

ÍNDICE	PÁGINA
1 - Cuidados e manutenção	3
2- Primeira utilização	4
Utilização da grelha plana	4
Utilização do tabuleiro perfurado	4
3- Respeito pelo ambiente	5
4- O painel de controlo	6
Teclado	6
Painel de comando	6
5- Informações gerais sobre o forno	7
Códigos de erro	7
Bipes	7
Predefinições	7
Códigos de número de falha F	7
Pré-aquecimento	7
Bloqueio do teclado	7
Temporizador	7
6- Dicas gerais sobre o forno	8
Pré-aquecimento do forno	8
Sugestões operacionais	8
Cozer a grande altitude	8
7- Começar a Utilizar	9
Instruções para a ligação inicial	9
8- Definições do utilizador	10
Idioma	10
Temperatura e peso	10
Tempo	10
Data	11
Brilho	11
Volume	11
9- Definição do sistema	12
Registo de evento	12
Demonstração	12
10- Ligar o seu forno	13
Ligar e desligar o forno	13
Selecionar o modo de cozedura	13
Tabelas com o modo de cozedura	14

ÍNDICE	PÁGINA
11- Cozedura tradicional	15
Alterar o modo de cozedura	15
Alterar a temperatura	15
Menu escolha rápida cozimentos	15
Fase de pré-aquecimento	15
Eco	15
12- Cozinhar a vapor	16
Operação a vapor	16
Cozinhar a vapor	16
Cozinhar por convecção e a vapor combinados	17
Função de assistência ao vapor	17
13- Utilizar as luzes do forno	18
14- Funcionamento do modo do forno temporizado	19
Tempo de cozedura	19
Tempo de paragem	19
15- Definir a sonda de carne (se presente)	20
Como usar a sonda de alimentos	21
16- Receitas	22
17- Sobre cuidados e limpeza	24
Limpar o forno	24
Limpar o circuito	24
Descarga do circuito	24
18- Substituição da lâmpada do forno	25
19- Para o técnico de instalação	26
Instale o forno num armário	26
Engate elétrico	30
20- Resolução de problemas relacionados com a cozedura	31
21- Resolução de problemas de funcionamento	32
22- Assistência ou reparação	33
Registo de dados de reparação	33



INSTRUÇÕES E AVISOS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Leia atentamente e guarde-os para consulta futura



Prezado Cliente,
Agradecemos e congratulamo-nos pela sua escolha.

Este novo produto, cuidadosamente projectado e fabricado com materiais de primeiríssima qualidade, foi meticulosamente testado para poder satisfazer todas as suas exigências para uma perfeita cozedura.

Portanto, pedimos-lhe que leia e respeite as fáceis instruções que lhe permitirão alcançar excelentes resultados desde a primeira utilização. Com este moderno aparelho enviamos também as nossas felicitações.

ESTE PRODUTO FOI CONCEBIDO PARA UM USO DOMÉSTICO.

O FABRICANTE ISENTA-SE DE TODAS AS RESPONSABILIDADES POR FERIMENTOS PESSOAIS OU POR DANOS DE PROPRIEDADE DECORRENTES DE UMA INSTALAÇÃO INCORRETA OU INDEVIDA, UMA UTILIZAÇÃO ERRADA OU INADEQUADA.

NÃO UTILIZE O PRODUTO SE O CABO DE ALIMENTAÇÃO ESTIVER DANIFICADO, A FIM DE EVITAR RISCOS, NESTE CASO ENTRE EM CONTACTO COM O SUPORTE AO CLIENTE, OU SERVIÇO AUTORIZADO ELETTRMEC, PARA QUE SEJA EFETUADO A TROCA DO CABO DE ALIMENTAÇÃO.

O APARELHO NÃO DEVE SER UTILIZADO POR PESSOAS (INCLUINDO CRIANÇAS) COM DEFICIÊNCIAS FÍSICAS, SENSORIAIS OU MENTAIS, OU POR PESSOAS SEM A EXPERIÊNCIA OU O CONHECIMENTO NECESSÁRIOS, EXCETO MEDIANTE SUPERVISÃO OU SE FOREM INSTRUÍDAS SOBRE O USO DO ELETRODOMÉSTICO PELA PESSOA RESPONSÁVEL PELA SUA SEGURANÇA.

AS CRIANÇAS DEVEM SER SUPERVISIONADAS PARA GARANTIR QUE NÃO BRINCAM COM O APARELHO. NÃO COLOQUE FOLHA DE ALUMÍNIO, POTES OU OBJETOS SEMELHANTES EM CONTACTO COM A BASE DENTRO DO FORNO PARA COZINHAR.

O ELETRODOMÉSTICO PODE FICAR MUITO QUENTE DURANTE A UTILIZAÇÃO.

ATENÇÃO: NÃO TOQUE NOS ELEMENTOS DE AQUECIMENTO DENTRO DO FONO.



ATENÇÃO:

- Se a porta ou os vedantes da porta estiverem danificados, o forno não pode ser utilizado até ser reparado por um técnico de assistência técnica qualificado;
- Este eletrodoméstico e os seus componentes interiores, especialmente as peças sob tensão, só podem ser reparados, modificados ou personalizados pelo fabricante, o seu departamento de assistência técnica ou pessoas com qualificações semelhantes. Reparações incompetentes podem provocar acidentes e danos graves no seu eletrodoméstico e ambiente circundante, bem como avarias.
- Lembre-se de que mesmo a substituição da lâmpada no interior do forno deve ser realizada por pessoal qualificado que irá primeiro desligar o eletrodoméstico da rede elétrica.
- Se o aparelho não funcionar ou necessitar de reparação, contacte o seu departamento de assistência técnica.
- Utilize apenas peças de substituição de origem.



IMPORTANTE:

- Como precaução de segurança, antes de limpar o forno, desligue sempre o plugue da tomada ou remova o cabo de alimentação do eletrodoméstico.
- Além disso, evite utilizar substâncias ácidas ou alcalinas (como limões, vinagre, sal, tomate, etc.). Evite usar produtos que contenham cloro, ácidos ou abrasivos, especialmente nas peças pintadas ao limpar.

1 - Cuidados e manutenção

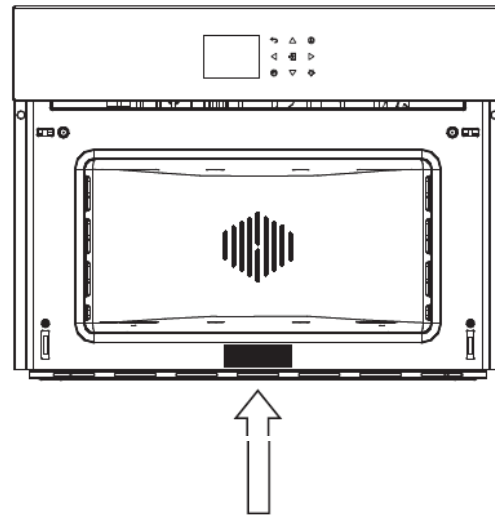
- Embora a câmara de cozedura seja feita de aço de elevada qualidade, uma manutenção incorreta pode provocar corrosão;
- O forno deve ser limpo periodicamente e todos os resíduos de alimentos devem ser removidos;
- Não limpe o forno imediatamente após o prato ter sido removido, uma vez que as gotas residuais de vapor estão ainda muito quentes (perigo de queimadura); verifique se o ecrã mostra uma temperatura residual baixa ou nenhuma.
- Proceda com cuidado ao abrir a porta quando o forno está ligado, pois o vapor emanado pode provocar queimaduras.
- Se a eletricidade for interrompida, quando voltar, o forno solicita-lhe que esvazie o circuito, embora não deva haver água no mesmo.
- Não utilize raspadores para metais afiados ou abrasivos duros para limpar a porta de vidro do forno, uma vez que estes podem riscar a superfície e fazer com que o vidro parta.
- Durante a limpeza, tenha cuidado para que não entre água no eletrodoméstico.
- Utilize apenas panos ligeiramente húmidos.
- Nunca pulverize água para o interior ou o exterior do eletrodoméstico.
- Não utilize dispositivos a vapor para a limpeza, uma vez que a água que penetre pode provocar danos.
- Não utilize o eletrodoméstico para o aquecimento ou a humedificação da sala.
- O eletrodoméstico deve ser instalado e usado a uma temperatura ambiente entre 5 °C e 35 °C.
- Se existir o risco de congelamento, a água residual nas bombas pode congelar e danificá-las.
- Utilize apenas a bomba térmica recomendada para este forno.
- A sonda de alimentos é um acessório disponível apenas em algumas versões do produto.
- O conjunto de 6 tabuleiros Gastronorm é um acessório disponível a pedido



IMPORTANTE

A placa de identificação do forno está acessível quando o eletrodoméstico é instalado. Esta placa de identificação, que é visível quando abre a porta, mostra toda a informação de que necessita ao solicitar peças sobressalentes para o eletrodoméstico.

LOCALIZAÇÃO DA ETIQUETA DE SÉRIE



2 - Primeira utilização

O forno deve ser bem limpo com água e sabão e cuidadosamente lavado.

Aqueça o forno durante cerca de 30 minutos à temperatura máxima; isto elimina óleos de fabrico residuais que podem provocar odores desagradáveis durante a cozedura. Utilize a função de ventilador circular mas sem acessórios no forno.

Antes de usar os acessórios pela primeira vez, limpe-os cuidadosamente com uma solução de limpeza alcalina muito quente e um pano macio.

Utilização da grelha plana

Para remover a grelha plana, puxe a grelha para si até esta parar e depois levante-a, puxando para cima, até sair completamente.

Para inserir a grelha plana, deslize-a a um ângulo de 45° até bloquear e, de seguida, abaixe na horizontal e empurre-a totalmente para dentro.



Se a grelha plana tiver um tabuleiro de gotejamento baixo, para removê-lo levante-o ligeiramente e deslize-o para si. Para reintroduzi-lo, deslize-o novamente até estar corretamente alojado.

Utilização do tabuleiro perfurado

Este tabuleiro é usado para cozinhar a vapor e é posicionado na grelha plana juntamente com o seu suporte.



NOTA: o conjunto de 6 tabuleiros Gastronorm é um acessório disponível a pedido

Recomendamos ainda usá-lo em combinação com o tabuleiro de gotejamento para apanhar todas as gotas dos alimentos ao cozer.

3 - 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 rejeitos industriais e domésticos.

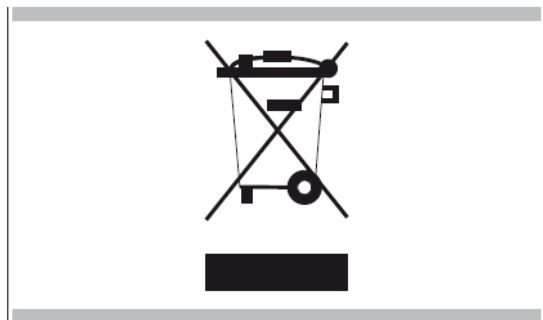
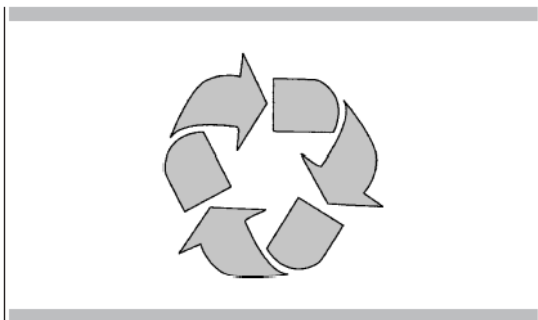
O MATERIAL DA EMBALAGEM é 100% reciclável, conforme indicado pelo símbolo da reciclagem.

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.

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 idônea de reciclagem de aparelhos elétricos e eletrônicos.

A ELIMINAÇÃO DEVE SER FEITA em conformidade com a legislação local sobre eliminação de resíduos.

PARA INFORMAÇÕES ADICIONAIS sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, contacte o representante local competente, o serviço de recolha do lixo doméstico ou a loja onde o produto foi adquirido.



ESTE APARELHO encontra-se de acordo com a Diretiva Europeia 2002/96/CE, 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.

ANTES DE ELIMINAR, torne-o inutilizável cortando o cabo elétrico.

4 - O 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
	
	
	
	
	
	Bloqueio Teclado
	
	Temporizador

5 - 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.

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.

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.

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.

Pré-aquecimento

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.

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 .

6 - Dicas gerais sobre o forno

Pré-aquecimento do 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 panelas 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.

Cozer a grande altitude

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

7 - Começar a Utilizar

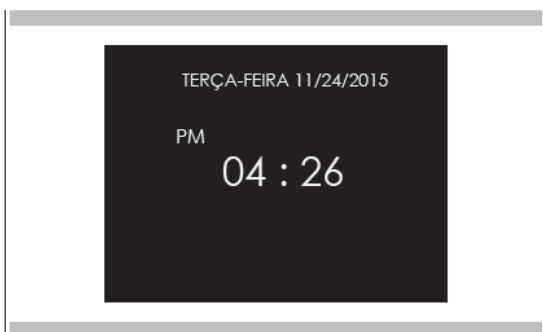
Instruções para a ligação inicial

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.

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



8 - 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 uma função de tempo já tiver sido definida: primeiro elimine todas as funções de tempo ativas.

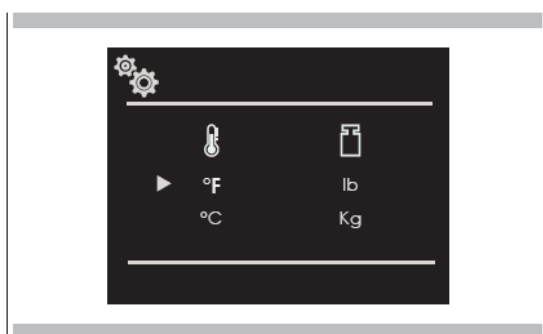
1. Prima as teclas   para seleccionar o submenu e confirme através da tecla **OK**.



2. Utilize este menu para alterar as definições seguintes:

Temperatura e peso

Prima a tecla de seta   e   para seleccionar 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 seleccionar 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**.

Prima as teclas ◀▶ ou △▽ para selecionar a definição ou alterar um submenu de entre os seis disponíveis e confirme usando a tecla **OK**.



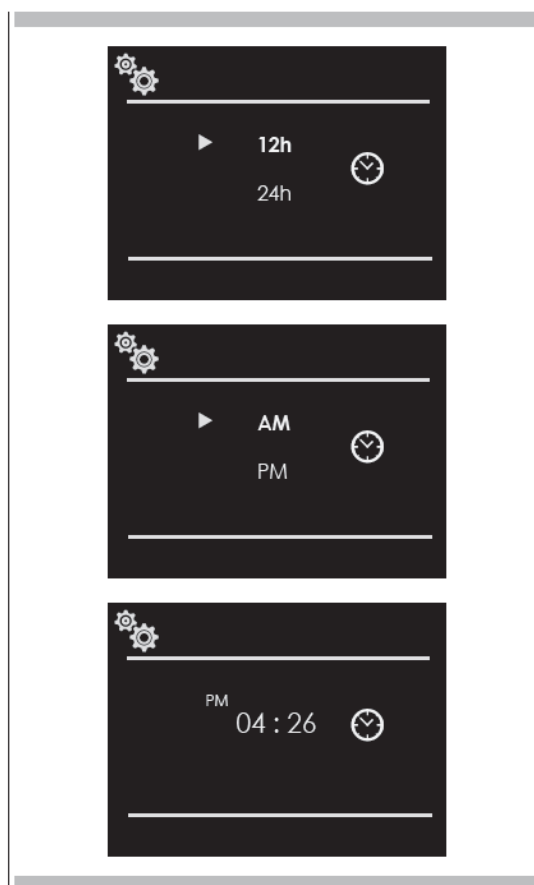
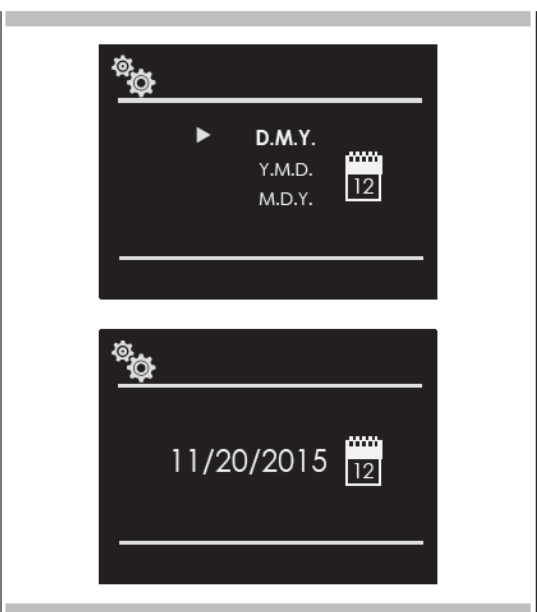
Idioma

Prima a tecla de seta △▽ para selecionar um idioma de entre os disponíveis e confirme com a tecla **OK**.



Data

Prima a tecla de seta △▽ para selecionar 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 selecionar o grau de volume requerido e confirmar com a tecla **OK**.



Brilho

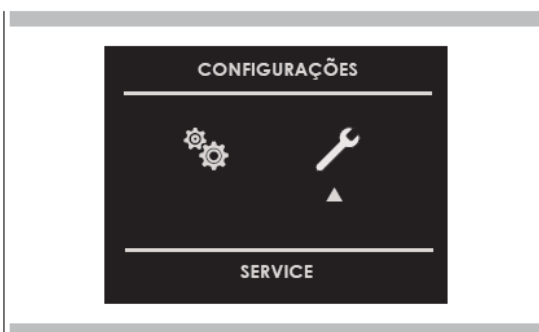
Prima a tecla de seta ◀▶ para escolher a definição de luminosidade, alternando entre LIGADO ou EM ESPERA, de seguida, usando as setas △▽ seleccione o grau de luminosidade requerido e confirme com a tecla (OK).



9 - 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).



2. Utilize este menu para alterar as definições seguintes:
Prima as teclas △▽ para seleccionar o item a ser definido ou a ser apresentado de entre os três disponíveis e confirme com a 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.

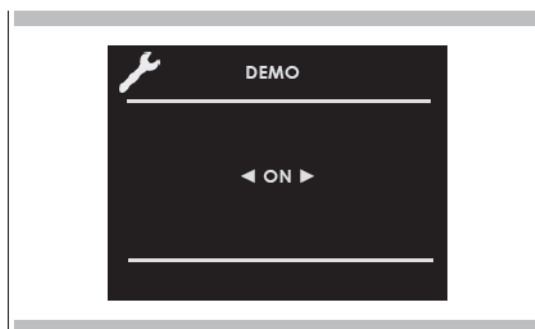
Após cerca de 30 segundos, o forno começa a funcionar neste modo.

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.

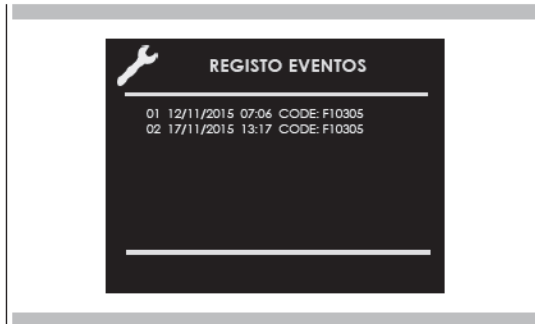
Para desativar a função, entre na página de visualização DEMONSTRAÇÃO e defina-a para DESLIGADO. Confirme usando a tecla (OK).

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



Registo de evento

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



10 - 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.

3. Se a temperatura proposta for correta, 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

Cozedura tradicional		
		COZEDURA CIRCULAR VENTILADA
		CIRCULAR E GRILL
		GRILL VENTILADA
		GRILL
		COZEDURA ECO

Cozinhar a vapor		
		VAPOR 100
		VAPOR 130
		VAPOR E CIRCULAR
		LIMPAR FORNO A VAPOR
		LIMPAR CIRCUITO DE VAPOR

1. Selecione o ícone  e prima a tecla . Selecione o modo de cozedura apropriado de acordo com os alimentos a serem cozinhados usando as setas   e   confirme com a tecla .
2. Nesta página de exibição, continua a ser possível alterar o modo de cozedura usando as teclas  .

Tabelas com o modo de cozedura

MODO DE COZEDURA	ÍCONE	TEMPERATURA		
		Min.	Predefinir	Máx.
COZEDURA CIRCULAR VENTILADA		50° C	165° C	230° C
CIRCULAR E GRILL		50° C	210° C	230° C
GRILL VENTILADA		50° C	165° C	230° C
GRILL		50° C	230° C	230° C
COZEDURA ECO		50° C	165° C	230° C
VAPOR 100		40° C	100° C	100° C
VAPOR 130		70° C	130° C	130° C
VAPOR E CIRCULAR		50° C	165° C	230° C
MODO DE LIMPEZA	ÍCONE	TEMPERATURA		
		Min.	Predefinir	Máx.
LIMPAR FORNO A VAPOR		-	100° C	-
LIMPAR CIRCUITO DE VAPOR		-	-	-

11 - Cozedura tradicional

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 **↶**. Neste momento, pode ser selecionado outro modo de cozedura de entre os disponíveis no grupo através das setas **◀ ▶**.

Alterar a temperatura



IMPORTANTE

- 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 **△ ▽**, 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 **△ ▽**.

Menu escolha rápida cozimentos

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

	ENTRADAS			
	AVES			
	CARNES			
	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 economizar energia. É ideal para alimentos congelados ou pré-cozinhados, e refeições de porções pequenas. O tempo de pré-aquecimento é muito pequeno e a cozedura tende a ser mais lenta. Não é recomendável para cargas pesadas, por ex., preparação de refeições grandes ou porções grandes.

12 - Cozinhar a vapor

NOTA: é fundamental ler atentamente as instruções e avisos para assegurar uma utilização correta.

Operação a vapor

Cozer a vapor é usado principalmente na cozinha oriental mas é certamente muito útil para a nossa.

Está isento de gordura e tem a vantagem de preservar o sabor original dos alimentos.

Neste caso, os alimentos não são cozinhados com água, mas sim com vapor de água.

Cozer a vapor é diferente de ferver. De facto, o vapor de água funciona no interior das células, que é fundamentalmente diferente do efeito de água a ferver.

De facto, o vapor coze completamente os alimentos mas, à exceção da gordura, nada mais sai dos alimentos.

As paredes e tendões da célula amolecem gradualmente, as proteínas coagulam sem saírem, os amidos incham e combinam-se e os açúcares e minerais permanecem inalterados.

O mesmo é válido para os odores, que são reduzidos a um mínimo, ou substâncias coloridas.

Só a gordura derrete devido ao calor e, por este motivo, quase nunca é boa ideia cozer grandes pedaços de carne ou peixe. As vitaminas são outra história, pois o calor tende a destruí-las; contudo, consoante o tempo de cozedura, algumas delas só se alteram ligeiramente. Os alimentos adequados para este método de cozedura são, geralmente, aqueles sem gordura como, por exemplo, o peixe, alguns tipos de carne, legumes, batatas, cereais, ovos, pudim, vegetais, etc.

Não é adequado para vegetais com fibras duras ou fruta no geral.

Dicas úteis

Ao usar o forno a vapor, comece sempre com o forno frio. Utilizar o vapor num forno quente (imediatamente após a cozedura tradicional) não é recomendado, uma vez que os benefícios da cozedura a vapor anulam-se.

Para cozer a vapor, experimente usar um tabuleiro de aço inoxidável perfurado juntamente com o tabuleiro de gotejamento de aço inoxidável mais baixo o máximo possível.

O primeiro, assente com o seu suporte na grelha plana, permite o vapor cozer totalmente os alimentos enquanto goteja tudo o que é libertado pelo alimento durante a cozedura através dos orifícios.

Em segundo lugar, o tabuleiro inferior deslizando sob a grelha nas suas guias, irá recolher os gotejamentos e manter a câmara do forno mais limpa.

Ao terminar de cozinhar, o suporte do tabuleiro perfurado pode ser usado como um suporte para manter o tabuleiro quente fora da bancada enquanto remove o alimento que acabou de cozinhar.



ATENÇÃO

Antes de usar quaisquer funções de vapor, o recipiente da água deve ser enchido.

Se enquanto o forno estiver ligado, a mensagem VERIFIQUE O RECIPIENTE DA ÁGUA surgir no ecrã (soará um sinal acústico), abra a porta, estando atento ao vapor quente que possa ser libertado, extraia o recipiente e encha-o. Quando a porta for fechada, o forno irá para o modo de PAUSA. Prima a tecla para continuar a cozer.

NOTA: As funções de vapor não irão iniciar até a porta fechar. Se a porta estiver aberta, a mensagem FECHER A PORTA irá ser exibida no ecrã. Se a porta estiver aberta com o forno ligado, o forno irá para o modo de pausa. Para reiniciar a função, a porta deve ser fechada.

Selecione a função desejada e confirme usando a tecla , neste momento o circuito será enchido. Mal a água atingir a temperatura certa, o vapor gerado pela caldeira irá entrar na cavidade.

A função pode ser colocada em pausa a qualquer momento premindo a tecla , quando é premida novamente a função reinicia.

Cozinhar a vapor

Vapor 100

Sob a forma de ventilação radial, o vapor é distribuído para assegurar que o alimento é uniformemente aquecido e cozido.

Isto tem a vantagem de permitir cozer a três níveis diferentes em simultâneo. Tenha o cuidado de inserir alimentos mais “encorpados” no nível mais alto, e alimentos menos densos como vegetais nos níveis mais baixos (do primeiro ao terceiro).

NOTA: durante a cozedura a vapor, coloque sempre o tabuleiro de aço inoxidável inferior sob o recipiente de cozer perfurado, para recolher quaisquer resíduos de alimentos ou condensado que possa eventualmente cair.

Vapor 130

Durante a regeneração, a câmara de cozedura é aquecida com vapor e ar quente, o que permite um aquecimento rápido e consistente dos alimentos sem os secar.

Com base no tipo de alimento a ser reaquecido, este programa oferece a possibilidade de modificar a temperatura dentro do forno, por forma a gerir esta função conforme preferir. Este tipo de função é assim particularmente adequada para:

- Aquecimento de alimentos pré-cozinhados de 70°C a 130°C;
- Preparação de refeições instantâneas e semi-instantâneas, alimentos congelados de 70°C a 130°C

NOTA: para estes tipos de refeições, lembre-se de inserir os pratos adequados no forno (não feitos de material sintético ou semelhante) e posicioná-los sobre a grelha, certificando-se de que remove quaisquer tampas.



ATENÇÃO

Uma vez que a função tenha sido concluída, será enviado um pedido de descarga do circuito (ver alínea DESCARGA DA ÁGUA).

Cozinhar por convecção e a vapor combinados

Este tipo de cozedura é designado por "cozedura profissional" uma vez que o alimento a ser cozinhado é colocado numa câmara fria que não foi pré-aquecida.

Após iniciar o forno, o alimento é inicialmente exposto a vapor (ou "vaporizado"). Após um curto período de exposição ao vapor, consoante o volume de enchimento e, por conseguinte, do tamanho do alimento a ser cozinhado, o eletrodoméstico passa automaticamente para a segunda fase de ar quente.

Este tipo de função é particularmente adequada para grandes pratos de carne ou marisco por exemplo; pães grandes feitos de farinha branca ou integral, com levedura ou massa levedada a 190°C até 210°C, bem como massa folhada recheada ou oca, seja fresca ou congelada, de 190°C a 210°C.

NOTA: Para obter os melhores resultados ao executar dois programas consecutivos de "cozedura profissional", o forno deve ser arrefecido antes de inserir o segundo prato.



ATENÇÃO

Uma vez que a função tenha sido concluída, será enviado um pedido de descarga do circuito (ver alínea DESCARGA DA ÁGUA).

Função de assistência ao vapor

Esta função particular só pode ser usada com funções de forno tradicionais.



Uma vez que o forno tenha sido ligado, a assistência de vapor só irá tornar-se disponível após a temperatura interna do forno ultrapassar 100°C. Só a partir desse momento irá o símbolo  aparecer na parte inferior do ecrã.

NOTA: ESTA FUNÇÃO NÃO FICA ATIVADA DURANTE A COZEDURA A VAPOR.

Para injetar vapor para dentro da cavidade, prima a tecla  selecione o ícone , usando as setas < e > e confirme usando a tecla .



A função de assistência a vapor será ativada e a alteração no estado pode ser vista no ecrã animado. A função de assistência ao vapor irá continuar durante 5 minutos, humedecendo o alimento para que não seque durante a cozedura. É ideal para assados no geral, pratos de carne/marisco grandes e cozeduras mais suaves.

Após 5 minutos, o forno regressa à função de cozedura anteriormente definida.

13 - 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.

14 - 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.

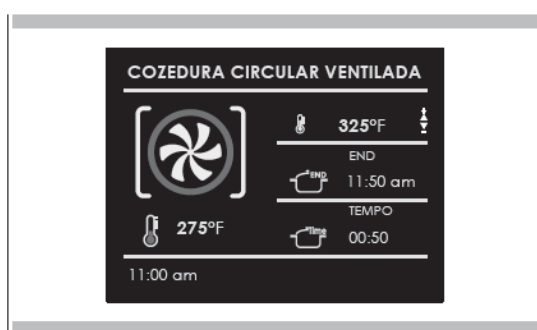
NOTA: As funções de tempo não podem ser usadas se a sonda de carne estiver ativa. O tempo de cozedura máximo pode ser definido para 12 h.

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 .
 - b) Selecione  para definir o tempo de paragem e prima .
3. Após selecionar uma das duas opções anteriores, defina o tempo usando as setas   e confirme com a tecla .
4. Depois de premir a tecla , 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  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 .
- 3 Defina o tempo de paragem da cozedura usando as setas   e confirme usando a tecla .
- 4 Após premir a tecla , 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 .

15 - 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 e 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.



IMPORTANTE

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
Moidos	
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.

Como usar a sonda de alimentos

Como pode observar da Figura, a tomada da sonda situa-se no canto superior esquerdo da câmara do forno, protegida por uma tampa metálica com ficha.

Remova a tampa e insira a ficha totalmente na sonda (irá ouvir um leve clique de confirmação).



Insira a sonda no alimento sem tocar nas partes de gordura ou ossos.



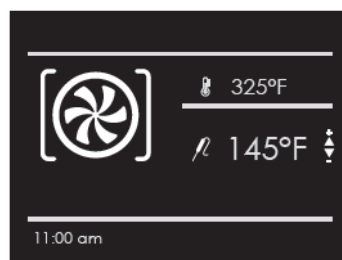
ATENÇÃO

Lembre-se que a sonda alimento não funciona se for conectada com o forno já ligado!

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 inserido 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   e confirme com a tecla .



2. Depois de premir a tecla , 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  .

Para alterar a temperatura da sonda, prima a tecla  e, de seguida, a tecla  e, por fim, a tecla  novamente.

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 ali- mento	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	AVES	
		EM PEDAÇOS		
		INTEIRO	PEIXE	
		EM PEDAÇOS		
		-	VEGETAIS	
		-		
		-	TARTES	
		-		

Selecione uma receita já definida:

1. Ligue o forno, selecione o ícone  e prima o botão **OK**.
2. Utilizando as setas $\triangle$ ∇ selecione a lista entre "PREDEFINIDO" ou "PESSOAL" e confirme usando a tecla **OK**.
3. Escolha o tipo de alimento a ser cozinhado usando as setas $\triangle$ ∇ e as setas $\triangleleft$ $\triangleright$ e confirme usando a tecla **OK**.
4. Usando as setas $\triangle$ ∇ escolha entre "FRESCO" ou "CONGELADO" ou, noutros casos, entre "INTEIRO" ou "EM PEDAÇOS" e confirme com a tecla **OK**.
5. Selecione a receita requerida usando as setas $\triangle$ ∇ e confirme usando a tecla **OK**.
6. Quando a receita é selecionada, aparece a página de exibição seguinte no ecrã:

PERU ASSADO	
	
GRADE RETANGULAR	
NÍVEL	1
PESO	3800g
TEMPO DE COZEDURA	03:00
PRÉ-AQUECIMENTO	SIM
START	SALVAR

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 "PESSOAS".

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 "PESSOAS", selecionando "GUARDAR" e confirmando usando a tecla **OK**.

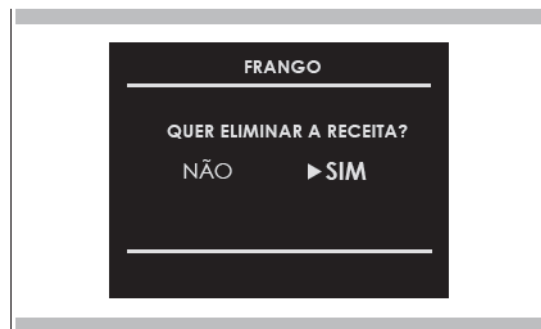


NOTA: Se os valores de horas e peso forem alterados e não forem guardados de imediato, no fim da receita, surgirá uma mensagem a perguntar se deseja guardá-los.

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 - Sobre cuidados e limpeza

Limpar o forno

Esta função realiza um ciclo de limpeza, injetando vapor na cavidade durante 15 minutos. No fim do ciclo, qualquer encrustação que se possa ter formado devido a uma cozedura a elevada temperatura dentro da cavidade do forno será suavizada e tornar-se-á muito mais fácil de remover.

ATENÇÃO

Uma vez que a função tenha sido concluída, será enviado um pedido de descarga do circuito (ver alínea DESCARGA DA ÁGUA).

Limpar o circuito

Esta função realiza um ciclo de limpeza do circuito, para o manter limpo e eficaz ao longo do tempo.

ATENÇÃO

Uma vez que a função tenha sido concluída, será enviado um pedido de descarga do circuito (ver alínea DESCARGA DA ÁGUA).

Este forno é único no seu género, uma vez que não exige descalcificantes para manter o sistema de geração de vapor eficaz.

Descarga do circuito

No fim de qualquer função de vapor, quando o forno é desligado usando a chave ① é solicitado um circuito de descarga.

A mensagem seguinte irá aparecer no ecrã: É NECESSÁRIO DESCARREGAR/ABRIR A PORTA.

Abra a porta, estando atento a vapor quente que possa ser emanado. Será apresentada uma nova mensagem no visor com um ícone animado, solicitando ao utilizador que extraia o recipiente até o símbolo indicado no mesmo. Prima a tecla  para iniciar a descarga do circuito de vapor.



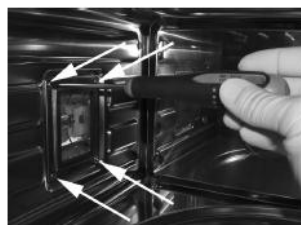
No fim do procedimento, a mensagem DESCARGA CONCLUÍDA/REMOVA O TANQUE VAZIO irá aparecer no ecrã, confirmando que a descarga foi bem-sucedida. Se não desejar repetir de imediato um novo ciclo de cozedura a vapor, é recomendável esvaziar o recipiente e colocá-lo no seu alojamento e, de seguida, fechar a porta. O forno está agora pronto para um novo ciclo de cozedura.

18 - Substituição da lâmpada do forno

IMPORTANTE

A lâmpada do forno deve possuir características precisas:

- a) Uma estrutura adequada para altas temperaturas (até 300 °C);
- b) Fonte de alimentação: consulte o valor V/Hz na placa com o número de série;
- c) Alimentação de 25 W;
- d) Conetor de tipo G9.



Atenção: certifique-se de que o aparelho é desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.

- Para evitar danos, aplique uma toalha de chá sobre os potes e painéis dentro do forno;
- Remova os parafusos que seguram a estrutura de aço;
- Remova a lâmpada antiga, deslizando-a para fora da sede e tendo o cuidado de não a partir;
- Insira a nova lâmpada, tendo o cuidado de não tocar na mesma com as suas mãos (é recomendável usar uma luva de latex descartável);
- Substitua a estrutura de aço inoxidável, tendo o cuidado de não beliscar o vedante da junta de silicone;
- Aparafuse os parafusos de aço inoxidável que removeu anteriormente
- Ligue o eletrodoméstico à linha de alimentação.



19 - Para o técnico de instalação

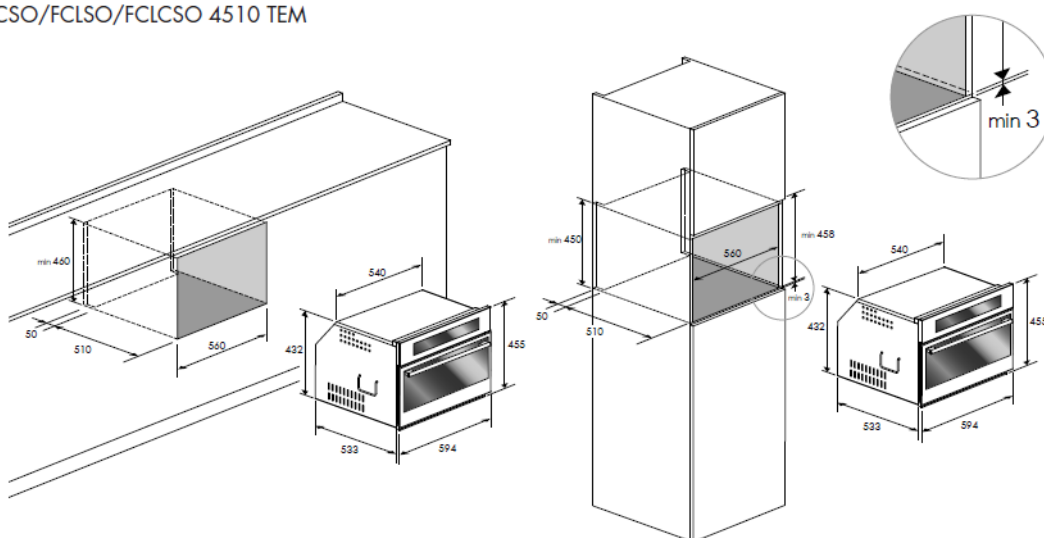
Instale o forno num armário

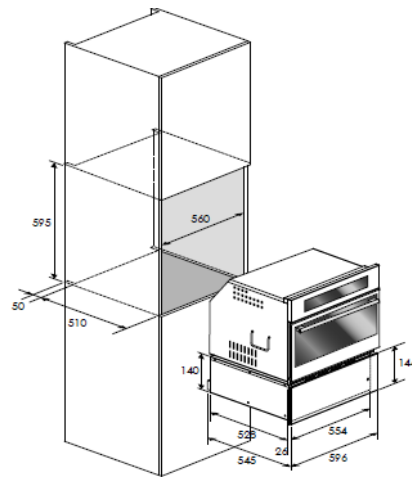
O forno deve ser instalado sob uma placa, numa coluna, ou combinado com a correspondente gaveta aquecedora de alimentos. As dimensões do espaço devem ser as mostradas na figura. O material do armário deve ser capaz de suportar o calor. O forno deve estar centrado nas paredes do armário e fixado com os parafusos e buchas fornecidos.



ESPAÇO E DIMENSÕES 60cm

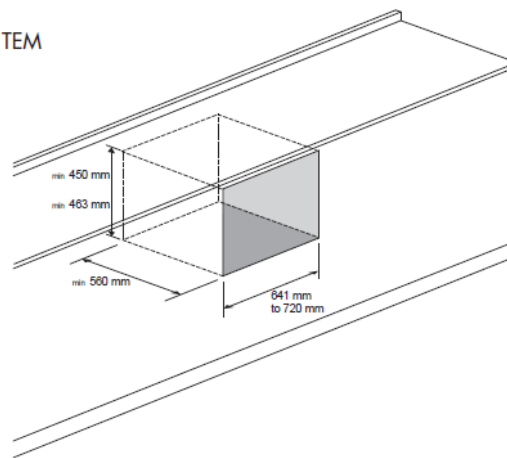
Modelli:
FCSO/FCLSO/FCLCSO 4510 TEM



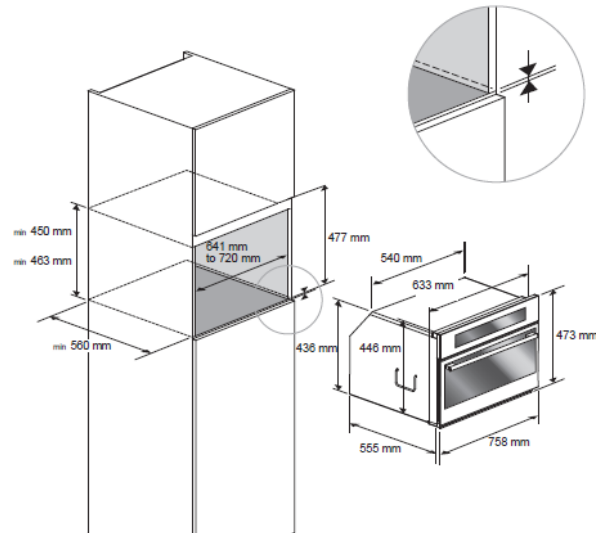


ESPAÇO E DIMENSÕES 75cm

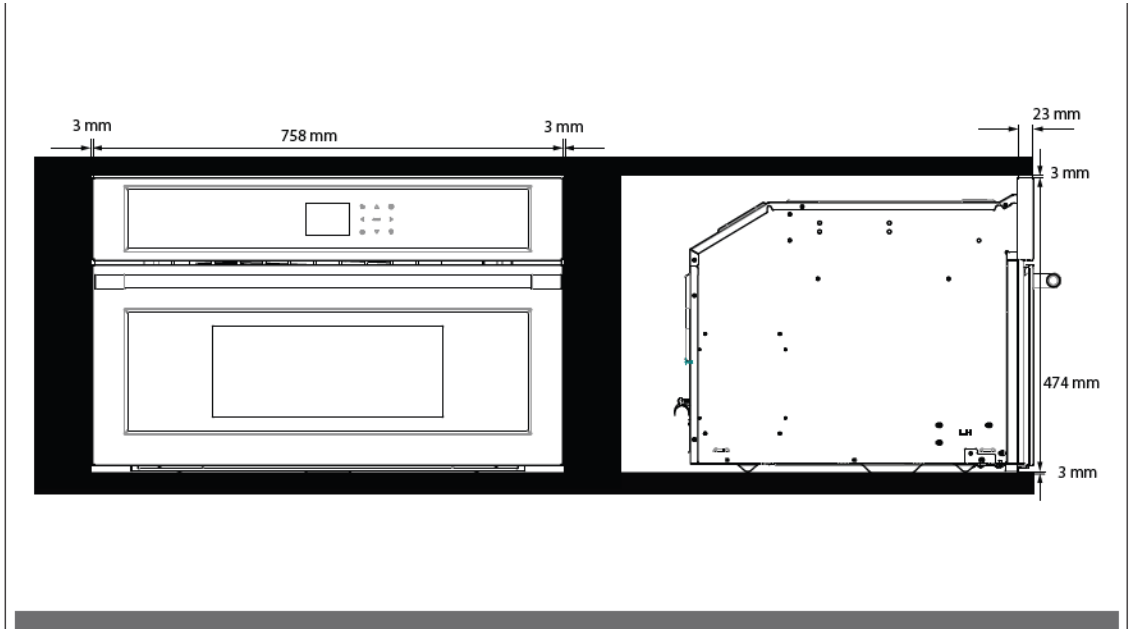
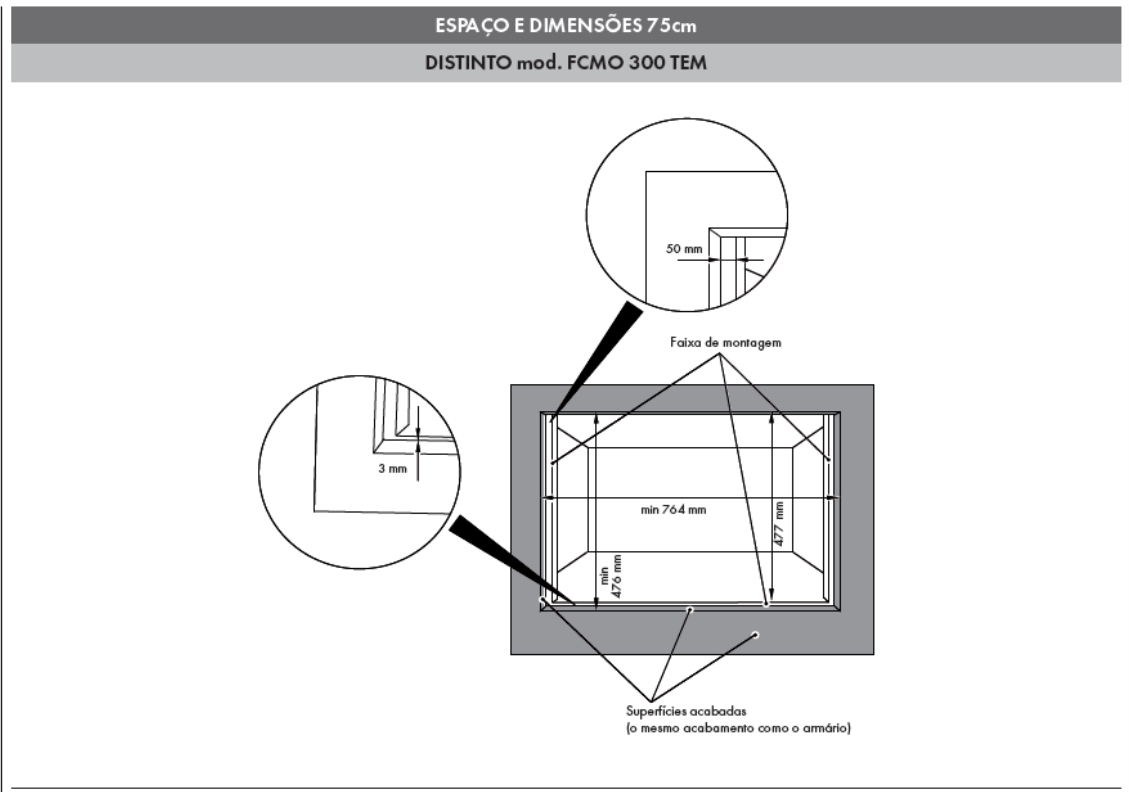
Modelli:
FCSO/FPCSO 300 TEM 300 TEM



min. 3 mm mod. FCSO 300 TEM
min. 30 mm mod. FPCSO 300 TEM

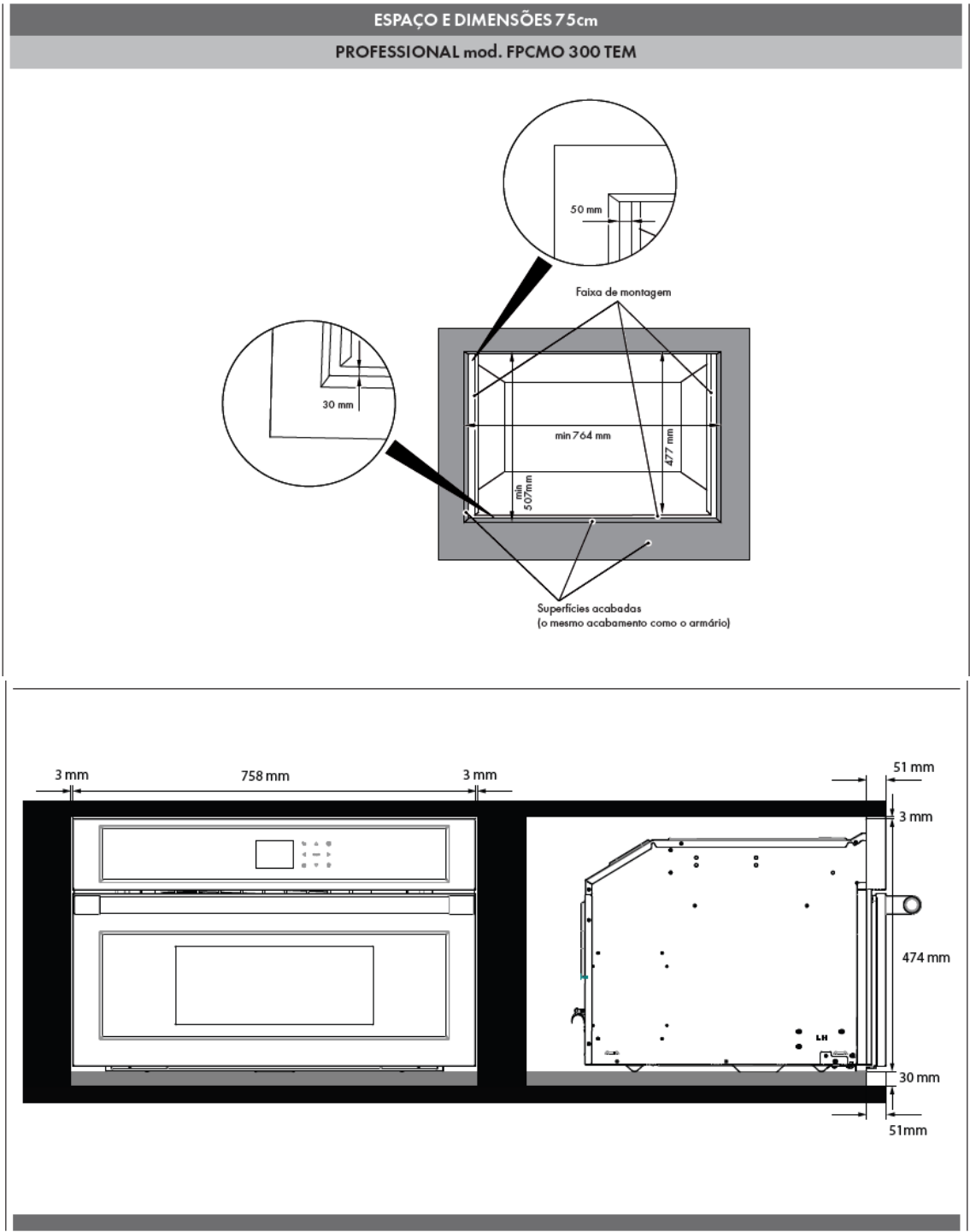


INSTALAÇÃO DE MONTAGEM EMBUTIDA





INSTALAÇÃO DE MONTAGEM EMBUTIDA



Engate elétrico

Antes de ligar à corrente elétrica, certifique-se de que:

- as características do sistema elétrico satisfazem o que é mostrado na placa do número de série aplicada na dianteira do forno;
- o sistema possui uma ligação à terra eficaz, em conformidade com as normas e leis atuais.

A ligação à terra é obrigatória por lei. O cabo não deve, em nenhum ponto, atingir uma temperatura superior a 50 °C acima da temperatura ambiente.

Este forno deve ser ligado à corrente elétrica através de um cabo de alimentação e ficha compatíveis com a tomada do sistema elétrico que alimenta este forno.

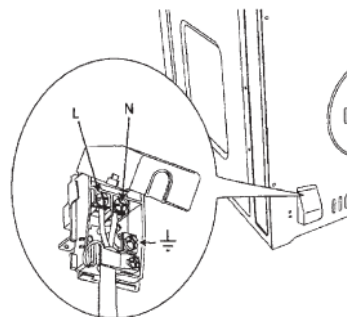
Se um eletrodoméstico fixo não possuir um cabo de alimentação e ficha, ou outro dispositivo que assegure o desligamento da corrente elétrica, com uma distância de abertura dos contactos que permita o desligamento sob condições de tensão excessiva categoria III, tais dispositivos de desligamento devem ser previstos na rede de alimentação, em conformidade com as regras de instalação.

O interruptor ou tomada omipolar deve ser fácil de atingir, quando o eletrodoméstico é instalado.

Nota: O fabricante isenta-se de todas as responsabilidades se as normas de prevenção de acidentes usuais e as instruções anteriores não forem seguidas.

TIPO E DIÂMETRO MÍNIMO DOS CABOS

		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



20 - 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

21 - 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 25. 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.
O relógio e o temporizador não funcionam corretamente	Certifique-se de que existe alimentação elétrica adequada para o forno.

