

KOAAS31WT
OKA9S31WX
OKA9S31WZ



PT

Forno a vapor

Manual de instruções

Tire partido do seu produto

Para obter a versão digital do manual de
utilizador, vídeos e informação de suporte sobre
o produto, visite **electrolux.com/getstarted**



Electrolux

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 ótimos resultados.

Bem-vindo(a) à Electrolux.

Visite o nosso website para:



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

www.electrolux.com/support



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.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	5
1.1 Segurança para crianças e pessoas vulneráveis.....	5
1.2 Segurança geral.....	6
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	7
2.1 Instalação.....	7
2.2 Ligação elétrica.....	8
2.3 Utilização.....	8
2.4 Manutenção e limpeza.....	9
2.5 Cozinhar a vapor.....	9
2.6 Luz interior.....	10
2.7 Assistência.....	10
2.8 Eliminação.....	10
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	11
3.1 Descrição geral.....	11
3.2 Acessórios.....	11
4. COMO ATIVAR E DESATIVAR O FORNO.....	13
4.1 Painel de comandos.....	13
4.2 Visor.....	13
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	16
5.1 Limpeza inicial	16
5.2 Primeira ativação.....	16
5.3 Ligação de rede sem fios.....	16
5.4 Licenças do software.....	17
5.5 Como definir: Dureza da água.....	17
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	19
6.1 Como selecionar: Funções de aquecimento.....	19
6.2 Gaveta da água.....	20
6.3 Como utilizar: Gaveta da água.....	20
6.4 Como selecionar: Steamify - Cozedura a vapor.....	21
6.5 Como selecionar: Cozedura em vácuo.....	22
6.6 Como selecionar: Cozedura assistida.....	23
6.7 Funções de aquecimento.....	24
6.8 Notas sobre: Ventilado com Resistência.....	26
7. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....	28
7.1 Descrição das funções de relógio.....	28
7.2 Como selecionar: Funções de relógio.....	28
8. COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS.....	32
8.1 Introduzir os acessórios.....	32
8.2 Sonda térmica.....	33
8.3 Utilizar as calhas telescópicas.....	35
9. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	37
9.1 Como guardar:Favoritos.....	37
9.2 Desativação automática.....	37
9.3 Ventoinha de arrefecimento.....	37

10. SUGESTÕES E DICAS.....	38
10.1 Recomendações para cozinhar.....	38
10.2 Ventilado com Resistência.....	38
10.3 Ventilado com Resistência – acessórios recomendados.....	39
10.4 Tabelas de cozedura para testes.....	39
11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	43
11.1 Notas sobre a limpeza.....	43
11.2 Como retirar: Apoios para prateleiras.....	43
11.3 Como utilizar: Limpeza a vapor.....	44
11.4 Como utilizar: Aviso De Limpeza.....	44
11.5 Como utilizar: Descalcificação.....	44
11.6 Como utilizar: Aviso de descalcificação.....	45
11.7 Como utilizar: Sistema de geração de vapor - Enxaguamento.....	45
11.8 Como utilizar: Lembrete de secagem.....	46
11.9 Como utilizar: Secagem.....	46
11.10 Como retirar e instalar: Porta.....	46
11.11 Como substituir: Lâmpada.....	48
12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	50
12.1 O que fazer se.....	50
12.2 Como gerir: Códigos de erro.....	52
12.3 Dados para a Assistência Técnica.....	53
13. DADOS TÉCNICOS.....	54
13.1 Dados técnicos.....	54
14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	55
14.1 Folha de informação de produto.....	55
14.2 Poupança de energia.....	55
15. ESTRUTURA DO MENU.....	57
15.1 Menu.....	57
15.2 Submenu para: Limpeza.....	57
15.3 Submenu para: Opções.....	58
15.4 Submenu para: Ligações.....	58
15.5 Submenu para: Configuração.....	58
15.6 Submenu para: Assistência Técnica.....	59
16. É FÁCIL!.....	60
17. UTILIZE UM ATALHO!.....	63

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 incorretas. 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.
- As crianças com idade entre 3 e 8 anos e as pessoas portadoras de incapacidade profunda e complexa devem ser mantidas afastadas do aparelho ou constantemente vigiadas.
- As crianças com menos de 3 anos de idade devem ser mantidas afastadas do aparelho ou constantemente vigiadas.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho e com os dispositivos móveis que tenham a aplicação My Electrolux.
- 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 este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis poderão ficar quentes durante a utilização.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, esse dispositivo deve ser ativado.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

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.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Antes efetuar qualquer ação de manutenção, desligue o aparelho da corrente elétrica.
- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Não utilize o aparelho antes de o instalar na estrutura de encaixe.
- 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 elétrica estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.
- 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 tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

- Remova toda a embalagem.
- 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 pesado. Utilize sempre luvas e calçado de proteção.
- Não puxe o aparelho pelo puxador.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e móveis de cozinha.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra os requisitos de instalação.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento elétrico. É necessário que tenha alimentação elétrica.
- O armário de encastrar tem de cumprir os requisitos de estabilidade da norma DIN 68930.

Altura mínima do armário (altura mínima do armário abaixo do balcão)	578 (600) mm
Largura do armário	560 mm
Profundidade do armário	550 (550) mm
Altura da parte da frente do aparelho	594 mm
Altura da parte de trás do aparelho	576 mm
Largura da parte da frente do aparelho	595 mm
Largura da parte de trás do aparelho	559 mm
Profundidade do aparelho	567 mm
Profundidade de encastre do aparelho	546 mm
Profundidade com a porta aberta	1027 mm
Dimensão mínima da abertura de ventilação. Abertura localizada na parte inferior traseira	560 x 20 mm
Comprimento do cabo de alimentação elétrica. O cabo sai pelo canto traseiro direito	1500 mm
Parafusos de montagem	4 x 25 mm

2.2 Ligação elétrica

AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efetuadas 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 elétrica.
- Utilize sempre uma tomada bem instalada e à prova de choques elétricos.
- Não utilize adaptadores com várias tomadas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação elétrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efetuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Não permita que algum cabo elétrico toque na porta do aparelho ou se aproxime dela ou do nicho debaixo do aparelho, especialmente quando o aparelho estiver a funcionar ou a porta estiver quente.
- As proteções contra choques elétricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada elétrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada elétrica 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 corretos: disjuntores de proteção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação elétrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente elétrica em todos os polos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Este aparelho é fornecido com uma ficha e um cabo de alimentação.

2.3 Utilização

AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque elétrico ou 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.
- Desative 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 objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.
- Não divulgue a sua palavra-passe de Wi-Fi.

AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração do esmalte:
 - Não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objetos diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
 - Não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
 - Não verta água diretamente 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 afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize um recipiente profundo 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 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.
- 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 produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objectos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

2.5 Cozinhar a vapor

AVISO!

Risco de queimaduras e danos no aparelho.

- O vapor libertado pode causar queimaduras:
 - Tenha cuidado sempre que abrir a porta do aparelho com a função ativada. Pode sair vapor.
 - Após uma cozedura a vapor, tenha muito cuidado quando abrir a porta do aparelho.

2.6 Luz interior

AVISO!

Risco de choque elétrico.

- A lâmpada normal ou de halogénio utilizada neste aparelho destina-se apenas a aparelhos domésticos. Não a utilize para iluminação em casa.
- Antes de substituir a lâmpada, desligue o aparelho da corrente elétrica.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

2.7 Assistência

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

2.8 Eliminação

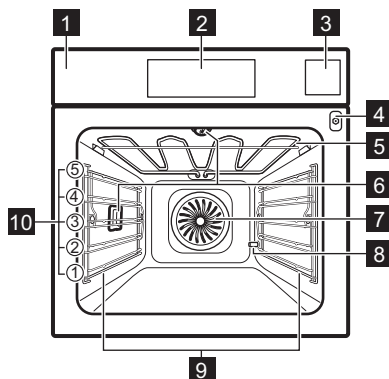
AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

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

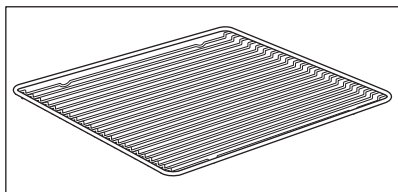
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

3.1 Descrição geral



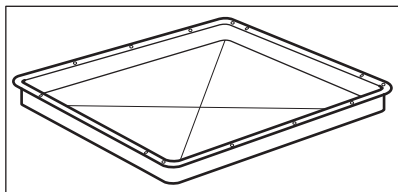
- 1** Painel de comandos
- 2** Visor
- 3** Gaveta da água
- 4** Tomada para a sonda térmica
- 5** Resistência
- 6** Lâmpada
- 7** Ventoinha
- 8** Saída do tubo de descalcificação
- 9** Apoio para prateleiras, amovível
- 10** Posições de prateleira

3.2 Acessórios



Prateleira em grelha

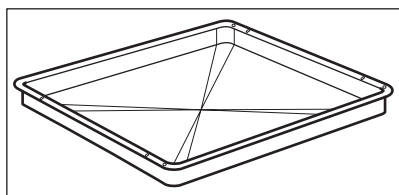
Para recipiente de ir ao forno, forma de bolo, assados.



Tabuleiro para assar

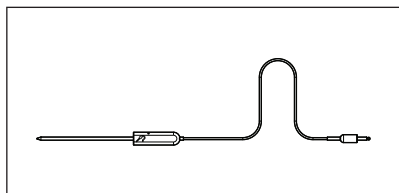
Para bolos e biscoitos.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



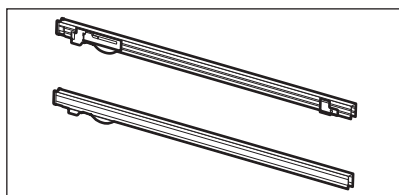
Tabuleiro para grelhar / assar

Para cozer e assar ou como recipiente para recolher gordura.



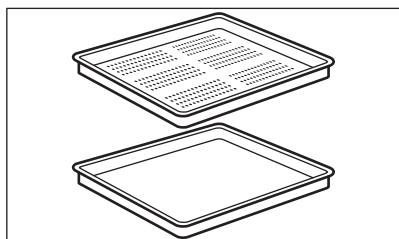
Sonda térmica

Para medir a temperatura no interior dos alimentos.



Calhas telescópicas

Para introduzir e retirar tabuleiros e a prateleira em grelha mais facilmente.



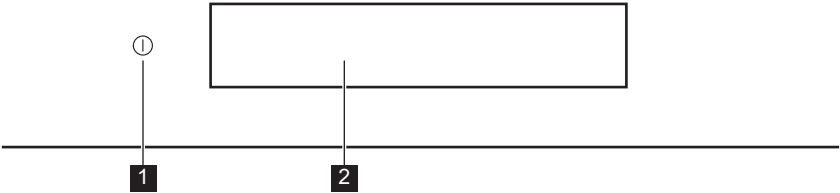
Conjunto de vapor

Um recipiente de cozedura sem orifícios e outro com orifícios.

O conjunto de vapor drena a água condensada e afasta-a dos alimentos durante a cozedura a vapor. Utilize-o para confeccionar legumes, peixe e peito de frango. O conjunto não é adequado para alimentos que tenham de estar mergulhados na água, por exemplo, arroz, polenta, massa.

4. COMO ATIVAR E DESATIVAR O FORNO

4.1 Painel de comandos



	Função	Comentário
1	On (Ligado) / Off (Desligado)	Prima continuamente para ativar e desativar o forno.
2	Visor	Apresenta as regulações atuais do forno.

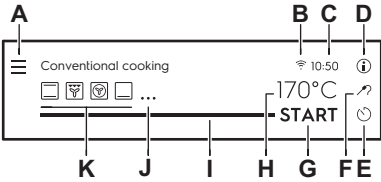
Gestos

 Prima	 Desloque	 Prima continuamente
Toque na superfície com um dedo.	Deslize o dedo sobre a superfície sem perder o contacto.	Toque na superfície durante 3 segundos.

4.2 Visor

	Após ligar o aparelho, o visor apresenta o ecrã principal com as funções de aquecimento e a temperatura predefinida.
	Se não utilizar o forno no período de 2 minutos, o visor entra em modo de espera.
	Quando começar a cozinhar, o visor apresenta as funções selecionadas e outras opções disponíveis.

COMO ATIVAR E DESATIVAR O FORNO

 The diagram shows a control panel with the following elements labeled: A: Menu / Voltar button (three horizontal lines). B: Wi-fi icon. C: Time display showing 10:50. D: Information icon (i). E: TempORIZADOR button (clock icon). F: Sonda térmica icon. G: START / STOP button. H: Temperature display showing 170°C. I: Progress bar / Sliding control. J: Mais button. K: Funções de aquecimento buttons (various cooking icons).	O visor com o número máximo de funções definidas.
---	---

- A. Menu / Voltar
- B. Wi-fi
- C. Hora do dia
- D. Informação
- E. Temporizador
- F. Sonda térmica
- G. START / STOP
- H. Temperatura
- I. Barra de progresso / Controlo deslizante
- J. Mais
- K. Funções de aquecimento

Indicadores no visor			
Indicadores básicos - para navegar no visor.			
 Para con- firmar a seleção/ regulação.	 Para confirmar a seleção/ regulação ou retroceder um nível no menu.	 Para retroceder um nível no menu/anular a última ação.	 Para ativar e desativar opções.
Indicadores da função Alarme sonoro - quando o tempo de cozedura terminar, é emitido um sinal sonoro.			
 A função está ativa.	 A função está ativa. A cozedura termina auto- maticamente.	 O aviso sonoro é desligado.	
Indicadores do temporizador			

COMO ATIVAR E DESATIVAR O FORNO

Indicadores no visor				
 Para selecionar a função: Início diferido.	 Para cancelar a regulação.	 O temporizador inicia quando a porta do forno for fechada.	 O temporizador inicia quando o forno atingir a temperatura selecionada.	 O temporizador inicia quando a cozedura iniciar.
Indicadores de função da porta				
 A porta do forno é bloqueada.				
Indicadores de Wi-fi - o forno pode ser ligado a uma rede Wi-Fi.				
 A ligação Wi-fi está ativa.		 A ligação Wi-fi está inativa.		

5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

 **AVISO!**
Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Limpeza inicial

		
Etapa 1 Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do forno.	Etapa 2 Limpe o forno e os acessórios antes da primeira utilização. Consulte o capítulo “Manutenção e limpeza”.	Etapa 3 Coloque os acessórios e os apoios para prateleiras amovíveis nas respetivas posições originais.

5.2 Primeira ativação

O visor apresenta a mensagem de boas-vindas após a primeira ligação.
Deve definir: Idioma, Brilho do visor, Volume do alarme, Dureza da água, Hora do dia.

5.3 Ligação de rede sem fios

Para estabelecer a ligação do forno, precisa do seguinte:

- Rede sem fios com ligação à Internet.

Etapa 1	Ligue o forno.
Etapa 2	Prima Menu / Definições / Ligações.
Etapa 3	Deslize ou prima  para ativar o Wi-fi.
Etapa 4	Selecione a rede sem fios com ligação à Internet. O módulo de rede sem fios do forno iniciará em menos de 90 segundos.
Para configurar a ligação de rede sem fios em qualquer momento, prima  no visor.	

Utilize um atalho!



Frequência	2412 - 2472 MHz
Protocolo	IEEE 802.11b DSSS/802.11g/n OFDM

Potência máxima	EIRP < 100 mW
-----------------	---------------

5.4 Licenças do software

O software do forno contém software protegido por direitos de autor e sujeito às licenças BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0, LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY ISC, Apache 2.0 e outras.
Pode consultar a versão completa da licença aqui: Definições / Assistência Técnica / Licença.
Pode fazer o download do código fonte do software de fonte aberta seguindo a ligação existente na página do produto na web.
Procure o modelo do forno e a versão do software do módulo de Wi-Fi em http://electrolux.open-softwarerepository.com na pasta "NIUX".

5.5 Como definir: Dureza da água

Quando ligar o forno à corrente elétrica pela primeira vez, terá de definir o nível de dureza da água.

Utilize o papel de teste fornecido com o conjunto para cozinhar a vapor.

			
Passo 1 Coloque o papel de teste na água durante cerca de 1 segundo. Não coloque o papel de teste sob água corrente.	Passo 2 Agite o papel de teste para remover o excesso de água.	Passo 3 Após 1 minuto, confirme a dureza da água com a tabela abaixo.	Passo 4 Definir a dureza da água: Menu / Definições / Configuração / Dureza da água.
 As cores do papel de teste continuam a mudar. Não confirme a dureza da água mais de 1 minuto passado sobre o teste.			
Pode alterar a dureza da água no menu: Definições / Configuração / Dureza da água.			

A tabela abaixo apresenta o índice de dureza da água (dH) com o correspondente nível de depósito de cálcio e a qualidade da água. Se a dureza da água exceder os valores da tabela, encha a gaveta da água com água mineral engarrafada.

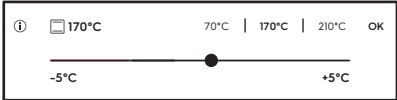
ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Dureza da água		Tira de teste	Depósito de cálcio (mmol/l)	Depósito de cálcio (mg/l)	Classificação da água
Classe	dH				
1	0 - 7	■	0 - 1,3	0 - 50	macia
2	7 - 14	■ ■	1,3 - 2,5	50 - 100	moderadamente dura
3	14 - 21	■ ■ ■	2,5 - 3,8	100 - 150	dura
4	superior a 21	■ ■ ■ ■	superior a 3,8	superior a 150	muito dura

6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

 **AVISO!**
Consulte os capítulos relativos à segurança.

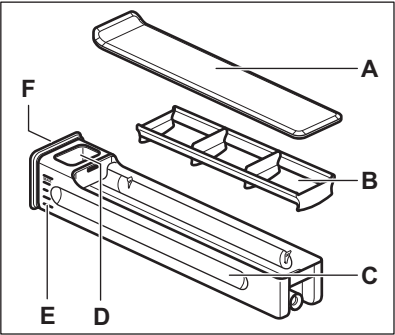
6.1 Como seleccionar: Funções de aquecimento

Etapa 1	Ligue o forno.
Etapa 2	Selecione uma função de aquecimento. O visor apresenta as funções de aquecimento predefinidas. Para ver mais funções de aquecimento, prima
Etapa 3	Prima °C. O visor apresenta as regulações de temperatura. 
Etapa 4	Mova o dedo sobre o controlo para seleccionar a temperatura.
Etapa 5	Prima OK.
Etapa 6	Prima START . A Sonda térmica pode ser ligada em qualquer momento antes ou durante o processo de cozedura.
Etapa 7	Prima STOP para desativar a função de aquecimento.
Etapa 8	Desligue o forno.

Utilize um atalho!

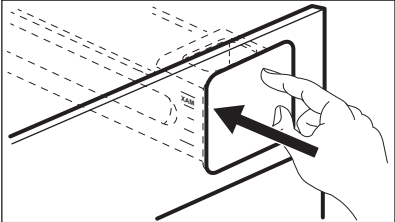
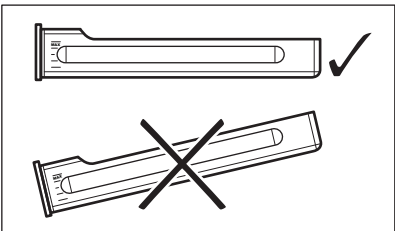


6.2 Gaveta da água



- A. Tampa
- B. Quebra-ondas
- C. Gaveta
- D. Abertura para encher com água
- E. Escala
- F. Tampa dianteira

6.3 Como utilizar: Gaveta da água

Passo 1	Prima a tampa dianteira da gaveta da água.	
Passo 2	Encha a gaveta da água até ao nível máximo. Pode fazê-lo de duas maneiras:	
	A: Deixar a gaveta da água no interior do forno e verter a água a partir de um recipiente.	B: Retirar a gaveta da água do forno e encha-a debaixo de uma torneira de água.
Passo 3	Transporte a gaveta na posição horizontal para evitar derrame de água.	
Passo 4	Após encher a gaveta da água, coloque na respectiva posição. Prima a tampa dianteira até que gaveta da água fique no interior do forno.	
Passo 5	Esvazie a gaveta da água após cada utilização.	
 CUIDADO! Mantenha a gaveta da água afastada de superfícies quentes.		

6.4 Como selecionar: Steamify - Cozedura a vapor

Etapa 1	Ligue o forno.								
Etapa 2	Prima  para selecionar uma função de aquecimento com vapor.								
Etapa 3	Prima °C para selecionar a temperatura. O visor apresenta as regulações de temperatura.								
Etapa 4	Mova o dedo sobre o controlo para selecionar a temperatura. O tipo de função de aquecimento com vapor depende da temperatura selecionada.								
<table border="1"> <tr> <td>Vapor para vaporizar 50 - 100 °C</td><td>Para cozer legumes, grãos, marisco, terrinas e sobremesas de colher com vapor.</td></tr> <tr> <td>Vapor para estufar 105 - 130 °C</td><td>Para estufar carne, peixe e aves e também para cozer pão, cheesecakes e caçarolas.</td></tr> <tr> <td>Vapor para uma crosta suave 135 - 150 °C</td><td>Para carne, caçarolas, legumes recheados, peixe e gratinados. Graças à combinação de vapor com ar quente, a carne fica tenra, succulenta e com uma crosta estaladiça. Se ativar o temporizador, a função de grelhador é ativada automaticamente nos últimos minutos da cozedura para alourar a superfície.</td></tr> <tr> <td>Vapor para cozer e assar 155 - 230 °C</td><td>Para assar e cozer, incluindo carne, peixe, aves, massa folhada recheada, tartes, queques, gratinados, legumes, pão e bolos. Se ativar o temporizador e colocar os alimentos no primeiro nível, a função de aquecimento inferior é ativada automaticamente nos últimos minutos da cozedura para criar um fundo estaladiço.</td></tr> </table>		Vapor para vaporizar 50 - 100 °C	Para cozer legumes, grãos, marisco, terrinas e sobremesas de colher com vapor.	Vapor para estufar 105 - 130 °C	Para estufar carne, peixe e aves e também para cozer pão, cheesecakes e caçarolas.	Vapor para uma crosta suave 135 - 150 °C	Para carne, caçarolas, legumes recheados, peixe e gratinados. Graças à combinação de vapor com ar quente, a carne fica tenra, succulenta e com uma crosta estaladiça. Se ativar o temporizador, a função de grelhador é ativada automaticamente nos últimos minutos da cozedura para alourar a superfície.	Vapor para cozer e assar 155 - 230 °C	Para assar e cozer, incluindo carne, peixe, aves, massa folhada recheada, tartes, queques, gratinados, legumes, pão e bolos. Se ativar o temporizador e colocar os alimentos no primeiro nível, a função de aquecimento inferior é ativada automaticamente nos últimos minutos da cozedura para criar um fundo estaladiço.
Vapor para vaporizar 50 - 100 °C	Para cozer legumes, grãos, marisco, terrinas e sobremesas de colher com vapor.								
Vapor para estufar 105 - 130 °C	Para estufar carne, peixe e aves e também para cozer pão, cheesecakes e caçarolas.								
Vapor para uma crosta suave 135 - 150 °C	Para carne, caçarolas, legumes recheados, peixe e gratinados. Graças à combinação de vapor com ar quente, a carne fica tenra, succulenta e com uma crosta estaladiça. Se ativar o temporizador, a função de grelhador é ativada automaticamente nos últimos minutos da cozedura para alourar a superfície.								
Vapor para cozer e assar 155 - 230 °C	Para assar e cozer, incluindo carne, peixe, aves, massa folhada recheada, tartes, queques, gratinados, legumes, pão e bolos. Se ativar o temporizador e colocar os alimentos no primeiro nível, a função de aquecimento inferior é ativada automaticamente nos últimos minutos da cozedura para criar um fundo estaladiço.								
Etapa 5	Prima OK para confirmar.								
Etapa 6	Encha a gaveta da água com água fria até ao nível máximo (cerca de 950 ml). O fornecimento de água é suficiente para cerca de 50 minutos. Utilize a escala da gaveta da água.  AVISO! Utilize água fria da torneira. Não utilize água filtrada (desmineralizada) ou destilada. Não utilize outros líquidos. Não coloque líquidos inflamáveis ou alcoólicos na gaveta da água.								

Etapa 7	Seque a gaveta da água com um pano macio. Coloque a gaveta da água na respetiva posição original.
Etapa 8	Prima START . O vapor surge após cerca de 2 minutos. Quando o forno atingir a temperatura selecionada, emite um sinal sonoro.
Etapa 9	Quando a gaveta da água estiver vazia, é emitido um sinal sonoro. Volte a encher a gaveta da água. No fim da cozedura com vapor, a ventoinha de arrefecimento funciona com mais velocidade para remover o vapor. São emitidos sinais sonoros no fim do tempo de cozedura.
Etapa 10	Desligue o forno.
Etapa 11	Esvazie a gaveta da água quando a cozedura a vapor terminar.
Etapa 12	Poderá ficar alguma água condensada na cavidade. Quando terminar, abra a porta com cuidado para evitar derrames de água. Quando o forno estiver frio, limpe a cavidade com um pano macio.

Utilize um atalho!



6.5 Como seleccionar: Cozedura em vácuo

Etapa 1	Ligue o forno. O visor apresenta as funções de aquecimento predefinidas. Para ver mais funções de aquecimento, prima ● ● ● .
Etapa 2	Prima  para seleccionar a função: Cozedura em vácuo.
Etapa 3	Prima OK.
Etapa 4	Prima  para regular o temporizador.
Etapa 5	Prima OK.
Etapa 6	Prima °C para seleccionar a temperatura e confirme.

Etapa 7	Prima START .
Etapa 8	Pode ficar alguma água nos sacos de vácuo e na cavidade. Quando terminar, abra a porta com cuidado para evitar derrames de água. Utilize um prato e um pano para retirar os sacos de vácuo. Quando o forno estiver frio, retire a água do fundo da cavidade com uma esponja. Seque a cavidade com um pano macio.

Utilize um atalho!



6.6 Como seleccionar: Cozedura assistida

Cada prato deste submenu tem uma função e uma temperatura recomendadas. A temperatura e o tempo podem ser ajustados manualmente conforme as preferências do utilizador.

Para alguns pratos, também pode cozinhar com:

- Peso automático
- Sonda térmica

Etapa 1	Prima
Etapa 2	Prima para entrar em Cozedura assistida.
Etapa 3	Escolha um tipo de alimento ou prato.
Etapa 4	Prima START .

Utilize um atalho!



6.7 Funções de aquecimento

Funções padrão de aquecimento

Função de aquecimento	Aplicação
 Grelhador	Para grelhar alimentos finos e tostar pão.
 Grelhador ventilado	Para assar peças de carne grandes ou aves com ossos numa posição da prateleira. Para fazer gratinados e alourar.
 Ventilado + Resistência Circ	Para cozer em até três posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Defina a temperatura do forno entre 20 °C - 40 °C a menos do que Calor superior/inferior.
 Congelados	Para deixar os alimentos de conveniência (por exemplo, batatas fritas, batatas em cunha ou crepes) estaladiços.
 Calor superior/inferior	Para cozer e assar pratos numa posição de prateleira.
 Função Pizza	Para cozer pizza. Para um tostado intenso e uma base crocante.
 Aquecimento inferior	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.
 Steamify	Utilize o vapor para vaporizar, estufar, crestar suavemente, cozer e assar.

Funções especiais de aquecimento

Função de aquecimento	Aplicação
 Conservar	Para fazer conservas de legumes (por exemplo, pickles).
 Secar	Para secar frutos fatiados, legumes e cogumelos.
 Função iogurte	Para preparar iogurte. A lâmpada fica desligada com esta função.
 Aquecer pratos	Para pré-aquecer pratos para servir.
 Descongelar	Para descongelar alimentos (legumes e fruta). O tempo de descongelação depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados.
 Gratinado	Para pratos como lasanha ou batatas gratinadas. Para fazer gratinados e alourar.
 Aquecimento a Baixa temp.	Para preparar assados tenros e suculentos.
 Função manter quente	Para manter os alimentos quentes.
 Ventilado com Resistência	Esta função foi concebida para poupar energia durante o cozinhar. Quando utilizar esta função, a temperatura na cavidade pode diferir a temperatura definida. É utilizado o calor residual. A potência do aquecimento pode ser reduzida. Para mais informações consulte o capítulo "Utilização diária", notas sobre: Ventilado com Resistência.

Funções padrão de aquecimento

Função de aquecimento	Aplicação
 Cozedura em vácuo	O nome da função indica um método de cozedura a baixa temperatura em sacos de plástico vedados com vácuo. Consulte a secção “Cozedura em vácuo” mais à frente e as tabelas de cozedura do capítulo “Sugestões e dicas” para obter mais informação.
 Regenerar	O reaquecimento de alimentos com vapor impede que as superfícies sequem. O calor é distribuído de forma uniforme e suave que permite a recuperação dos sabores e aromas que os alimentos tinham quando acabados de cozinhar. Esta função pode ser utilizada para reaquecer alimentos diretamente num prato. É possível reaquecer mais do que um prato de cada vez utilizando vários níveis de prateleira.
 Pão	Utilize esta função para confeccionar pão e pãezinhos com resultados profissionais, com a cor perfeita e a crosta brilhante e estaladiça.
 Massa de pão	Para acelerar o crescimento da massa levedada. Previne que a superfície da massa seque e mantém a elasticidade da massa.
 Aquecimento A Vapor	Para cozer legumes, guarnições ou peixe com vapor.
 Humidade elevada	Esta função é adequada para cozer preparados delicados, como cremes, flans, terrinas e peixe.
 Humidade Média	Esta função é adequada para estufar carne e também para cozer pão e massa levedada doce. Graças à combinação de vapor com ar quente, a carne fica tenra e suculenta e as massas levedadas ficam com uma crosta estaladiça e brilhante.
 Humidade pouca	Esta função é adequada para pratos de forno, carne e aves, bem como caçarolas. Graças à combinação de vapor com ar quente, a carne fica tenra, suculenta e com uma crosta estaladiça.

6.8 Notas sobre: Ventilado com Resistência

Esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe de eficiência energética e design ecológico de acordo com as normas EU 65/2014 e EU 66/2014. Testes de acordo com a norma EN 60350-1.

A porta do forno deve estar fechada durante a cozedura para que a função não seja interrompida e o forno funcione com a mais alta eficiência energética possível. Quando utiliza esta função, a lâmpada é automaticamente desativada após 30 segundos.



Para instruções de cozedura, consulte o capítulo "Sugestões e dicas", Ventilado com Resistência. Para recomendações gerais sobre poupança de energia, consulte o capítulo "Eficiência energética", Poupança de energia.

7. FUNÇÕES DE RELÓGIO

7.1 Descrição das funções de relógio

Função de relógio	Aplicação
Duração	Para selecionar a duração da cozedura. O máximo é 23 h 59 min.
Critérios de início	Para selecionar quando o temporizador inicia a contagem.
Terminar ação	Para selecionar o que acontece quando o temporizador termina a contagem.
Início diferido	Para adiar o início e/ou o fim da cozedura.
Prolongamento do tempo	Para prolongar o tempo de cozedura.
Lembrete	Para definir uma contagem decrescente. O máximo é 23 h 59 min. Esta função não afeta o funcionamento do forno.

7.2 Como selecionar: Funções de relógio

Como acertar o relógio	
Etapa 1	Prima  no visor.
Etapa 2	Prima: Definições / Configuração / Hora do dia.
Etapa 3	Deslize e prima para acertar o relógio.

Como selecionar o tempo da cozedura	
Etapa 1	Selecione uma função do forno e uma temperatura.
Etapa 2	Prima  para selecionar o tempo da cozedura.
Etapa 3	Mova o ponto no controlo ou prima o ícone do tempo pretendido.
Etapa 4	Prima OK. O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.

Utilize um atalho!



Como selecionar a opção de início/fim da cozedura	
Etapas 1	Selecione uma função do forno e uma temperatura.
Etapas 2	Prima  para selecionar o tempo da cozedura.
Etapas 3	Prima  .
Etapas 4	Prima Critérios de início / Terminar ação.
Etapas 5	Selecione o Critérios de início / Terminar ação pretendido.
Etapas 6	Prima OK ou  .
Prima  para cancelar a opção de início ou fim selecionada.	

Critérios de início	Comentário
-	O temporizador inicia quando for ativado.
	O temporizador inicia quando a porta for fechada.
→	O temporizador inicia quando a cozedura iniciar.
	O temporizador inicia quando a temperatura selecionada for atingida.

Ação de fim	Comentário
	Quando o tempo de cozedura terminar, é emitido um sinal sonoro.
	Quando o tempo de cozedura terminar, é emitido um sinal sonoro. A cozedura termina automaticamente.
	Quando o tempo de cozedura terminar, não é emitido um sinal sonoro e o visor apresenta uma mensagem.

Como adiar o início e o fim de uma cozedura	
Etapa 1	Prima  no visor.
Etapa 2	Mova o ponto no controlo ou prima o ícone do tempo pretendido.
Etapa 3	Prima OK.

Utilize um atalho!



Como adiar o início sem selecionar o fim da cozedura	
Etapa 1	Selecione uma função de aquecimento e a temperatura.
Etapa 2	Prima  .
Etapa 3	Prima  .
Etapa 4	Prima Início diferido.
Etapa 5	Mova o ponto esquerdo para o valor pretendido.
Etapa 6	Prima OK.

Como selecionar um tempo extra	
Se lhe parecer que os alimentos não estão prontos quando restarem 10% do tempo de cozedura, pode prolongar o tempo de cozedura. Também pode alterar a função do forno.	
Etapa 1	Prima o ícone de tempo pretendido para prolongar o tempo de cozedura.
Etapa 2	Prima também a função de forno pretendida para mudar.
E se for melhor alterar o tempo extra?	
É possível redefinir o tempo extra.	

Como selecionar um tempo extra

Etapa 1	Prima  .
Etapa 2	Mova o ponto no controlo ou prima o ícone de tempo pretendido para seleccionar o tempo.
Etapa 3	Prima OK.

Como alterar a regulação do temporizador

Etapa 1	Mova o ponto no controlo ou utilize os atalhos para alterar o valor do temporizador.
Etapa 2	Prima OK ou  para reinicializar.
Pode alterar o tempo selecionado em qualquer momento durante a cozedura.	

Como cancelar o temporizador

Etapa 1	Prima  .
Etapa 2	Prima  para cancelar o temporizador.
Etapa 3	Prima OK.

Utilize um atalho!



8. COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS

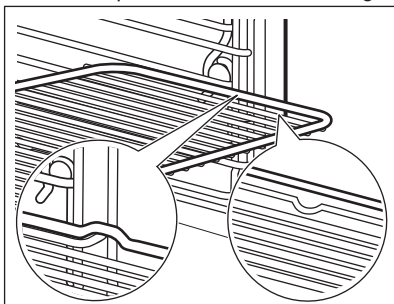
8.1 Introduzir os acessórios

Um pequeno entalhe na parte superior 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.

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

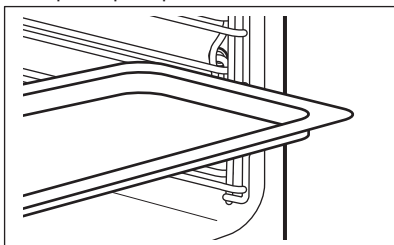
Prateleira em grelha:

Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras .



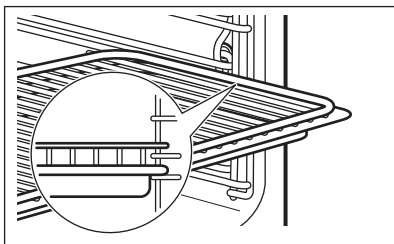
Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar:

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



Prateleira em grelha e tabuleiro para assar / tabuleiro para grelhar em conjunto:

Introduza o tabuleiro para assar /tabuleiro para grelhar entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e a prateleira em grelha sobre as barras diretamente acima.



8.2 Sonda térmica

A Sonda térmica mede a temperatura no interior dos alimentos. Pode utilizar a Sonda térmica com qualquer função de cozedura.

Devem ser definidas duas temperaturas:

- a temperatura do forno (mínimo de 120 °C),
- a temperatura de núcleo do alimento.



CUIDADO!

Utilize apenas o acessório fornecido e peças de substituição originais.

Orientações para obter os melhores resultados:

- Os ingredientes deverão estar à temperatura ambiente.
- A Sonda térmica não pode ser utilizada em receitas líquidas.
- Utilize as definições de temperatura de núcleo recomendadas.

A Sonda térmica tem de ficar ligada na tomada e introduzida no alimento durante toda a cozedura.

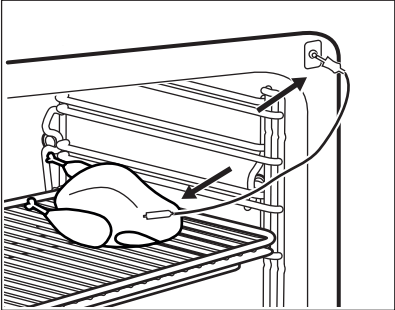
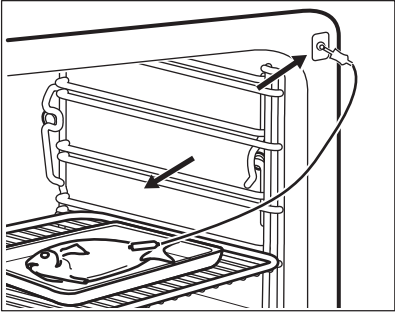
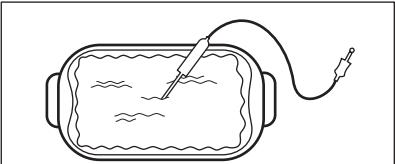
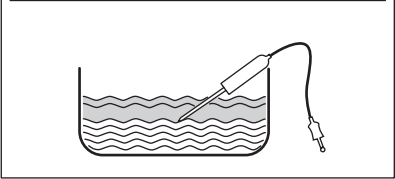
Consulte o capítulo “Sugestões e dicas”.

O forno calcula uma hora de fim de cozedura aproximada. Este tempo depende da quantidade de alimentos, da função do forno e da temperatura.

Cozinhar carne, aves e peixe

Como utilizar: Sonda térmica		
Etapa 1	Ligue o forno.	
Etapa 2	Selecione uma função de aquecimento e, se necessário, a temperatura do forno.	
Etapa 3	Introduza a Sonda térmica.	
Carne, aves e peixe		Caçarola

COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS

Como utilizar: Sonda térmica	
Introduza a ponta da Sonda térmica no centro da parte mais grossa da carne ou do peixe. Certifique-se de que introduz pelo menos 3/4 da Sonda térmica no alimento.	
 	
Introduza a extremidade da Sonda térmica exatamente no centro da caçarola. A Sonda térmica deve ficar estável no mesmo sítio durante a cozedura. Utilize um ingrediente sólido para conseguir isso. Utilize a borda da assadeira para apoiar a pega de silicone da Sonda térmica. A ponta da Sonda térmica não deve tocar no fundo do recipiente. Cubra a Sonda térmica com os restantes ingredientes.	
 	
Etapa 4	Ligue a Sonda térmica na tomada que se encontra na parte da frente do forno. O visor apresenta a temperatura atual da Sonda térmica.
Etapa 5	Prima  para definir a temperatura de núcleo da Sonda térmica.
	Prima  para definir as opções da Sonda térmica: • Aviso sonoro - quando o alimento atingir a temperatura de núcleo, é emitido um sinal sonoro. • Aviso sonoro e paragem - quando o alimento atingir a temperatura de núcleo, é emitido um sinal sonoro e o forno desliga-se. • Apenas mostrar a temperatura - o visor apresenta a temperatura de núcleo atual.
Etapa 6	Prima a opção pretendida para a selecionar. Prima  ou  .

Como utilizar: Sonda térmica

Etapa 7

Prima **START** .
Quando o alimento atinge a temperatura selecionada, é emitido um sinal sonoro.
Pode optar entre parar ou continuar a cozinhar para garantir que o alimento fica bem cozinhado.

Etapa 8

Retire a ficha da Sonda térmica da tomada e retire o alimento do forno.



AVISO!

Existe o perigo de queimaduras porque a Sonda térmica fica quente. Tenha cuidado quando a desligar e retirar do alimento.

Utilize um atalho!



8.3 Utilizar as calhas telescópicas

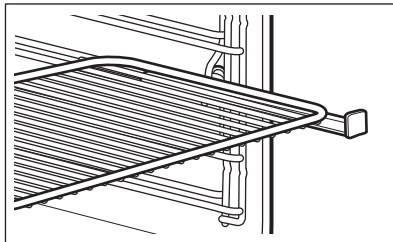
Não lubrifique as calhas telescópicas.

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

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

Prateleira em grelha:

Coloque a prateleira em grelha virada para baixo nas calhas telescópicas.

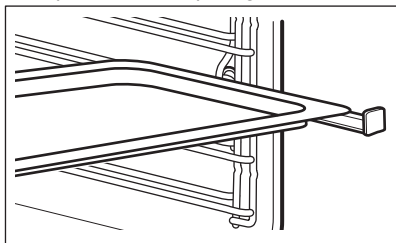


A armação elevada à volta da prateleira em grelha evita que os tabuleiros e as assadeiras deslizem.

COMO UTILIZAR: ACESSÓRIOS

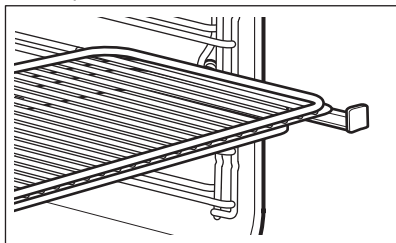
**Tabuleiro para
grelhar:**

Coloque o tabuleiro para grelhar nas calhas telescópicas.



**Prateleira em gre-
lha e tabuleiro
para grelhar em
conjunto:**

Coloque a prateleira em grelha e o tabuleiro para grelhar juntos na calha telescópica.



9. FUNÇÕES ADICIONAIS

9.1 Como guardar:Favoritos

Pode guardar as suas configurações favoritas, tais como a função de aquecimento, o tempo de cozedura, a temperatura, o prato a partir do menu Cozedura assistida ou a função de limpeza. Pode guardar 3 configurações favoritas.

Passo 1	Ligue o forno.
Passo 2	Selecione a configuração preferida .
Passo 3	Prima:  . Selecione: Favoritos.
Passo 4	Selecione: Guardar as configurações atuais.
Passo 5	Prima + para adicionar a configuração à lista de: Favoritos. Prima OK.
 - prima para repor a configuração.  - prima para cancelar a configuração.	

9.2 Desativação automática

Por questões de segurança, o forno desativa-se ao fim de algum tempo se estiver alguma função de aquecimento ativa e não houver alteração de quaisquer configurações.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

A desativação automática não funciona com as seguintes funções: Luz, Sonda térmica,Hora de fim, Aquecimento a Baixa temp..

9.3 Ventoinha de arrefecimento

Quando o forno está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento é ativada automaticamente para manter as superfícies do forno frias. Se desligar o forno, a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar até o forno arrefecer.

10. SUGESTÕES E DICAS

 **AVISO!**
Consulte os capítulos relativos à segurança.

10.1 Recomendações para cozinhar

O forno pode ter um processo para cozer ou assar diferente do forno que utilizava anteriormente. As tabelas abaixo mostram as definições recomendadas de temperatura, tempo de cozedura e posição de prateleira para tipos específicos de alimentos. Para ver mais recomendações para cozedura, consulte as tabelas de cozedura no nosso website. Para encontrar as Sugestões para Cozedura, utilize o número PNC que se encontra na placa de características da moldura frontal da cavidade do forno.

10.2 Ventilado com Resistência

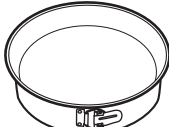
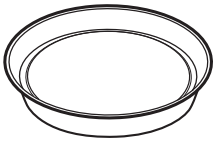
Para obter os melhores resultados, siga as sugestões indicadas na tabela abaixo.

		 (°C)		 (min.)
Pastéis doces, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	25 - 35
Torta suíça	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	15 - 25
Peixe inteiro, 0,2 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	15 - 25
Biscoitos, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30
Maçapão, 24 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	160	2	25 - 35
Queques, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30
Pastelaria salgada, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30

		 (°C)		 (min.)
Biscoitos de massa fina, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	140	2	15 - 25
Tarteletes, 8 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	15 - 25

10.3 Ventilado com Resistência – acessórios recomendados

Utilize formas e recipientes escuros e não refletores. Absorvem o calor melhor do que os recipientes de cores claras e refletores.

			
Tabuleiro de pizza	Assadeira	Formas pequenas	Forma de base de flan
Escura, não refletora 28 cm de diâmetro	Escura, não refletora 26 cm de diâmetro	Cerâmica 8 cm de diâmetro, 5 cm de altura	Escura, não refletora 28 cm de diâmetro

10.4 Tabelas de cozedura para testes

Informação para testes

Testes de acordo com: EN 60350, IEC 60350.

 COZER EM 1 NÍVEL. Cozer em formas				
		 (°C)	 (min.)	
Pão-de-ló sem gordura	Ventilado + Resistência Circ	140 - 150	35 - 50	2

SUGESTÕES E DICAS

 COZER EM 1 NÍVEL. Cozer em formas				
		 (°C)	 (min.)	
Pão-de-ló sem gordura	Calor superior/ inferior / Calor Su- perior/Inferior	160	35 - 50	2
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Ventilado + Resis- tência Circ	160	60 - 90	2
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Calor superior/ inferior / Calor Su- perior/Inferior	180	70 - 90	1

 COZER EM 1 NÍVEL. Biscoitos			
 Utilize a terceira posição de prateleira.			
		 (°C)	 (min.)
Massa amanteigada / Tiras de massa folhada	Ventilado + Resistência Circ	140	25 - 40
Massa amanteigada / Tiras de massa folhada, pré- -aqueça o forno vazio	Calor superior/inferior / Calor Superior/Inferior	160	20 - 30
Bolos pequenos, 20 por ta- buleiro, pré-aqueça o forno vazio	Ventilado + Resistência Circ	150	20 - 35
Bolos pequenos, 20 por ta- buleiro, pré-aqueça o forno vazio	Calor superior/inferior / Calor Superior/Inferior	170	20 - 30



COZER EM VÁRIOS NÍVEIS. Biscoitos

		 (°C)	 (min.)		
				2 posi- ções	3 po- sições
Massa amanteigada / Tiras de massa folha- da	Ventilado + Resis- tência Circ	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro, pré- -aqueça o forno vazio	Ventilado + Resis- tência Circ	150	23 - 40	1 / 4	-



GRELHAR



Pré-aqueça o forno vazio durante 5 minutos.



Grelhador com a regulação de temperatura máxima.

		 (min.)	
Tosta	Grelhador	1 - 3	5
Bife de vaca, vire a meio do tempo	Grelhador	24 - 30	4

Informação para testes

Testes para a função: Aquecimento A Vapor.
Testes de acordo com a norma IEC 60350.

SUGESTÕES E DICAS

 Regule a temperatura para 100 °C.					
	 Recipiente (Gastro- norm)	 (g)		 (min.)	
Brócolos, pré- aqueça o for- no vazio	1 x 2/3 perfu- rado	300	3	8 - 9	Coloque o ta- buleiro para assar na pri- meira posição de prateleira.
Brócolos, pré- aqueça o for- no vazio	1 x 2/3 perfu- rado	máx.	3	10 - 11	Coloque o ta- buleiro para assar na pri- meira posição de prateleira.
Ervilhas, con- geladas	2 x 2/3 perfu- rado	2 x 1500	2 e 4	Até a tem- peratura no ponto mais frio atingir 85 °C.	Coloque o ta- buleiro para assar na pri- meira posição de prateleira.

11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

**AVISO!**
Consulte os capítulos relativos à segurança.

11.1 Notas sobre a limpeza

**Produtos de limpeza**

Limpe a parte da frente do forno com um pano macio, água morna e um agente de limpeza suave.

Para limpar as superfícies de metal, utilize um produto de limpeza próprio.

Limpe a sujidade persistente com um produto de limpeza especial para forno.

Utilize algumas gotas de vinagre para remover o calcário do fundo da cavidade.

**Utilização diária**

Limpe a cavidade do forno após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos de alimentos pode causar um incêndio. O risco é superior no tabuleiro para grelhar.

Seque a cavidade com um pano macio após cada utilização.

**Acessórios**

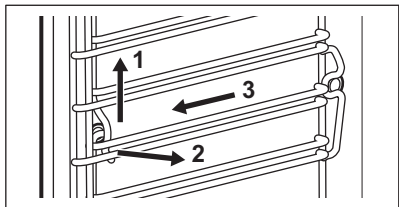
Limpe todos os acessórios do forno após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano macio com água quente e um agente de limpeza. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

Se tiver acessórios anti-aderentes, não os limpe com agentes de limpeza agressivos ou objetos afiados, nem na máquina de lavar loiça.

11.2 Como retirar: Apoios para prateleiras

Antes da manutenção, certifique-se de que o forno está frio. Existe o risco de queimaduras. Para limpar o forno, retire os apoios para prateleiras.

Etapa 1



Puxe cuidadosamente os apoios para cima e para fora do encaixe dianteiro.

Etapa 2

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

Etapa 3	Retire os apoios do suporte posterior.
---------	--

Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.

11.3 Como utilizar: Limpeza a vapor

Quando o forno estiver frio, retire os restos de alimentos.
Retire os acessórios e os apoios das prateleiras para limpar as paredes laterais.
As funções de limpeza a vapor permitem limpar a cavidade do forno com vapor.
A luz está desligada enquanto esta função estiver ativa.

Etapa 1	Certifique-se de que o forno está frio.	
Etapa 2	Encha a gaveta da água até ao nível máximo.	
Etapa 3	Selecione a função de limpeza a vapor no menu: Limpeza	
	Limpeza a vapor Duração: cerca de 30 minutos	Limpeza a vapor Plus Duração: cerca de 75 minutos Aplique um detergente adequado nas partes esmaltadas e nas partes em aço.
Etapa 4	Ative a função pretendida.	
Etapa 5	Após o processo de limpeza, seque a cavidade com um pano macio.	
Etapa 6	Retire toda a água que restar na gaveta da água.	
Etapa 7	Deixe a porta do forno aberta durante cerca de 1 hora. Aguarde até que o forno esteja seco.	

11.4 Como utilizar: Aviso De Limpeza

Aparece um aviso quando for necessário limpar. Execute a função Limpeza a vapor Plus.

11.5 Como utilizar: Descalcificação

Duração da primeira parte: cerca de 1 hora e 40 minutos	
Etapa 1	Certifique-se de que a gaveta da água está vazia.
Etapa 2	Remova os acessórios. Deixe apenas o tabuleiro para grelhar/assar no primeiro nível de prateleira.
Etapa 3	Coloque 250 ml de agente descalcificador na gaveta da água.
Etapa 4	Complete o enchimento da gaveta da água com água até ao nível máximo.

Etapa 5	Introduza a gaveta da água.
Etapa 6	Selecione a função no menu: Limpeza. Siga as instruções apresentadas no visor.
Quando a primeira parte terminar, esvazie o tabuleiro para grelhar/assar e volte a colocá-lo na primeira posição de prateleira.	
Duração da segunda parte: cerca de 35 minutos	
Etapa 7	Encha a gaveta da água com água limpa. Certifique-se de que não ficam resíduos do agente descalcificador na gaveta da água.
Etapa 8	Introduza a gaveta da água.
Etapa 9	Retire o tabuleiro para grelhar/assar quando a limpeza terminar.
Etapa 10	Seque o forno com um pano macio. Deixe a porta do forno aberta durante cerca de 1 hora. Aguarde até que o forno esteja seco.

A luz está desligada enquanto esta função estiver ativa.

Se esta função não for executada corretamente, o visor indica a necessidade de a repetir.

11.6 Como utilizar: Aviso de descalcificação

Existem dois avisos de descalcificação que alertam para a necessidade de executar a função: Descalcificação.

O aviso ligeiro relembra e recomenda a execução do ciclo de descalcificação.

O aviso grave obriga a executar o ciclo de descalcificação.

Se não descalcificar o forno quando o aviso grave surgir, não poderá utilizar as funções de vapor.

Não é possível desativar o aviso de descalcificação.

11.7 Como utilizar: Sistema de geração de vapor - Enxaguamento

Etapa 1	Remova todos os acessórios. Deixe apenas o tabuleiro para assar na primeira posição de prateleira.
Etapa 2	Encha a gaveta da água com água limpa.
Etapa 3	Selecione a função no menu: Limpeza. A interface de utilizador dá instruções durante o procedimento. Duração da função: cerca de 30 minutos. A luz está desligada enquanto esta função estiver ativa.
Etapa 4	Retire o tabuleiro para assar quando a função terminar.

11.8 Como utilizar: Lembrete de secagem

Após cozinhar com vapor, o visor apresenta uma mensagem a solicitar a secagem do forno. Prima SIM para secar o forno.

11.9 Como utilizar: Secagem

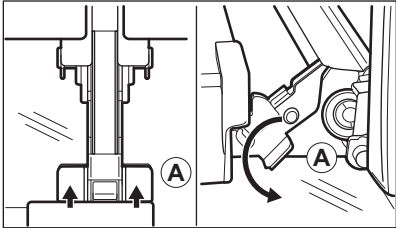
Após cozinhar com vapor ou limpar com vapor, pode secar a cavidade com esta função.

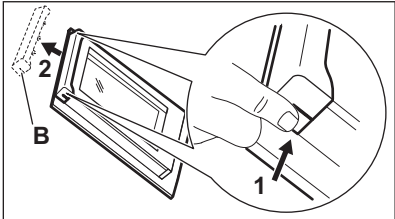
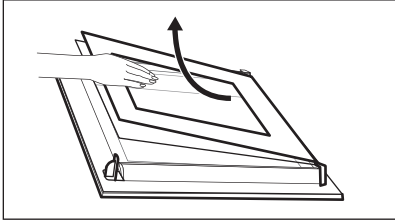
Etapa 1	Certifique-se de que o forno está frio.
Etapa 2	Remova todos os acessórios.
Etapa 3	Abra o menu: Limpeza.
Etapa 4	Selecione Secagem.
Etapa 5	Siga as instruções no ecrã.

11.10 Como retirar e instalar: Porta

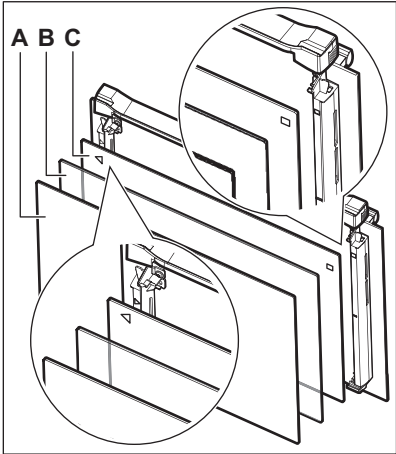
Pode retirar a porta e os painéis de vidro internos para os limpar. O número de painéis de vidro depende do modelo específico.

A porta é pesada.

Etapa 1	Abra a porta totalmente.
Etapa 2	 Prima totalmente as alavancas de fixação (A) nas duas dobradiças da porta.
Etapa 3	Feche a porta do forno até à primeira posição de abertura (ângulo aproximado de 70°).

Etapa 4	 Segure no friso da porta (B) no rebordo superior da porta, nos dois lados, e pressione para dentro para soltar o fecho de encaixe.
Etapa 5	Puxe o friso da porta para a frente para o remover.
Etapa 6	 Segure os painéis de vidro da porta pela extremidade superior, um após o outro, e puxe-os para cima, para fora da guia.
Etapa 7	Limpe o painel de vidro com água e detergente. Seque cuidadosamente o painel de vidro.
Etapa 8	Quando terminar a limpeza, execute os passos indicados acima em sequência inversa.
Etapa 9	Insira primeiro o painel mais pequeno, depois o maior e por fim a porta.

Etapa 10



Certifique-se de que instala os painéis de vidro (C, B e A) na sequência correta. Primeiro, introduza o painel C que possui um quadrado impresso no lado esquerdo e um triângulo no lado direito. Também encontrará estes símbolos em relevo na armação da porta. O símbolo do triângulo do vidro tem de ficar junto ao triângulo da armação da porta e o símbolo quadrado tem de ficar junto ao quadrado. Em seguida, introduza os outros dois painéis de vidro.

 **AVISO!**

Certifique-se de que introduz os painéis de vidro nas posições corretas, para que a superfície da porta não aqueça demais.

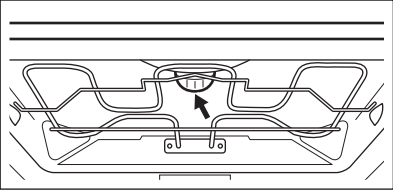
11.11 Como substituir: Lâmpada

 **AVISO!**

Risco de choque elétrico.
A lâmpada pode estar quente.

Antes de substituir a lâmpada:	
Passo 1	Desligue o forno. Aguarde até que o forno esteja frio.
Passo 2	Desligue o forno da corrente elétrica.
Passo 3	Coloque um pano no fundo da cavidade.

Lâmpada superior

Etapa 1	 Rode a tampa de vidro da lâmpada para a remover.
Etapa 2	Limpe a tampa de vidro.
Etapa 3	Retire o anel de metal e limpe a tampa de vidro.
Etapa 4	Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.
Etapa 5	Fixe o anel de metal na tampa de vidro.
Etapa 6	Instale a tampa de vidro.

Lâmpada lateral

Etapa 1	Remova o apoio para prateleiras do lado esquerdo para chegar à lâmpada.
Etapa 2	Utilize uma chave de parafusos Torx 20 para retirar a cobertura.
Etapa 3	Retire e limpe a estrutura de metal e o vedante.
Etapa 4	Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.
Etapa 5	Instale a estrutura metálica e o vedante. Aperte os parafusos.
Etapa 6	Instale o apoio para prateleiras do lado esquerdo.

12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

 **AVISO!**
Consulte os capítulos relativos à segurança.

12.1 O que fazer se...

 O forno não se ativa ou não aquece	
 Causa possível	 Solução
O forno não está ligado à corrente elétrica ou não está ligado corretamente.	Verifique se o forno está ligado corretamente à corrente elétrica.
O relógio não está certo.	Acerte o relógio; para saber mais, consulte o capítulo “Funções de relógio”, secção Como selecionar: Funções de relógio.
A porta não está bem fechada.	Fechе totalmente a porta.
O disjuntor está desligado.	Certifique-se de que o disjuntor é a causa do problema. Se o problema persistir, contacte um eletricista qualificado.
O bloqueio para crianças do forno está ativo.	Consulte o capítulo “Menu”, submenu para: Opções.

 Há componentes a precisar de substituição	
 Descrição	 Solução
A lâmpada está fundida.	Substitua a lâmpada; para saber mais, consulte o capítulo “Manutenção e limpeza”, secção “Como substituir: Lâmpada.”



A gaveta da água não funciona corretamente

 Descrição	 Causa possível	 Solução
O forno não retém a gaveta da água após a introdução.	Não pressionou totalmente a gaveta da água.	Introduza totalmente a gaveta da água no forno.
Sai água da gaveta da água.	Não montou a tampa da gaveta da água ou o anti-ondas corretamente.	Monte novamente a tampa da gaveta da água e o anti-ondas.



Problemas no procedimento de limpeza

 Descrição	 Causa possível	 Solução
É difícil abrir a gaveta da água.	Não removeu a tampa e o anti-ondas.	Retire a tampa e o anti-ondas.
Não existe água no tabuleiro para grelhar/assar após a descalcificação.	A gaveta da água não foi enchida até ao nível máximo.	Verifique se existe agente de descalcificação/água no corpo da gaveta da água.
Existe água suja no fundo da cavidade após a descalcificação.	O tabuleiro para grelhar/assar não está na posição de prateleira certa.	Remova os restos de água e agente de descalcificação do fundo do forno. Na próxima vez, coloque o tabuleiro para grelhar/assar na primeira posição de prateleira.
Existe demasiada água no fundo da cavidade após a limpeza.	Colocou demasiado detergente no forno antes de iniciar a limpeza.	Na próxima vez, espalhe uma camada fina de detergente nas paredes da cavidade.
O desempenho da limpeza não é satisfatório.	Iniciou a limpeza com o forno demasiado quente.	Aguarde até que o forno esteja frio. Repita a limpeza.
	Não retirou todos os acessórios do forno antes de iniciar a limpeza.	Retire todos os acessórios do forno. Repita a limpeza.

Ocorre sempre um corte de energia que interrompe a limpeza. Repita a limpeza de esta for interrompida por um corte de energia.

 Problemas com o sinal de Wi-Fi	
 Causa possível	 Solução
Problema com o sinal de rede sem fios.	Verifique a sua rede sem fios e o seu router. Reinicie o router.
Instalou um novo router ou alterou a configuração do router.	Para configurar novamente o forno e o dispositivo móvel, consulte o capítulo “Antes da primeira utilização”, secção “Ligação sem fios”.
O sinal da rede sem fios é fraco.	Coloque o router mais próximo do forno.
O sinal da rede sem fios é perturbado por um micro-ondas instalado perto do forno.	Desligue o micro-ondas.

12.2 Como gerir: Códigos de erro

Quando ocorrer um erro de software, o visor apresenta uma mensagem de erro. Esta secção contém uma lista de problemas que pode resolver sem contactar a assistência técnica.

 Código e descrição	 Ação
F111 - a ficha da Sonda térmica não está corretamente introduzida na tomada.	Introduza totalmente a ficha da Sonda térmica na tomada.
F240, F439 - os campos tácteis no visor não funcionam corretamente.	Limpe a superfície do visor. Certifique-se de que não há sujidade nos campos tácteis.
F601 - existe um problema de sinal de Wi-fi.	Verifique a ligação à rede. Consulte o capítulo “Antes da primeira utilização”, secção “Ligação sem fios”.
F604 - a primeira ligação Wi-fi falhou.	Desligue e ligue o forno e volte a tentar. Consulte o capítulo “Antes da primeira utilização”, secção “Ligação sem fios”.
F908 - o sistema do forno não tem ligação ao painel de comandos.	Desligue e ligue o forno.

Esta secção contém uma lista de problemas que têm de ser resolvidos por um técnico qualificado.

 Código e descrição	 Ação
F131 - a temperatura do sensor do vaporizador está demasiado elevada.	Desligue o forno e deixe-o arrefecer. Ligue o forno novamente.
F144 - o sensor da Gaveta da água não consegue medir o nível da água.	Esvazie a Gaveta da água e encha-a novamente.
F508 - a Gaveta da água não está a funcionar corretamente.	Desligue e ligue o forno.
F602, F603 - o Wi-fi não está disponível.	Desligue e ligue o forno.

Quando o visor apresentar continuamente uma destas mensagens de erro, isso significa que algum subsistema está avariado e pode ter sido desativado. Nesse caso, contacte o seu concessionário ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado. Se ocorrer um destes erros, as restantes funções do forno continuarão a funcionar normalmente.

12.3 Dados para a Assistência Técnica

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o concessionário 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 forno. Não remova a placa de características da cavidade do forno.

Recomendamos que anote os dados aqui:	
Modelo (MOD.)	
Número do produto (PNC)	
Número de série (S.N.)	

13. DADOS TÉCNICOS

13.1 Dados técnicos

Tensão	220 - 240 V
Frequência	50 - 60 Hz

14. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

14.1 Folha de informação de produto

Informação de produto de acordo com a diretiva da UE 65-66/2014

Nome do fornecedor	Electrolux	
Identificação do modelo	KOAAS31WT 944184871 OKA9S31WX 944184869 OKA9S31WZ 944184870	
Índice de eficiência energética	61,9	
Classe de eficiência energética	A++	
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0,99 kWh/ciclo	
Consumo de energia com uma carga normal, modo ventilado	0,52 kWh/ciclo	
Número de cavidades	1	
Fonte de calor	Eletricidade	
Volume	70 l	
Tipo de forno	Forno de encastrar	
Massa	KOAAS31WT	39,5 kg
	OKA9S31WX	40,5 kg
	OKA9S31WZ	40,5 kg

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

14.2 Poupança de energia



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

Certifique-se de que a porta do forno está bem fechada quando o forno estiver a funcionar. Não abra a porta do forno muitas vezes durante o funcionamento. Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correta.
Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.
Sempre que possível, não pré-aqueça o forno antes de cozinhar.
Quando preparar vários pratos de uma vez, reduza ao mínimo possível os intervalos entre cozeduras.

Cozinhar com a ventoinha

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

Calor residual

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

A ventoinha e a lâmpada continuam ligadas. Quando desligar o forno, o visor indica o calor residual. Pode utilizar esse calor para manter os alimentos quentes.

No caso de cozeduras com duração superior a 30 minutos, reduza a temperatura do forno para o mínimo nos últimos 3-10 minutos. O calor residual no interior do forno concluirá a cozedura.

Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.

Manter os alimentos quentes

Para utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, selecione 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. Ligue-a apenas quando precisar.

Ventilado com Resistência

Função concebida para poupar energia durante a cozedura.

Quando utilizar esta função, a lâmpada é desligada automaticamente após 30 segundos. Pode ligar a lâmpada novamente, mas isso reduz a poupança de energia esperada.

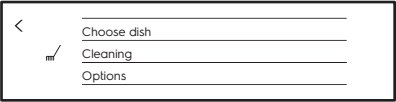
Modo de espera

Após 2 minutos, o visor entra no modo de espera.

15. ESTRUTURA DO MENU

15.1 Menu

Prima  para abrir Menu.



Item de menu		Aplicação
Favoritos		Lista as definições favoritas.
Cozedura assistida		Lista programas automáticos.
Limpeza		Lista programas de limpeza.
Opções		Para definir a configuração do forno.
Definições	Ligações	Para definir a configuração da rede.
	Configuração	Para definir a configuração do forno.
	Assistência Técnica	Apresenta a configuração e a versão do software.

15.2 Submenu para: Limpeza

Submenu	Aplicação
Limpeza a vapor	Limpeza ligeira.
Limpeza a vapor Plus	Limpeza profunda.
Descalcificação	Limpeza do circuito de geração de vapor e remoção resíduos de calcário.
Enxaguamento	Limpeza do circuito de geração de vapor. Utilize o enxaguamento após cozinhar frequentemente com vapor.
Secagem	Procedimento para secar a condensação restante na cavidade após a utilização de funções de vapor.
Aviso De Limpeza	Avisa quando for necessário limpar o forno.

15.3 Submenu para: Opções

Submenu	Aplicação
Luz	Para ligar e desligar a lâmpada.
Ícone da lâmpada visível	O visor apresenta o ícone da lâmpada.
Aquecimento Rápido	Encurta o tempo de aquecimento. Tenha em atenção que esta função está disponível apenas para algumas funções de aquecimento.
Bloqueio para crianças	Impede a ativação acidental do forno. Quando esta opção está ativa, o visor apresenta a indicação “Child Lock” (Bloqueio para Crianças) quando o forno for ativado. Para utilizar o forno, selecione as letras do código pela ordem alfabética.

15.4 Submenu para: Ligações

Submenu	Descrição
Wi-fi	Ativar e desativar: Wi-fi.
Funcionamento remoto	Ativar e desativar o controlo remoto. Opção visível apenas depois de ligar: Wi-fi.
Rede	Para verificar o estado da rede e a potência do sinal de: Wi-fi.
Funcionamento remoto automático	Para iniciar o funcionamento remoto automaticamente depois de premir INICIAR. Opção visível apenas depois de ligar: Wi-fi.
Esquecer rede	Desativar a rede atual a partir da ligação automática com o forno.

15.5 Submenu para: Configuração

Submenu	Descrição
Idioma	Selecione o idioma da interface do forno.
Hora do dia	Define a hora e a data atuais.
Indicação do tempo	Liga e desliga o relógio.

Submenu	Descrição
Estilo Relógio Digital	Altera o formato de apresentação das horas.
Aviso De Limpeza	Liga e desliga o aviso.
Sons “teclado”	Liga e desliga o som dos campos tácteis. Não é possível desativar o som de ON / OFF e STOP.
Sons de alarme/erro	Ativa e desativa os sons de aviso.
Volume do alarme	Regula o volume dos sons de pressão das teclas e dos avisos.
Brilho do visor	Regula o brilho do visor.
Dureza da água	Define a dureza da água.

15.6 Submenu para: Assistência Técnica

Submenu	Descrição
Modo de demonstração	Código de activação / desactivação: 2468
Licença	Informação sobre licenças.
Versão do software	Informação sobre a versão do software.
Repor todas as definições	Repõe as definições de fábrica.
Repor todos os popups	Repõe todas as definições originais nos pop-ups.

16. É FÁCIL!

Antes de primeira utilização, terá de definir:					
Idioma	Brilho do visor	Volume do alarme	Dureza da água	Relógio	Ligação de rede sem fios

Familiarize-se com os ícones básicos do painel de comandos e do visor:						
 On (Ligado) / Off (Desligado)	 Menu / Voltar	 Wi-fi	 Nota	 START Temporizador	START / STOP	 Mais

Começar a utilizar o forno				
Início rápido	Ligue o forno e comece a cozinhar com a temperatura e o tempo predefinidos da função.	Etapa 1	Etapa 2	Etapa 3
		Mantenha premido  .	Prima a função pretendida  ...	Prima START .
Desativação rápida	Pode desligar o forno em qualquer momento e em qualquer ecrã ou mensagem.	Prima continuamente  até o forno se desligar.		

Começar a cozinhar					
Etapa 1	Etapa 2	Etapa 3	Etapa 4	Etapa 5	Etapa 6
 Prima para ativar o forno.	 ... Prima a função pretendida.	 Prima para entrar nas regulações de temperatura.	 Mova o dedo sobre o controlo para selecionar a temperatura.	OK Prima para confirmar.	START Prima para começar a cozinhar.

Utilize Vaporizar - Cozinhar a vapor

Mova o dedo sobre o controlo para seleccionar a temperatura. O tipo de função de aquecimento com vapor depende da temperatura seleccionada.

Vapor para vaporizar	Vapor para estufar	Vapor para uma crosta suave	Vapor para cozer e assar
50 - 100 °C	105 - 130 °C	135 - 150 °C	155 - 230 °C

Aprenda a cozinhar rapidamente

Utilize os programas automáticos para confeccionar um prato rapidamente com as predefinições:

Cozedura assistida	Etapa 1	Etapa 2	Etapa 3
	Prima  .	Prima  Cozedura assistida.	Escolha o prato.

Utilizar as funções rápidas para seleccionar o tempo de cozedura ou a função de cozedura

Definições rápidas de temporizador	Etapa 1	Etapa 2
Utilize as definições de temporizador mais utilizadas seleccionando com os atalhos.	Prima  .	Prima o valor de temporizador pretendido.
Assistente de acabamento 10% Utilize a função Assistente de acabamento 10% para adicionar tempo extra ou alterar a função de cozedura quando restarem 10% do tempo de cozedura.	Tempo extra: Prima o valor extra pretendido +1 min +5 min +10 min .	
	Alterar a função: Prima a função pretendida   	

Limpar o forno com a limpeza a vapor

Etapa 1	Etapa 2	Etapa 3
Prima  .	Prima  .	Selecione o modo:
Limpeza a vapor		Para uma limpeza ligeira.
Limpeza a vapor Plus		Para uma limpeza profunda.

Limpar o forno com a limpeza a vapor	
Descalcificação	Para limpar o circuito de geração de vapor e remover resíduos de calcário.
Enxaguamento	Para enxaguar e lavar o circuito de geração de vapor após utilização frequente das funções de vapor.

17. UTILIZE UM ATALHO!

Pode ver aqui todos os atalhos úteis. Pode encontrá-los também nos respetivos capítulos do manual do utilizador.

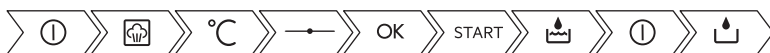
Ligação de rede sem fios



Como seleccionar: Funções do forno



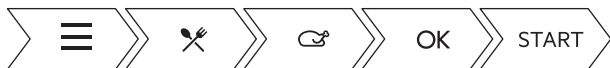
Como seleccionar: Vaporizar - Cozinhar a vapor



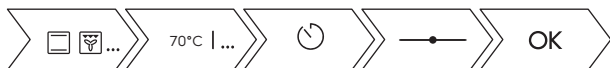
Como seleccionar: Vaporizar - Cozinhar em vácuo



Como seleccionar: Cozedura assistida



Como seleccionar o tempo da cozedura



Como adiar o início e o fim de uma cozedura



Como cancelar o temporizador



UTILIZE UM ATALHO!

Como utilizar: Sonda térmica



18. 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



867352726-E-042020