

EOC6631AAX
EOC6631AOX



PT Forno a vapor

Manual de instruções



Electrolux

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	3
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	4
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	8
4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	8
5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	9
6. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....	13
7. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....	14
8. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	20
9. SUGESTÕES E DICAS.....	21
10. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	33
11. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	38
12. INSTALAÇÃO.....	41
13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	42

ESTAMOS A PENSAR EM SI

Obrigado por ter adquirido um aparelho Electrolux. Escolheu um produto que traz com ele décadas de experiência profissional e inovação. Engenhoso e elegante, foi concebido a pensar em si. Assim, quando o utilizar, terá a tranquilidade de saber que obterá sempre óptimos resultados.

Bem-vindo(a) à Electrolux.

Visite o nosso website para:



Resolver problemas e obter conselhos de utilização, catálogos e informações sobre assistência:

www.electrolux.com/webselfservice



Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

www.registerelectrolux.com



Adquirir acessórios, consumíveis e peças de substituição originais para o seu aparelho:

www.electrolux.com/shop

APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Utilize sempre peças de substituição originais.

Quando contactar o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado, certifique-se de que tem os seguintes dados disponíveis: Modelo, PNC, Número de Série. A informação encontra-se na placa de características.

 **Aviso / Cuidado - Informações de segurança**

 **Informações gerais e sugestões**

 **Informações ambientais**

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

1. ⚠️ INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por quaisquer ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorrectas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

1.1 Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de 8 ou mais anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando ele estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis ficam quentes.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o active.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.
- É necessário manter sempre as crianças de 3 anos de idade ou menos afastadas deste aparelho quando ele estiver a funcionar.

1.2 Segurança geral

- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- AVISO: O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para

evitar tocar nas resistências de aquecimento. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade afastadas ou constantemente vigiadas.

- Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Antes efectuar qualquer acção de manutenção, desligue o aparelho da corrente eléctrica.
- Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e causar a quebra do vidro.
- Se o cabo de alimentação eléctrica estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos eléctricos.
- Antes da limpeza pirolítica, deve limpar todos os resíduos facilmente removíveis. Retire todas as peças do forno.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente e depois a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.
- Utilize apenas o sensor de alimentos (sonda térmica) recomendado para este aparelho.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação



AVISO!

A instalação deste aparelho só deve ser efectuada por uma pessoa qualificada.

- Não instale nem utilize o aparelho se ele estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é
- Remova toda a embalagem.

pesado. Utilize sempre luvas e calçado de protecção.

- Não puxe o aparelho pela pega.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e móveis de cozinha.
- Certifique-se de que as estruturas que ficarem ao lado e por cima do aparelho são seguras.
- As partes laterais do aparelho devem ficar ao lado de aparelhos ou móveis de cozinha que tenham a mesma altura.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento eléctrico. É necessário que tenha alimentação eléctrica.

2.2 Ligação eléctrica



AVISO!

Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com a alimentação eléctrica.
- Utilize sempre uma tomada bem instalada e à prova de choques eléctricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação eléctrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou se aproxime dela, especialmente quando a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação.

Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.

- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha de alimentação.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Feche totalmente a porta do aparelho antes de ligar a ficha na tomada eléctrica.
- Este aparelho está em conformidade com as Directivas da C.E.E.

2.3 Utilização



AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico e explosão.

- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desactive o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado sempre que abrir a porta do aparelho quando ele estiver a funcionar. Pode sair ar muito quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele estiver em contacto com água.
- Não exerça pressão sobre a porta se ela estiver aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.

- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, ou objectos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.

**AVISO!**

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração do esmalte:
 - Não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objectos directamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
 - Não coloque folha de alumínio directamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
 - Não verta água directamente sobre o aparelho quando ele estiver quente.
 - Não coloque pratos ou alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
 - Tenha cuidado quando remover ou instalar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afecta o desempenho do aparelho.
- Utilize um tabuleiro para grelhar quando cozer bolos muito húmidos. Caso contrário, os sucos da fruta podem provocar manchas permanentes.
- Este aparelho serve apenas para cozinhar. Não pode ser usado para outras funções como, por exemplo, aquecimento de divisões.
- Cozinhe sempre com a porta do forno fechada.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, o móvel e o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver

arrefecido totalmente após uma utilização.

2.4 Cozinhar a vapor

**AVISO!**

Risco de queimaduras e danos no aparelho.

- O vapor libertado pode causar queimaduras:
 - Não abra a porta do aparelho durante uma cozedura a vapor.
 - Após uma cozedura a vapor, tenha muito cuidado quando abrir a porta do aparelho.

2.5 Manutenção e limpeza

**AVISO!**

Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

- Antes de qualquer acção de manutenção, desactive o aparelho e desligue a ficha da tomada eléctrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Tenha cuidado quando retirar a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize quaisquer produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objectos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.
- Não limpe o esmalte catalítico (se aplicável) com nenhum tipo de detergente.

2.6 Limpeza pirolítica



Risco de ferimentos / incêndio / emissão de produtos químicos (vapores) no Modo Pirolítico.

- Antes de executar a função de autolimpeza Pirolítica e antes da primeira utilização, remova o seguinte da cavidade do forno:
 - todos os excessos de resíduos de alimentos, óleos e derrames ou depósitos de gordura;
 - todos os objectos amovíveis (incluindo as prateleiras e as calhas laterais fornecidas com o produto) e todos os tachos antiaderentes, painéis, tabuleiros, utensílios, etc.
- Leia atentamente todas as instruções relativas à limpeza pirolítica.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho quando a limpeza pirolítica estiver a funcionar.
O aparelho fica bastante quente e liberta ar quente pelas ranhuras de ventilação frontais.
- A limpeza pirolítica é uma operação efectuada com temperatura elevada e pode libertar fumos dos resíduos alimentares e dos materiais do aparelho, pelo que recomendamos vivamente o seguinte:
 - providencie boa ventilação durante e após a limpeza pirolítica.
 - providencie boa ventilação durante e após a primeira utilização com a temperatura máxima.
- Ao contrário das pessoas, algumas aves e alguns répteis podem ser extremamente sensíveis aos eventuais fumos emitidos durante o processo de limpeza dos fornos pirolíticos.
 - Leve todos os animais de estimação (especialmente as aves) para uma área bem ventilada, afastando-os do aparelho durante e após a limpeza por pirólise e a primeira utilização com a temperatura máxima.

- Os animais de estimação pequenos também podem ser muito sensíveis às mudanças de temperatura localizadas nas proximidades dos fornos pirolíticos durante o funcionamento do programa de auto-limpeza pirolítica.
- As superfícies anti-aderentes de tachos, painéis, assadeiras, utensílios e outros objectos podem ser danificadas pela temperatura elevada da limpeza pirolítica dos fornos pirolíticos, assim como podem ser fonte de fumos nocivos em baixo grau.
- Os fumos libertados pelos fornos pirolíticos/resíduos de alimentos não são nocivos para pessoas, incluindo crianças e pessoas enfermas.

2.7 Luz interior

- A luz normal ou de halogénio utilizada neste aparelho destina-se apenas a aparelhos domésticos. Não a utilize para iluminação em casa.



AVISO!

Risco de choque eléctrico.

- Antes de substituir a lâmpada, desligue o aparelho da corrente eléctrica.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

2.8 Eliminação



AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

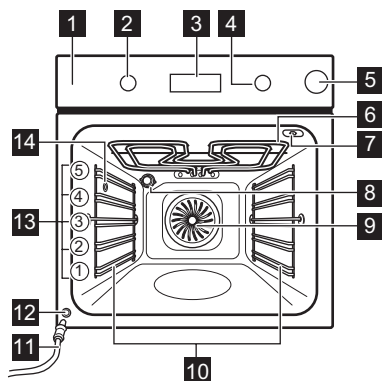
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação fiquem presos no aparelho.

2.9 Assistência Técnica

- Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado se for necessário reparar o aparelho.
- Utilize apenas peças de substituição originais.

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1 Descrição geral



- 1 Painel de comandos
- 2 Botão das funções do forno
- 3 Programador electrónico
- 4 Botão da temperatura
- 5 Gaveta da água
- 6 Resistência
- 7 Tomada para a sonda térmica
- 8 Lâmpada
- 9 Ventoinha
- 10 Apoio para prateleiras, amovível
- 11 Tubo de escoamento
- 12 Válvula de escoamento da água
- 13 Posições de prateleira
- 14 Entrada de vapor

3.2 Acessórios

- **Prateleira em grelha**
Para recipiente de ir ao forno, forma de bolo, assados.
- **Tabuleiro para assar**
Para bolos e biscoitos.
- **Tabuleiro para grelhar / assar**

Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.

- **Sonda térmica**
Para medir o grau de cozedura dos alimentos.
- **Calhas telescópicas**
Para prateleiras e tabuleiros.

4. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.



Para acertar a hora do dia, consulte o capítulo "Funções de relógio".

4.1 Limpeza inicial

Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do aparelho.



Consulte o capítulo "Manutenção e limpeza".

Limpe o aparelho e os acessórios antes da primeira utilização.

Coloque os acessórios e os apoios para prateleiras amovíveis nas respectivas posições originais.

4.2 Pré-aquecimento

Pré-aqueça o aparelho vazio para queimar a gordura restante.

1. Seleccione a função  e a temperatura máxima.
2. Deixe o aparelho funcionar durante 1 hora.
3. Seleccione a função  e seleccione a temperatura máxima.
4. Deixe o aparelho funcionar durante 15 minutos.

Os acessórios podem ficar mais quentes do que o habitual. O aparelho pode

emitir algum odor e fumo. Isso é normal. Certifique-se de que a circulação de ar na divisão é suficiente.

5. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Botões retrácteis

Para utilizar o aparelho, prima o botão de comando. O botão de comando sai.

5.2 Activar e desactivar o aparelho



Os indicadores, os símbolos dos botões e as luzes do seu aparelho dependem do modelo:

- A lâmpada acende quando o aparelho está a funcionar.
- O símbolo indica se o botão controla as funções do forno ou a temperatura.
- O indicador acende quando o forno está a aquecer.

1. Rode o botão das funções do forno para seleccionar uma função do forno.
2. Rode o botão da temperatura para seleccionar uma temperatura.
3. Para desactivar o aparelho, rode o botão das funções do forno e o botão da temperatura para a posição de desligado (off).

5.3 Funções do forno

Função do forno	Aplicação
 Posição Off (desligado)	O aparelho está desligado.
 Aquecimento Rápido	Para diminuir o tempo de aquecimento.
 Ventilado + Resistência Circ	Para cozer em até três posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Defina a temperatura 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com o Calor Superior/Inferior.
 Pizza	Para cozer alimentos numa posição de prateleira com um alourado mais intenso e uma base estaladiça. Defina a temperatura 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com o Calor Superior/Inferior.

Função do forno	Aplicação
 Calor superior/inferior	Para cozer e assar pratos numa posição de prateleira.
 Aquecimento Inferior	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.
 Descongelar	Este função pode ser utilizada para descongelar alimentos como legumes e frutos. O tempo de descongelação depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados.
 Ventilado	Para cozer alimentos em formas numa posição da grelha. Para poupar energia durante a cozedura. Este função deve ser utilizada de acordo com as tabelas de cozedura para obtenção dos resultados desejados. Para obter mais informações sobre as definições recomendadas, consulte as tabelas de cozedura. Esta função foi utilizada para definir a classe de eficiência energética de acordo com a norma EN 60350-1.
 Grelhador Ventilado	Para assar aves ou peças de carne de grandes dimensões numa posição da grelha. Também para gratinar e alourar.
 Ventilado + Resistência Circ + Vapor	Para cozer pratos a vapor. Utilize esta função para diminuir o tempo de cozedura e preservar as vitaminas e os nutrientes dos alimentos. Seleccione a função e uma temperatura entre 130 °C e 230 °C.
 Pirólise	Para activar a limpeza pirolítica automática do forno. Esta função queima a sujidade residual no forno.

5.4 Função Aquecimento Rápido

A função de Aquecimento Rápido diminui o tempo de aquecimento.



Não coloque alimentos no forno quando a função Aquecimento Rápido estiver a funcionar.

1. Seleccione a função de Aquecimento Rápido. Consulte a tabela das funções do forno.

2. Rode o botão da temperatura para definir a temperatura.

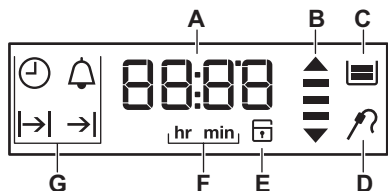
O aparelho emite um sinal sonoro quando atingir a temperatura definida.



A função de Aquecimento Rápido não é desactivada após o sinal sonoro. Terá de desactivar a função manualmente.

3. Seleccione uma função do forno.

5.5 Visor



- A. Temporizador
- B. Indicador de calor residual e aquecimento
- C. Gaveta da água (apenas alguns modelos)
- D. Sonda térmica (apenas alguns modelos)
- E. Bloqueio da porta (apenas alguns modelos)
- F. Horas / minutos
- G. Funções de relógio

5.6 Botões

Botão	Função	Descrição
	RELÓGIO	Para seleccionar uma função de relógio.
	MENOS	Para definir o tempo.
	CONTA-MINUTOS	Para regular o CONTA-MINUTOS. Mantenha o botão premido durante 3 segundos para activar ou desactivar a lâmpada do forno.
	MAIS	Para definir o tempo.
	TEMPERATURA	Para verificar a temperatura do forno ou a temperatura da sonda térmica (se aplicável). Utilize apenas quando tiver uma função do forno activa.

5.7 Indicador de aquecimento

Se activar uma função do forno, as barras do visor acendem uma a uma. As barras indicam o aumento ou a diminuição da temperatura do forno.

5.8 Cozinhar a vapor

1. Selecciona a função
2. Pressione a tampa da gaveta da água para a abrir. Encha a gaveta da água com água até o indicador de depósito cheio acender.
A capacidade máxima do depósito é 900 ml. Esta capacidade é suficiente para cerca de 55 - 60 minutos de cozedura.
3. Coloque a gaveta da água na respectiva posição inicial.
4. Prepare os alimentos num recipiente adequado.
5. Regule a temperatura entre 130 °C e 230 °C.



Utilize apenas água como líquido. Não utilize água filtrada (desmineralizada) ou destilada. Não utilize outros líquidos. Não coloque líquidos inflamáveis ou com álcool (aguardente, uísque, conhaque, etc.) na gaveta da água.

A cozedura a vapor não oferece bons resultados com temperaturas superiores a 230 °C.



AVISO!

Aguarde pelo menos 60 minutos após cada utilização da função de vapor para evitar a saída de água quente pela válvula de saída de água.

Esvazie a gaveta da água quando concluir a cozedura a vapor.



CUIDADO!

O aparelho está quente. Existe o risco de queimaduras. Tenha cuidado quando esvaziar a gaveta da água.

5.9 Indicador do depósito de água

Quando a cozedura a vapor está a funcionar, o visor apresenta o indicador do depósito de água. O indicador do depósito de água mostra o nível da água no depósito.

-  – O depósito de água está cheio. É emitido um sinal sonoro quando o depósito está cheio. Prima qualquer botão para desligar o sinal sonoro.
-  – O depósito de água a meio.
-  – O depósito de água está vazio. É emitido um sinal sonoro quando é necessário reabastecer o depósito.



Se colocar demasiada água no depósito, a saída de segurança escoo o excesso de água para a parte inferior do forno.

Retire a água com uma esponja ou um pano.

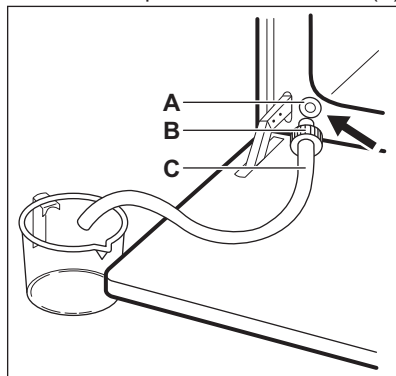
5.10 Esvaziar o depósito de água



CUIDADO!

Certifique-se de que o aparelho está frio antes de iniciar o escoamento do depósito de água.

1. Prepare o tubo de escoamento (C), incluído na embalagem do manual do utilizador. Coloque o conector (B) numa das extremidades do tubo de escoamento.
2. Coloque a segunda extremidade do tubo de escoamento (C) num recipiente. Coloque o recipiente mais baixo do que a válvula de saída (A).



3. Abra a porta do forno e coloque o conector (B) na válvula de saída (A).
4. Pressione o conector repetidamente para esvaziar o depósito de água.



O depósito pode ter alguma água se o visor apresentar o símbolo . Aguarde até que o fluxo de água originário da válvula de saída de água pare.

5. Remova o conector da válvula quanto já não passar mais água.



Não utilize a água drenada para voltar a encher o depósito de água.

6. FUNÇÕES DE RELÓGIO

6.1 Tabela das funções de relógio

Função de relógio	Aplicação
 HORA DO DIA	Para ver ou alterar a hora do dia. Só é possível alterar a hora do dia quando o aparelho está desligado.
 DURAÇÃO	Para definir o tempo de funcionamento do aparelho. Utilize apenas quando tiver uma função do forno seleccionada.
 FIM	Para definir a hora a que o aparelho é desactivado. Utilize apenas quando tiver uma função do forno seleccionada.
 INÍCIO DIFERIDO	Para combinar as funções DURAÇÃO e FIM.
 CONTA-MINUTOS	Utilizado para definir uma contagem decrescente. Esta função não afecta o funcionamento do aparelho. Pode definir o CONTA-MINUTOS a qualquer momento, mesmo com o aparelho desligado.
00:00 TEMPORIZADOR DA CONTAGEM CRESCENTE	Se não definir qualquer outra função de relógio, o TEMPORIZADOR DA CONTAGEM CRESCENTE indica automaticamente o tempo de funcionamento do aparelho. Activa-se imediatamente quando o forno começa a aquecer. O Temporizador da Contagem Crescente não pode ser utilizado em conjunto com as funções: DURAÇÃO, FIM, Sonda Térmica.

6.2 Acertar e alterar a hora

Quando o aparelho for ligado à corrente eléctrica pela primeira vez, o visor apresenta **hr** e “12:00”. “12” está intermitente.

1. Prima  ou  para acertar a hora.
2. Prima  para confirmar e mudar para a definição dos minutos.

O visor apresenta **min** e a hora definida. “00” está intermitente.

3. Prima  ou  para acertar os minutos.
4. Prima  para confirmar ou a hora do dia definida será guardada automaticamente após 5 segundos. O visor apresenta a nova hora.

Para alterar a hora do dia, prima  repetidamente até o indicador da hora do dia  ficar intermitente no visor.

6.3 Definir a DURAÇÃO

1. Selecciona uma função do forno.
2. Prima  várias vezes até que  fique intermitente.
3. Prima  ou  para definir os minutos e as horas para o tempo da DURAÇÃO.
4. Prima  para confirmar. Quando o tempo terminar, é emitido um sinal sonoro durante 2 minutos.  e o tempo definido ficam intermitentes no visor. O aparelho desactiva-se automaticamente.
5. Prima qualquer botão para desligar o sinal sonoro.

6. Rode o botão das funções do forno para a posição Off (desligado).

6.4 Definir o FIM

1. Selecione uma função do forno.
2. Prima  várias vezes até que  fique intermitente.
3. Prima  ou  para definir as horas e os minutos para a hora de FIM.
4. Prima  para confirmar.
À hora definida, é emitido um sinal sonoro durante 2 minutos e  e a hora definida ficam intermitentes no visor. O aparelho desactiva-se automaticamente.
5. Prima qualquer botão para desligar o sinal sonoro.
6. Rode o botão das funções do forno para a posição Off (desligado).

6.5 Definir a função INÍCIO DIFERIDO

1. Selecione uma função do forno.
2. Prima  várias vezes até que  fique intermitente.
3. Prima  ou  para definir os minutos e as horas para o tempo da DURAÇÃO.
4. Prima  para confirmar. O visor apresenta  intermitente.
5. Prima  ou  para definir as horas e os minutos para a hora de FIM.
6. Prima  para confirmar.
O aparelho liga-se automaticamente mais tarde, funciona durante o tempo da DURAÇÃO e desliga-se à hora de FIM definida. À hora definida, é emitido um

sinal sonoro durante 2 minutos e  e a hora definida ficam intermitentes no visor. O aparelho desactiva-se.

7. Prima qualquer botão para desligar o sinal sonoro.
8. Rode o botão das funções do forno para a posição Off (desligado).

6.6 Regular o CONTA-MINUTOS

1. Prima .
 e "00" ficam intermitentes no visor.
2. Prima  ou  para regular o CONTA-MINUTOS.
Defina primeiro os segundos e depois os minutos.
Quando definir mais de 60 minutos, aparece **hr** intermitente no visor.
3. Defina as horas.
4. O CONTA-MINUTOS inicia automaticamente após 5 segundos. Quanto tiver decorrido 90% do tempo, é emitido um sinal sonoro.
5. Quando o tempo definido acaba, é emitido um sinal sonoro durante 2 minutos. "00:00" e  ficam intermitentes no visor. Prima qualquer botão para desligar o sinal sonoro.

6.7 TEMPORIZADOR DA CONTAGEM CRESCENTE

Para reinicializar o Temporizador da Contagem Crescente, mantenha premidos os botões  e . O temporizador inicia uma nova contagem crescente.

7. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

7.1 Utilizar a sonda térmica

A sonda térmica mede a temperatura de núcleo da carne. Quando a carne atingir

a temperatura definida, o aparelho é desactivado.

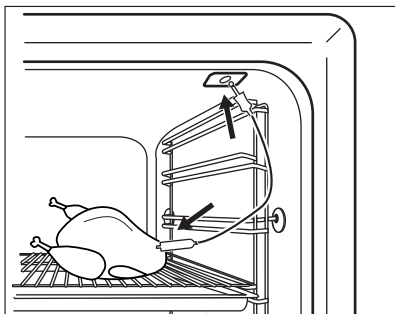
Devem ser definidas duas temperaturas:

- A temperatura do forno. Consulte a tabela de assar.
- A temperatura de núcleo. Consulte a tabela da sonda térmica.

**CUIDADO!**

Utilize apenas a sonda térmica fornecida com o aparelho ou peças de substituição genuínas.

1. Seleccione a função do forno e a temperatura do forno.
2. Coloque a extremidade da sonda térmica (com o símbolo  no manípulo) no centro da carne.
3. Introduza a ficha da sonda térmica na tomada da parte superior da cavidade.



Certifique-se de que a sonda térmica fica introduzida na carne e ligada na tomada durante a cozedura.

Quando utilizar a sonda térmica pela primeira vez, a temperatura de núcleo predefinida é 60 °C. Enquanto o símbolo  estiver intermitente, pode utilizar o botão da temperatura para alterar a temperatura de núcleo predefinida.

O visor apresenta o símbolo da sonda térmica e a temperatura de núcleo predefinida.

4. Prima  para guardar a nova temperatura de núcleo ou aguarde 10 segundos para que a definição seja guardada automaticamente.

A nova temperatura de núcleo predefinida será apresentada na próxima vez que utilizar a sonda térmica.

Quando a carne atingir a temperatura de núcleo definida, o símbolo da sonda térmica  e a temperatura de núcleo predefinida ficam intermitentes. É emitido um sinal sonoro durante dois minutos.

5. Prima qualquer botão ou abra a porta do forno para desligar o sinal sonoro.
6. Retire a ficha da sonda térmica da respectiva tomada. Retire a carne do aparelho.
7. Desactive o aparelho.

**AVISO!**

Tenha cuidado quando retirar a extremidade e a ficha da sonda térmica. A sonda térmica está quente. Existe o risco de queimaduras.



Sempre que ligar a sonda térmica na tomada, terá de definir novamente o valor da temperatura de núcleo. Não pode seleccionar a duração e a hora do fim.



Quando o aparelho calcula o tempo de duração provisório pela primeira vez, o símbolo  fica intermitente no visor. Quando o cálculo termina, o visor apresenta a duração da cozedura. O aparelho efectua cálculos durante a cozedura e o valor da duração vai sendo actualizado em conformidade no visor.

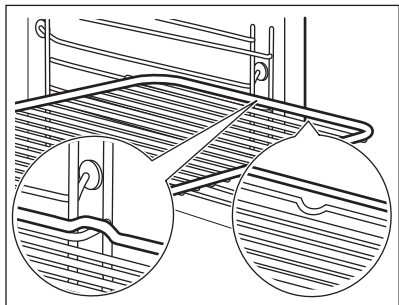
Pode alterar a temperatura em qualquer momento durante a cozedura:

1. Prima **°C**:
 - Uma vez - o visor apresenta a temperatura de núcleo seleccionada e muda para a temperatura de núcleo actual a cada 10 segundos.
 - Duas vezes - o visor apresenta a temperatura do forno actual e muda para a temperatura do forno seleccionada a cada 10 segundos.
 - Três vezes - o visor apresenta a temperatura do forno seleccionada.
2. Utilize o botão da temperatura para alterar a temperatura.

7.2 Introduzir os acessórios

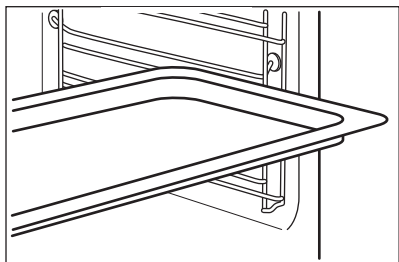
Prateleira em grelha:

Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e certifique-se de que os pés de apoio ficam para baixo.



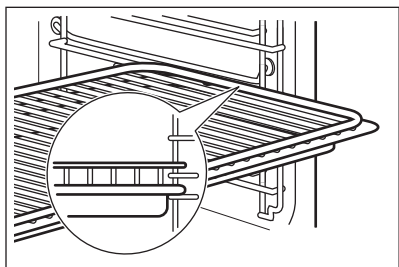
Tabuleiro para grelhar:

Introduza o tabuleiro para grelhar entre as barras-guia dos apoios para prateleiras.



Prateleira em grelha e tabuleiro para grelhar em conjunto:

Introduza o tabuleiro para grelhar entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e a prateleira em grelha sobre as barras directamente acima, certificando-se de que os pés de apoio ficam virados para baixo.



i Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança. Estes entalhes são também dispositivos anti-inclinação. A armação elevada à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

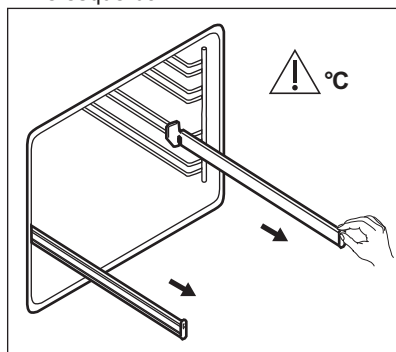
7.3 Calhas telescópicas

i Guarde as instruções de instalação das calhas telescópicas para futura referência.

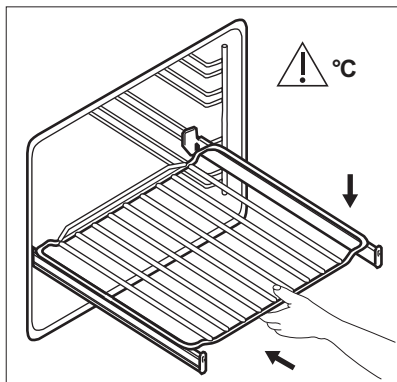
Com as calhas telescópicas, pode colocar e remover as prateleiras mais facilmente.

! **CUIDADO!** Não lave as calhas telescópicas na máquina de lavar loiça. Não lubrifique as calhas telescópicas.

1. Retire as calhas telescópicas direita e esquerda.



2. Coloque a prateleira em grelha nas calhas telescópicas e empurre-as cuidadosamente para o interior do aparelho.



Certifique-se de que volta a colocar as calhas telescópicas totalmente no interior do aparelho antes de fechar a porta do forno.

7.4 Acessórios para cozinhar a vapor

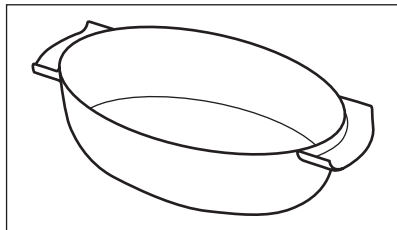


Os acessórios do kit para vapor não são fornecidos com o aparelho. Para obter mais informação, contacte o seu fornecedor local.

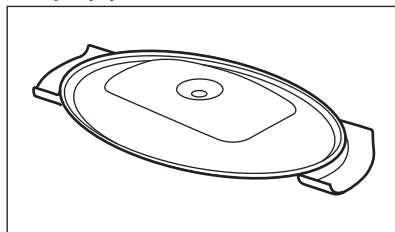
Assadeira dietética para as funções de cozedura a vapor

O recipiente é composto por uma taça de vidro, uma tampa com um orifício para o tubo do injector (C) e uma grelha de aço para colocar no fundo do recipiente.

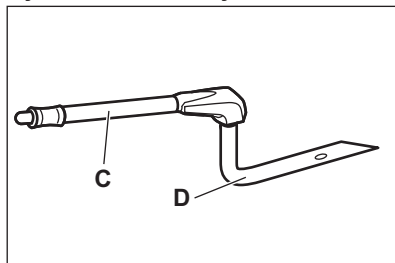
Taça de vidro (A)



Tampa (B)

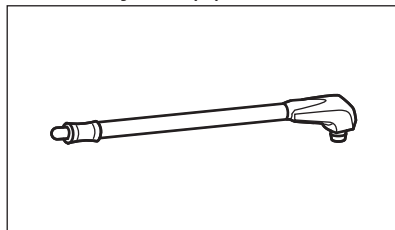


Injector e tubo do injector

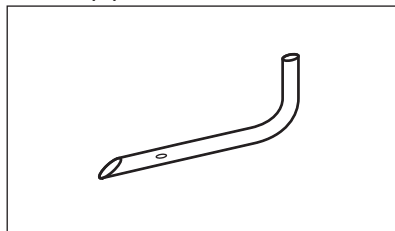


“C” é o tubo do injector para cozer a vapor e “D” é o injector para cozer com vapor directo.

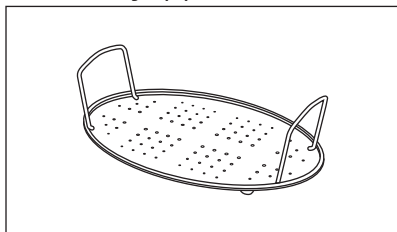
Tubo do injector (C)



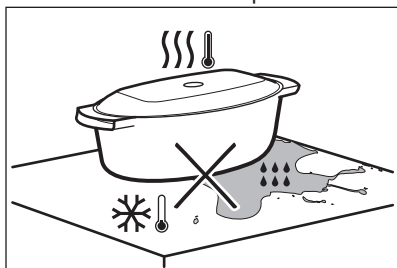
Injector para cozedura com vapor directo (D)



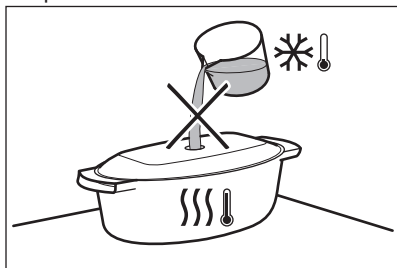
Grelha de aço (E)



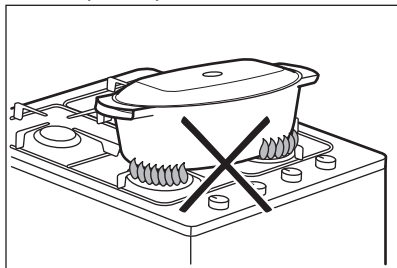
- Não coloque a assadeira dietética sobre superfícies quentes ou molhadas se estiver quente.



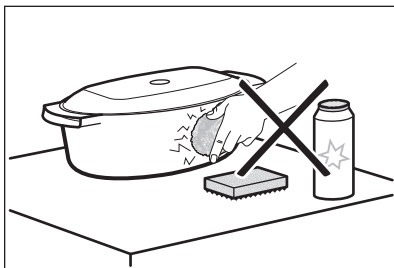
- Não verta líquidos frios sobre a assadeira dietética se esta estiver quente.



- Não utilize a assadeira dietética sobre uma placa quente.



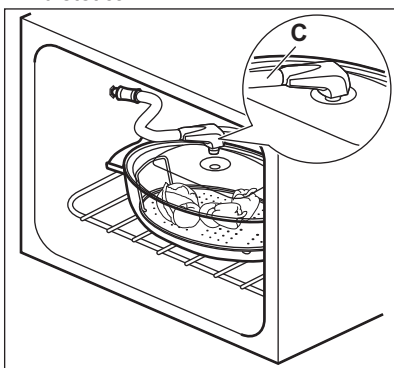
- Não limpe a assadeira dietética com produtos abrasivos, esfregões ou pós.



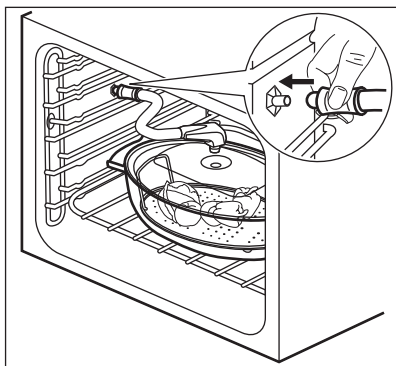
7.5 Cozedura a vapor numa assadeira dietética

Coloque os alimentos sobre a grelha de aço na assadeira dietética e feche-a com a tampa.

1. Insira o tubo do injector no orifício especial da tampa da assadeira dietética.



2. Coloque a assadeira dietética na segunda posição de prateleira a contar do fundo.
3. Coloque a outra extremidade do tubo do injector na entrada de vapor.



Certifique-se de que o tubo do injetor não fica pressionado e não permita que ele toque na resistência da parte superior do forno.

4. Regule o forno para a função de cozer com vapor.

7.6 Cozedura com vapor directo

Coloque os alimentos sobre a grelha de aço na assadeira dietética. Adicione alguma água.



CUIDADO!

Não utilize a tampa do prato.



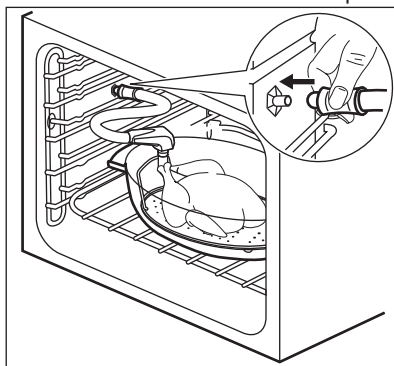
AVISO!

Tenha cuidado quando manusear o injetor com o forno em funcionamento. Utilize sempre luvas de forno quando tocar no injetor com o forno quente. Remova sempre o injetor do forno quando não pretender utilizar a função de vapor.



O tubo do injetor foi concebido especificamente para cozinhar e não contém substâncias perigosas.

1. Coloque o injetor (D) no tubo do injetor (C). Ligue a outra extremidade na entrada de vapor.

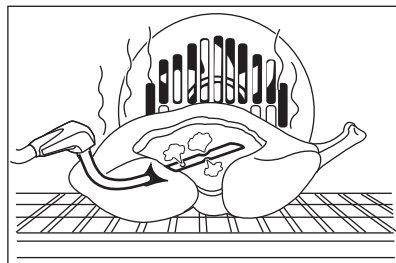


2. Coloque a assadeira dietética na primeira ou na segunda posição de prateleira, a contar do fundo.

Certifique-se de que o tubo do injetor não fica pressionado e não permita que ele toque na resistência da parte superior do forno.

3. Regule o forno para a função de cozer com vapor.

Quando cozinhar alimentos como frango, pato, peru ou peixe pequeno ou grande, coloque o injetor (D) directamente na parte oca do alimento. Certifique-se de que os orifícios não ficam obstruídos.



Para obter mais informação sobre a cozedura a vapor, consulte as tabelas de cozedura a vapor no capítulo "Sugestões e conselhos".

8. FUNÇÕES ADICIONAIS

8.1 Utilizar o Bloqueio para crianças

Quando o Bloqueio para crianças está activo, não é possível activar o aparelho acidentalmente.

 Quando a função Pirólise estiver a funcionar, a porta é bloqueada e o visor apresenta SAFE e o símbolo . Pode ser verificado no botão.

1. Certifique-se de que o botão das funções do forno está na posição Off (desligado).
2. Prima continuamente  e  ao mesmo tempo durante 2 segundos. É emitido um sinal sonoro. O visor apresenta SAFE e .

Para desactivar o Bloqueio para crianças, repita o passo 2.

8.2 Utilizar o Bloqueio de Funções

Pode activar o Bloqueio de Funções apenas com o aparelho em funcionamento.

O Bloqueio de Funções evita uma alteração accidental da temperatura e dos tempos definidos quando uma função do forno está em funcionamento.

1. Seleccione uma função do forno e configure-a como desejar.
2. Mantenha premidos os botões  e  em simultâneo durante 2 segundos.

É emitido um sinal sonoro. O visor apresenta Loc.

Para desactivar o Bloqueio de Funções, repita o passo 2.

 Se a função Pirólise estiver a funcionar, a porta é bloqueada e o visor apresenta .

 Loc acende no visor quando rodar o botão da temperatura ou premir outro botão. Se rodar o botão das funções do forno, o aparelho desactiva-se.

 Se desactivar o aparelho com o Bloqueio de Funções activo, o Bloqueio de Funções muda automaticamente para Bloqueio para Crianças. Consulte "Utilizar o Bloqueio para Crianças".

8.3 Indicador de calor residual

Quando o aparelho é activado, o visor apresenta o indicador de calor residual

 se a temperatura do forno for superior a 40 °C. Rode o botão da temperatura em qualquer sentido para ver a temperatura do forno.

8.4 Desactivação automática

Por questões de segurança, o aparelho desactiva-se automaticamente ao fim de algum tempo se estiver alguma função do forno activa e não houver alteração de regulação.

Temperatura (°C)	Tempo até à desactivação (h)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 245	5,5
250 - máximo	1,5

Após uma desactivação automática, pressione qualquer botão para reactivar o aparelho.

 A desactivação automática não funciona com as seguintes funções: Sonda Térmica, Luz, Duração, Fim.

8.5 Ventoinha de arrefecimento

Quando o aparelho é colocado em funcionamento, a ventoinha de arrefecimento é activada automaticamente para manter as superfícies do aparelho frias. Se desactivar o aparelho, a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar até o aparelho arrefecer.

8.6 Termóstato de segurança

Se o aparelho for utilizado incorrectamente ou tiver alguma

anomalia, pode ocorrer um sobreaquecimento perigoso. Para evitar isso, o forno possui um termóstato de segurança que corta a alimentação eléctrica. O forno volta a activar-se automaticamente quando a temperatura baixar.

9. SUGESTÕES E DICAS



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.



A temperatura e os tempos de cozedura indicados nas tabelas são apenas valores de referência. Dependem das receitas, da qualidade e da quantidade dos ingredientes utilizados.

9.1 Lado interior da porta

Em alguns modelos, pode encontrar o seguinte no lado interior da porta:

- os números das posições de prateleira.
- informação sobre as funções do forno, posições de prateleira recomendadas e temperaturas para pratos típicos.

9.2 Informações gerais

- O aparelho possui cinco posições de prateleira. Conte as posições de prateleira a partir do fundo do aparelho.
- O aparelho possui um sistema especial que faz circular o ar e renova constantemente o vapor. Este sistema permite cozinhar num ambiente a vapor e manter os alimentos macios por dentro e estaladiços por fora. Diminui o tempo

de cozedura e o consumo de energia para valores mínimos.

- Pode ocorrer condensação de humidade no aparelho ou nos painéis de vidro da porta. Isso é normal. Afaste-se sempre do aparelho quando abrir a porta com o forno ligado. Para diminuir a condensação, ligue o aparelho pelo menos 10 minutos antes de começar a cozinhar.
- Limpe a humidade após cada utilização do aparelho.
- Não coloque objectos directamente na parte inferior do aparelho e não cubra os componentes com folha de alumínio para cozinhar. Isso pode alterar os resultados da cozedura e danificar o revestimento de esmalte.

9.3 Cozer bolos

- Não abra a porta do forno até ter decorrido 3/4 do tempo de cozedura.
- Se utilizar dois tabuleiros para assar em simultâneo, mantenha um nível vazio entre os mesmos.

9.4 Cozinhar carne e peixe

- Utilize um tabuleiro para grelhar quando cozinhar alimentos muito gordurosos, para evitar que o forno fique com manchas que podem ser permanentes.
- Deixe a carne repousar cerca de 15 minutos antes de a cortar, para não perder os sucos.

- Para evitar demasiado fumo no forno quando assar, coloque um pouco de água no tabuleiro para grelhar. Para evitar a condensação de fumo, acrescente água sempre que ele secar.

No início, monitorize o desempenho quando cozinhar. Quando utilizar este aparelho, procure as melhores regulações (grau de cozedura, tempo de cozedura, etc.) para os seus recipientes e para as suas receitas e quantidades.

9.5 Tempos de cozedura

Os tempos de cozedura dependem do tipo de alimento, da consistência e do volume.

9.6 Tabela para cozer e assar

Bolos

Alimento	Aquecimento inferior/superior		Ventilado + Resistência Circ		Tempo (min.)	Comentários
	Temperatura (°C)	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Posição de prateleira		
Receitas batidas	170	2	160	3 (2 e 4)	45 - 60	Em forma de bolo
Massa amanteigada	170	2	160	3 (2 e 4)	20 - 30	Em forma de bolo
Cheesecake buttermilk	170	1	165	2	80 - 100	Em forma de bolo de 26 cm
Bolo de maçã (tarte de maçã) ¹⁾	170	2	160	2 (esquerda e direita)	80 - 100	Em duas formas de bolo de 20 cm ou numa prateleira em grelha
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Em tabuleiro para assar
Tarte de compota	170	2	165	2 (esquerda e direita)	30 - 40	Em forma de bolo de 26 cm
Pão de ló	170	2	150	2	40 - 50	Em forma de bolo de 26 cm

Alimento	Aquecimento inferior/superior		Ventilado + Resistência Circ		Tempo (min.)	Comentários
	Temperatura (°C)	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Posição de prateleira		
Bolo de Natal / Bolo de fruta rico ¹⁾	160	2	150	2	90 - 120	Em forma de bolo de 20 cm
Bolo de ameixa ¹⁾	175	1	160	2	50 - 60	Em forma de pão
Bolos pequenos - um nível ¹⁾	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Em tabuleiro para assar
Bolos pequenos - dois níveis ¹⁾	-	-	140 - 150	2 e 4	25 - 35	Em tabuleiro para assar
Bolos pequenos - três níveis ¹⁾	-	-	140 - 150	1, 3 e 5	30 - 45	Em tabuleiro para assar
Biscoitos / Tiras de pastelaria - um nível	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Em tabuleiro para assar
Biscoitos / Tiras de pastelaria - dois níveis	-	-	140 - 150	2 e 4	35 - 40	Em tabuleiro para assar
Biscoitos / Tiras de pastelaria - três níveis	-	-	140 - 150	1, 3 e 5	35 - 45	Em tabuleiro para assar
Merenques - um nível	120	3	120	3	80 - 100	Em tabuleiro para assar
Merenques - dois níveis ¹⁾	-	-	120	2 e 4	80 - 100	Em tabuleiro para assar

Alimento	Aquecimento inferior/superior		Ventilado + Resistência Circ		Tempo (min.)	Comentários
	Temperatura (°C)	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Posição de prateleira		
Pães de leite ¹⁾	190	3	190	3	12 - 20	Em tabuleiro para assar
Éclairs - um nível	190	3	170	3	25 - 35	Em tabuleiro para assar
Éclairs - dois níveis	-	-	170	2 e 4	35 - 45	Em tabuleiro para assar
Tartes planas	180	2	170	2	45 - 70	Em forma de bolo de 20 cm
Bolo de fruta rico	160	1	150	2	110 - 120	Em forma de bolo de 24 cm
Bolo de duas camadas ¹⁾	170	1	160	2 (esquerda e direita)	30 - 50	Em forma de bolo de 20 cm

¹⁾ Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

Pão e Pizza

Alimento	Aquecimento inferior/superior		Ventilado + Resistência Circ		Tempo (min.)	Comentários
	Temperatura (°C)	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Posição de prateleira		
Pão branco ¹⁾	190	1	190	1	60 - 70	1 - 2 peças, 500 g cada peça
Pão de centeio	190	1	180	1	30 - 45	Em forma de pão
Pãozinhos ¹⁾	190	2	180	2 (2 e 4)	25 - 40	6 - 8 pãozinhos em tabuleiro para assar

Alimento	Aquecimento inferior/superior		Ventilado + Resistência Circ		Tempo (min.)	Comentários
	Temperatura (°C)	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Posição de prateleira		
Pizza ¹⁾	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Em tabuleiro para assar ou tabuleiro para grelhar
Scones ¹⁾	200	3	190	3	10 - 20	Em tabuleiro para assar

1) Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

Flans

Alimento	Aquecimento inferior/superior		Ventilado + Resistência Circ		Tempo (min.)	Comentários
	Temperatura (°C)	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Posição de prateleira		
Flan de massa	200	2	180	2	40 - 50	Em forma
Flan de vegetais	200	2	175	2	45 - 60	Em forma
Quiches ¹⁾	180	1	180	1	50 - 60	Em forma
Lasanha ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Em forma
Canelones ¹⁾	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40	Em forma

1) Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

Carne

Alimento	Aquecimento inferior/superior		Ventilado + Resistência Circ		Tempo (min.)	Comentários
	Temperatura (°C)	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Posição de prateleira		
Carne de vaca	200	2	190	2	50 - 70	Numa prateleira em grelha

Alimento	Aquecimento inferior/superior		Ventilado + Resistência Circ		Tempo (min.)	Comentários
	Temperatura (°C)	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Posição de prateleira		
Porco	180	2	180	2	90 - 120	Numa prateleira em grelha
Vitela	190	2	175	2	90 - 120	Numa prateleira em grelha
Carne assada, mal passada	210	2	200	2	50 - 60	Numa prateleira em grelha
Carne assada, média	210	2	200	2	60 - 70	Numa prateleira em grelha
Carne assada, bem passada	210	2	200	2	70 - 75	Numa prateleira em grelha
Pá de porco	180	2	170	2	120 - 150	Com couro
Lombo de porco	180	2	160	2	100 - 120	2 unidades
Borrego	190	2	175	2	110 - 130	Perna
Frango	220	2	200	2	70 - 85	Inteiro
Peru	180	2	160	2	210 - 240	Inteiro
Pato	175	2	220	2	120 - 150	Inteiro
Ganso	175	2	160	1	150 - 200	Inteiro
Coelho	190	2	175	2	60 - 80	Em pedaços
Lebre	190	2	175	2	150 - 200	Em pedaços
Faisão	190	2	175	2	90 - 120	Inteiro

Peixe

Alimento	Aquecimento inferior/superior		Ventilado + Resistência Circ		Tempo (min.)	Comentários
	Temperatura (°C)	Posição de prateleira	Temperatura (°C)	Posição de prateleira		
Truta / Dourada	190	2	175	2	40 - 55	3 - 4 peixes
Atum / Salmão	190	2	175	2	35 - 60	4 - 6 filetes

9.7 Grelhador ventilado**Carne de vaca**

Alimento	Quantidade	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Carne assada ou lombo, mal passado ¹⁾	por cm de espessura	190 - 200	5 - 6	1 ou 2
Carne assada ou lombo, médio ¹⁾	por cm de espessura	180 - 190	6 - 8	1 ou 2
Carne assada ou lombo, bem passado ¹⁾	por cm de espessura	170 - 180	8 - 10	1 ou 2

¹⁾ Pré-aqueça o forno.

Porco

Alimento	Quantidade (kg)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pá, cachaço, pernil	1 - 1,5	160 - 180	90 - 120	1 ou 2
Costeleta, entrecosto	1 - 1,5	170 - 180	60 - 90	1 ou 2
Rolo de carne	0,75 - 1	160 - 170	50 - 60	1 ou 2
Joelho de porco (pré-cozinhado)	0,75 - 1	150 - 170	90 - 120	1 ou 2

Vitela

Alimento	Quantidade (kg)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Vitela assada	1	160 - 180	90 - 120	1 ou 2
Mão de vitela	1,5 - 2	160 - 180	120 - 150	1 ou 2

Borrego

Alimento	Quantidade (kg)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Perna de borrego, borrego assado	1 - 1,5	150 - 170	100 - 120	1 ou 2
Lombo de borrego	1 - 1,5	160 - 180	40 - 60	1 ou 2

Aves

Alimento	Quantidade (kg)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Partes de aves	0,2 - 0,25 cada	200 - 220	30 - 50	1 ou 2
Frango, metade	0,4 - 0,5 cada	190 - 210	35 - 50	1 ou 2
Frango, galinha	1 - 1,5	190 - 210	50 - 70	1 ou 2
Pato	1,5 - 2	180 - 200	80 - 100	1 ou 2
Ganso	3,5 - 5	160 - 180	120 - 180	1 ou 2
Peru	2,5 - 3,5	160 - 180	120 - 150	1 ou 2
Peru	4 - 6	140 - 160	150 - 240	1 ou 2

Peixe (com vapor)

Alimento	Quantidade (kg)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Peixe inteiro	1 - 1,5	210 - 220	40 - 60	1 ou 2

9.8 Ventilado

Para obter os melhores resultados, utilize os tempos de cozedura indicados na tabela em baixo.



Durante a cozedura, abra a porta do aparelho apenas quando for mesmo necessário.

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Massa gratinada	190 - 200	45 - 55	2
Batatas gratinadas	160 - 170	60 - 75	2
Moussaka	180 - 200	75 - 90	2
Lasanha	160 - 170	55 - 70	2
Canelones	170 - 190	65 - 75	2

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pudim de pão	150 - 160	75 - 90	2
Pudim de arroz	170 - 190	45 - 60	2
Bolo de maçã	150 - 160	75 - 85	2
Pão branco	180 - 190	50 - 60	2

9.9 Descongelar

Alimento	Quantidade (g)	Tempo de descongelamento (min.)	Tempo extra de descongelamento (min.)	Comentários
Frango	1000	100 - 140	20 - 30	Coloque o frango sobre um pires virado ao contrário e este sobre um prato grande. Vire a meio do tempo.
Carne	1000	100 - 140	20 - 30	Vire a meio do tempo.
Carne	500	90 - 120	20 - 30	Vire a meio do tempo.
Truta	150	25 - 35	10 - 15	-
Morangos	300	30 - 40	10 - 20	-
Manteiga	250	30 - 40	10 - 15	-
Natas	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Também é possível bater as natas quando ainda estão ligeiramente congeladas.
Gateau	1400	60	60	-

9.10 Secar - Ventilado + Resistência Circ

- Cubra os tabuleiros com papel impermeável à gordura ou papel vegetal.

- Para obter o melhor resultado, desligue o forno a meio do tempo de secagem, abra a porta e deixe arrefecer durante uma noite para acabar de secar.

Legumes

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (h)	Posição de prateleira	
			1 posição	2 posições
Feijões	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pimentos	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (h)	Posição de prateleira	
			1 posição	2 posições
Legumes para sopa	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Cogumelos	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Ervas aromáticas	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Fruta

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (h)	Posição de prateleira	
			1 posição	2 posições
Ameixas	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Alperces	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Fatias de maçã	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pêras	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

9.11 Ventilado + Vapor

Bolos e pastéis

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	Comentários
Bolo de maçã ¹⁾	160	60 - 80	2	Em forma de bolo de 20 cm
Tartes	175	30 - 40	2	Em forma de bolo de 26 cm
Bolo de fruta	160	80 - 90	2	Em forma de bolo de 26 cm
Pão de ló	160	35 - 45	2	Em forma de bolo de 26 cm
Panettone ¹⁾	150 - 160	70 - 100	2	Em forma de bolo de 20 cm
Bolo de ameixa ¹⁾	160	40 - 50	2	Em forma de pão
Bolos pequenos	150 - 160	25 - 30	3 (2 e 4)	Em tabuleiro para assar
Biscoitos	150	20 - 35	3 (2 e 4)	Em tabuleiro para assar
Pãezinhos doces ¹⁾	180 - 200	12 - 20	2	Em tabuleiro para assar

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	Comentários
Brioche ¹⁾	180	15 - 20	3 (2 e 4)	Em tabuleiro para assar

¹⁾ Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.

Flans

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	Comentários
Recheados com legumes	170 - 180	30 - 40	1	Em forma
Lasanha	170 - 180	40 - 50	2	Em forma
Batatas gratinadas	160 - 170	50 - 60	1 (2 e 4)	Em forma

Carne

Alimento	Quantidade (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	Comentários
Porco assado	1000	180	90 - 110	2	Numa prateleira em grelha
Vitela	1000	180	90 - 110	2	Numa prateleira em grelha
Carne assada - mal passada	1000	210	45 - 50	2	Numa prateleira em grelha
Carne assada - média	1000	200	55 - 65	2	Numa prateleira em grelha
Carne assada - bem passada	1000	190	65 - 75	2	Numa prateleira em grelha
Borrego	1000	175	110 - 130	2	Perna
Frango	1000	200	55 - 65	2	Inteiro
Peru	4000	170	180 - 240	2	Inteiro
Pato	2000 - 2500	170 - 180	120 - 150	2	Inteiro
Ganso	3000	160 - 170	150 - 200	1	Inteiro
Coelho	-	170 - 180	60 - 90	2	Em pedaços

Peixe

Alimento	Quantidade (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	Comentários
Truta	1500	180	25 - 35	2	3 - 4 peixes
Atum	1200	175	35 - 50	2	4 - 6 filetes
Badejo	-	200	20 - 30	2	-

9.12 Cozer na assadeira dietética

Utilize a função Ventilado + Vapor.

Legumes

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Brócolos, pedaços	130	20 - 25	2
Beringelas	130	15 - 20	2
Couve-flor, pedaços	130	25 - 30	2
Tomate	130	15	2
Espargos, brancos	130	25 - 35	2
Espargos, verdes	130	35 - 45	2
Curgete, fatiada	130	20 - 25	2
Cenouras	130	35 - 40	2
Funcho	130	30 - 35	2
Couve-rábano	130	25 - 30	2
Tiras de pimento	130	20 - 25	2
Aipo, fatiado	130	30 - 35	2

Carne

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Presunto cozido	130	55 - 65	2
Peito de frango escalado	130	25 - 35	2
Kasseler (lombo de porco fumado)	130	80 - 100	2

Peixe

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Truta	130	25 - 30	2
Postas de salmão	130	25 - 30	2

Guarnições

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Arroz	130	35 - 40	2
Batatas com pele, médias	130	50 - 60	2
Batatas cozidas, quartos	130	35 - 45	2
Polenta	130	40 - 45	2

9.13 Tabela da sonda térmica

Alimento	Temperatura de núcleo do alimento (°C)
Vitela assada	75 - 80
Mão de vitela	85 - 90
Carne assada, mal passada	45 - 50
Carne assada, média	60 - 65
Carne assada, bem passada	70 - 75
Pá de porco	80 - 82
Lombo de porco	75 - 80
Borrego	70 - 75
Frango	98
Lebre	70 - 75
Truta / Dourada	65 - 70
Atum / Salmão	65 - 70

10. MANUTENÇÃO E LIMPEZA**AVISO!**

Consulte os capítulos relativos à segurança.

10.1 Notas sobre a limpeza

- Limpe a parte da frente do aparelho com um pano macio, água quente e um agente de limpeza.

- Para limpar as superfícies de metal, utilize um produto de limpeza próprio.
- Limpe o interior do aparelho após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos de alimentos pode resultar num incêndio. O risco é superior no tabuleiro para grelhados.
- Limpe a sujidade persistente com um produto de limpeza especial para forno.
- Limpe todos os acessórios do forno após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano macio com água quente e um agente de limpeza.
- Se tiver acessórios anti-aderentes, não os limpe com agentes de limpeza agressivos ou objectos afiados, nem na máquina de lavar loiça. Pode danificar o revestimento anti-aderente.

10.2 Aparelhos de aço inoxidável ou alumínio

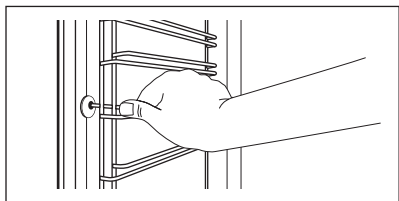


Limpe a porta do forno apenas com um pano húmido ou uma esponja húmida. Seque com um pano macio. Nunca utilize esfregões de palha-de-aço, ácidos ou materiais abrasivos, porque podem danificar a superfície do forno. Limpe o painel de comandos do forno com as mesmas precauções.

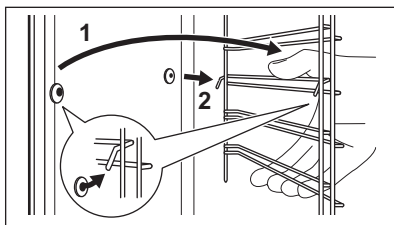
10.3 Remover os apoios para prateleiras

Para limpar o forno, remova os apoios para prateleiras.

1. Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.



2. Puxe a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral e retire-o.



Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.



Os suportes de fixação das calhas telescópicas devem estar virados para a parte da frente.

10.4 Pirólise



CUIDADO!

Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis.



Não inicie a Pirólise se não tiver fechado totalmente a porta do forno. Em alguns modelos, o visor apresenta "C3" quando este erro ocorre.



AVISO!

O aparelho fica muito quente. Existe o risco de queimaduras.



CUIDADO!

Se existirem outros aparelhos instalados no mesmo armário, não os utilize enquanto a função Pirólise estiver activa. Isso pode danificar o aparelho.

1. Remova a sujidade mais difícil à mão.
2. Limpe o lado interior da porta com água quente para evitar a queima de resíduos devido ao ar quente.
3. Seleccione a função Pirólise. Consulte "Funções do forno".

4. Quando a indicação  estiver intermitente, prima  ou  para seleccionar o procedimento necessário:

Opção	Descrição
P1	Se o forno não estiver muito sujo. Duração do processo: 1 h 30 min.
P2	Se não conseguir remover a sujidade facilmente. Duração do processo: 2 h 30 min.

Prima  ou rode o botão da temperatura para iniciar o processo. Pode utilizar a função Fim para atrasar o início do processo de limpeza. Durante a Pirólise, a lâmpada do forno está apagada.

5. Quando o forno estiver à temperatura seleccionada, a porta é trancada. O visor apresenta o símbolo  e as barras do indicador de calor até a porta ser destrancada. Para parar a Pirólise antes do fim, rode o botão das funções do forno para a posição Off (desligado).
6. Quando a Pirólise terminar, o visor apresenta a hora do dia. A porta do forno permanece bloqueada.
7. Quando o aparelho estiver novamente frio, será emitido um sinal sonoro e a porta será desbloqueada.

10.5 Aviso de limpeza

Para lhe lembrar que é necessário efectuar uma limpeza por Pirólise, a indicação PYR aparece intermitente no visor durante 10 segundos após cada activação e cada desactivação do aparelho.



O aviso de limpeza apaga-se:

- Após a conclusão da função Pirólise.
- Se premir  e  ao mesmo tempo enquanto PYR estiver intermitente no visor.

10.6 Limpar o depósito de água



AVISO!

Não coloque água no depósito de água durante o procedimento de limpeza.



Durante o procedimento de limpeza, pode cair alguma água da entrada de vapor na cavidade do forno. Coloque o tabuleiro de recolha de gordura no nível de prateleira mesmo abaixo da entrada de vapor, para evitar que a água caia directamente na parte inferior da cavidade do forno.

Após algum tempo, podem surgir depósitos de calcário no forno. Para evitar isto, limpe as peças do forno que geram o vapor. Esvazie o depósito após cada cozedura a vapor.

Tipos de água

- **Água macia com baixo teor de calcário** - o fabricante recomenda este tipo de água porque reduz a quantidade de procedimentos de limpeza.
- **Água da torneira** - pode utilizá-la se possuir um purificador ou descalcificador de água.
- **Água dura com elevado teor de calcário** - não afecta o desempenho do aparelho, mas aumenta a quantidade de procedimentos de limpeza.

TABELA DE QUANTIDADE DE CÁLCIO INDICADA PELA OMS (Organização Mundial de Saúde)

Depósito de cálcio	Dureza da água		Classificação da água	Realizar descalcificação a cada
	(Graus franceses)	(Graus alemães)		
0 - 60 mg/l	0 - 6	0 - 3	Macia ou suave	75 ciclos - 2,5 meses
60 - 120 mg/l	6 - 12	3 - 7	Dureza média	50 ciclos - 2 meses
120 - 180 mg/l	12 - 18	8 - 10	Dura ou calcária	40 ciclos - 1,5 meses
superior a 180 mg/l	superior a 18	superior a 10	Muito dura	30 ciclos - 1 mês

1. Encha o depósito de água com 850 ml de água e 50 ml de ácido cítrico (cinco colheres de chá). Desligue o forno e aguarde aproximadamente 60 minutos.
2. Active o forno e selecione a função Ar forçado + Vapor. Selecione a temperatura de 230 °C. Desative-o após 25 minutos e deixe-o arrefecer durante 15 minutos.
3. Active o forno e selecione a função Ar forçado + Vapor. Defina a temperatura entre 130 e 230 °C. Desative-o após 10 minutos. Deixe-o arrefecer e prossiga com a remoção do conteúdo do depósito. Consulte "Esvaziar o depósito de água".
4. Enxagúe o depósito de água algumas vezes e limpe os resíduos de calcário do interior do forno com um pano.
5. Limpe o tubo de escoamento à mão com água quente e detergente. Para evitar danos, não utilize ácidos, sprays ou agentes de limpeza semelhantes.

10.7 Limpeza da porta do forno

A porta do forno tem quatro painéis de vidro. Pode remover a porta do forno e os painéis de vidro internos para limpar.



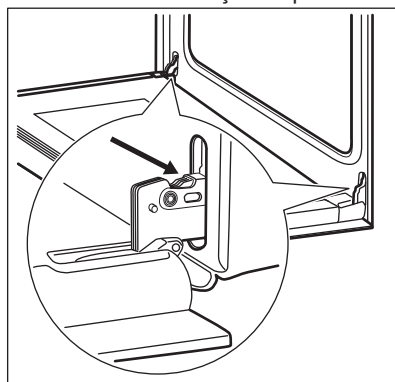
A porta do forno pode fechar se tentar remover os painéis de vidro interiores antes de remover a porta do forno.



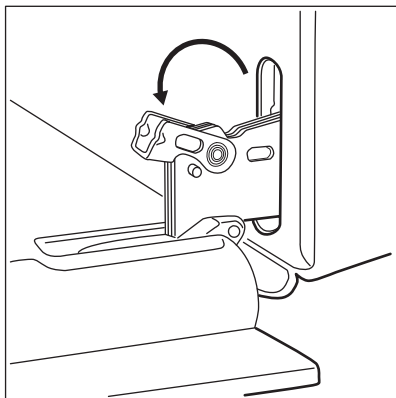
CUIDADO!

Não utilize o aparelho sem os painéis de vidro.

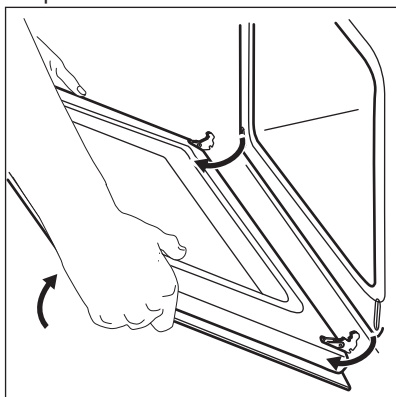
1. Abra a porta por completo e segure nas duas dobradiças da porta.



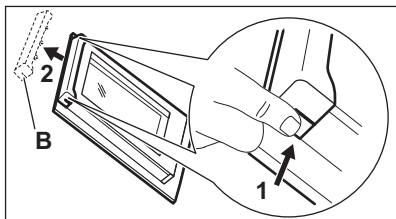
2. Levante e rode as alavancas nas duas dobradiças.



3. Feche a porta do forno até meio, parando na primeira posição de abertura. Em seguida, puxe a porta para si e remova-a dos encaixes.

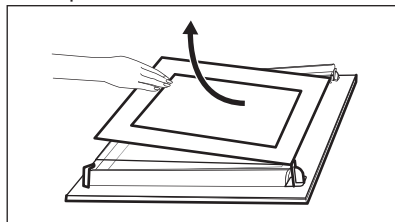


4. Coloque a porta numa superfície estável protegida por um pano macio.
5. Segure no friso da porta (B) no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.



6. Puxe o friso da porta para a frente para o remover.

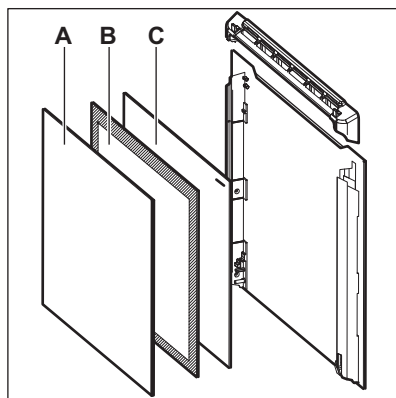
7. Segure nas extremidades superiores dos painéis de vidro da porta e puxe-os para fora, um de cada vez, com cuidado. Comece pelo painel superior. Certifique-se de que o vidro desliza totalmente para fora dos suportes.



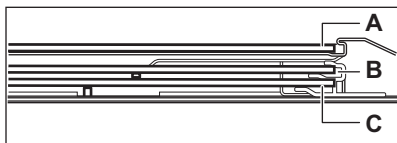
8. Limpe os painéis de vidro com água e detergente. Seque os painéis de vidro com cuidado.

Quando terminar a limpeza, instale os painéis de vidro e a porta do forno. Siga os passos descritos acima na sequência inversa.

Certifique-se de que coloca os painéis de vidro (A, B e C) pela ordem correcta. O painel do meio (B) possui uma moldura decorativa. A zona com a impressão em relevo tem de ficar voltada para o lado interior da porta. Certifique-se de que, após a instalação, a superfície da moldura do painel de vidro (B) nas zonas da impressão em relevo não é rugosa.



Certifique-se de que instala o painel de vidro do meio correctamente nos respectivos alojamentos.



10.8 Substituir a lâmpada

Coloque um pano na parte inferior do interior do aparelho. Isto evita danos na cobertura de vidro da lâmpada e na cavidade.



AVISO!

Perigo de electrocussão!
Desligue o disjuntor antes de substituir a lâmpada. A lâmpada e a cobertura de vidro da lâmpada podem estar quentes.



CUIDADO!

Segure sempre a lâmpada de halógeno com um pano para evitar que resíduos de gordura queimem na lâmpada.

1. Desactive o aparelho.
2. Retire os fusíveis da caixa de fusíveis ou desligue o disjuntor.

Lâmpada posterior

1. Rode a protecção de vidro da lâmpada para a esquerda e retire-a.
2. Limpe a tampa de vidro.
3. Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.
4. Instale a tampa de vidro.

11. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

11.1 O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue activar ou utilizar o forno.	O forno não está ligado à corrente eléctrica ou não está ligado correctamente.	Verifique se o forno está ligado correctamente à corrente eléctrica (consulte o diagrama de ligações se disponível).
O forno não aquece.	O forno está desactivado.	Active o forno.
O forno não aquece.	O relógio não está certo.	Acerte o relógio.
O forno não aquece.	As definições necessárias não estão configuradas.	Certifique-se de que as definições estão correctas.
O forno não aquece.	A desactivação automática foi accionada.	Consulte "Desactivação automática".
O forno não aquece.	O Bloqueio para Crianças está activado.	Consulte "Utilizar o Bloqueio para Crianças".

Problema	Causa possível	Solução
O forno não aquece.	O disjuntor está desligado.	Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contacte um electricista qualificado.
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está avariada.	Substitua a lâmpada.
A sonda térmica não funciona.	A ficha da sonda térmica não está bem introduzida na tomada.	Introduza a ficha da sonda térmica totalmente na tomada.
Existe água no interior do forno.	Colocou demasiada água no depósito.	Desactive o forno e remova a água com uma esponja ou um pano.
A cozedura a vapor não funciona.	O orifício está obstruído com calcário.	Verifique a abertura de entrada de vapor. Remova o calcário.
A cozedura a vapor não funciona.	Não existe água no depósito.	Encha o depósito de água.
Esvaziar o depósito de água demora mais de três minutos ou há fuga de água na abertura da entrada de vapor.	Existem depósitos de calcário no forno.	Limpe o depósito de água. Consulte “Limpar o depósito de água”.
A preparação dos pratos demora demasiado tempo ou estes cozinham demasiado depressa.	A temperatura do forno é demasiado elevada ou demasiado baixa.	Ajuste a temperatura conforme necessário. Siga os conselhos dados no manual do utilizador.
Há vapor e água condensada sobre os alimentos e no compartimento do forno.	Deixou um prato no forno demasiado tempo.	Não deixe os pratos no forno por um período de tempo superior a 15 - 20 minutos após o fim da cozedura.
O visor apresenta “C2”.	Pretende iniciar a função Pirólise ou Descongelar, mas não retirou a ficha da sonda térmica da respectiva tomada.	Retire a ficha da sonda térmica da tomada.
O visor apresenta “C3”.	A função de limpeza não funciona. A porta não está totalmente fechada ou o bloqueio da porta está danificado.	Feche totalmente a porta.

Problema	Causa possível	Solução
O visor apresenta "F102".	• Não fechou totalmente a porta. • O bloqueio da porta está avariado.	• Feche totalmente a porta. • Desligue o forno no fusível ou no disjuntor do quadro eléctrico da sua casa e ligue-o novamente. • Se o visor apresentar "F102" novamente, contacte o Departamento de Apoio ao Cliente.
O visor apresenta um código de erro que não está nesta tabela.	Existe uma anomalia eléctrica.	• Desligue o forno no fusível ou no disjuntor do quadro eléctrico da sua casa e ligue-o novamente. • Se o visor continuar a indicar o mesmo código de erro, contacte o Departamento de Apoio ao Cliente.
O aparelho activa-se mas não aquece. A ventoinha não funciona. O visor apresenta " Demo ".	O modo Demo está activado.	1. Desactive o forno. 2. Mantenha premido o botão . 3. O primeiro dígito do visor e o indicador De-mo começam a piscar. 4. Introduza o código 2468 premindo os botões  ou  para alterar os valores e prima  para confirmar. 5. O dígito seguinte começa a piscar. 6. O modo Demo é desactivado quando o último dígito for confirmado se o código estiver correcto.

11.2 Dados para a Assistência Técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Os dados de contacto do Centro de Assistência Técnica encontram-se na placa de características. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do aparelho. Não remova a placa de características da cavidade do aparelho.

Recomendamos que anote os dados aqui:

Modelo (MOD.)

Número do produto (PNC)

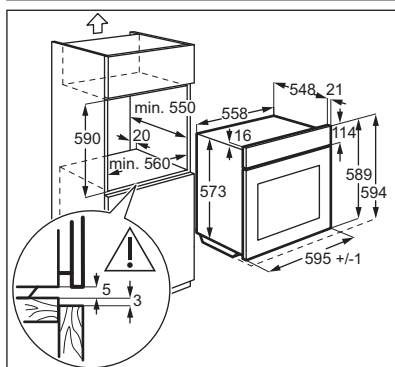
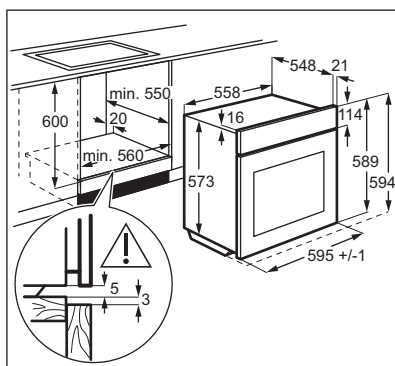
Número de série (S.N.)

12. INSTALAÇÃO

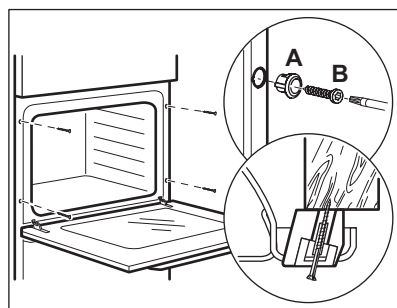


AVISO!
Consulte os capítulos
relativos à segurança.

12.1 Encastre



12.2 Fixação do aparelho num móvel



12.3 Instalação eléctrica



O fabricante não se responsabiliza por problemas causados pelo não cumprimento das precauções de segurança indicadas nos capítulos relativos à segurança.

Este aparelho é fornecido com ficha e com cabo de alimentação.

12.4 Cabo

Tipos de cabos aplicáveis para instalação ou substituição:

H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F

Para informações sobre a secção do cabo, consulte a potência total na placa de características. Também pode consultar a tabela:

Potência total (W)	Secção do cabo (mm ²)
máximo de 1380	3 x 0.75
máximo de 2300	3 x 1

Potência total (W)	Secção do cabo (mm ²)
máximo de 3680	3 x 1.5

O cabo de terra (cabo verde/amarelo) tem de ser 2 cm mais comprido do que os cabos de fase e neutro (cabos azul e castanho).

13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

13.1 Ficha de produto e informação de acordo com a directiva da UE 65-66/2014

Nome do fornecedor	Electrolux	
Identificação do modelo	EOC6631AAX EOC6631AOX	
Índice de eficiência energética	81.2	
Classe de eficiência energética	A+	
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0.93 kWh/ciclo	
Consumo de energia com uma carga normal, modo ventilado	0.69 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fonte de calor	Electricidade	
Volume	72 l	
Tipo de forno	Forno de encastrar	
Peso	EOC6631AAX	37,5 kg
	EOC6631AOX	37,7 kg

EN 60350-1 - Aparelhos eléctricos domésticos para cozinhar - Parte 1: Placas, fornos, fornos a vapor e grelhadores - Métodos de medição do desempenho.

13.2 Poupança de energia



O aparelho possui funções que ajudam a poupar energia nos cozinhados de todos os dias.

Sugestões gerais

Certifique-se de que a porta do forno está sempre bem fechada quando o aparelho está a funcionar.

Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.

Sempre que possível, não pré-aqueça o forno antes de colocar os alimentos.

No caso de cozeduras com duração superior a 30 minutos, reduza a temperatura do forno para o mínimo nos últimos 3-10 minutos, dependendo da

duração da cozedura. O calor residual no interior do forno concluirá a cozedura.

Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.

Cozinhar com a ventoinha

Sempre que possível, utilize as funções de cozedura que utilizam a ventoinha, para poupar energia.

Calor residual

Em algumas funções do forno, se for activado um programa com selecção de Duração ou Fim tempo e o tempo de cozedura for superior a 30 minutos, as resistências são desactivadas automaticamente antes do fim do tempo.

A ventoinha e a lâmpada continuam ligadas.

Manter os alimentos quentes

Para utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, seleccione a regulação de temperatura mais baixa

possível. O visor apresenta o indicador de calor residual ou a temperatura.

Cozinhar com a lâmpada desligada

Desligue a lâmpada durante a cozedura e ligue-a apenas quando necessitar.

Ventilado

Função concebida para poupar energia durante a cozedura. O seu funcionamento faz com que a temperatura na cavidade do forno possa ser diferente da temperatura indicada no visor durante um ciclo de cozedura, assim como os tempos de cozedura com esta função podem ser diferentes dos tempos de cozedura de outros programas.

Quando utilizar a função Ventilado, a lâmpada é desactivada automaticamente após 30 segundos. Pode activar a lâmpada novamente, mas isso reduz a poupança de energia esperada.

14. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os aparelhos que tenham o

símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

www.electrolux.com/shop



867324550-B-462016

