



**Electrolux**



[electrolux.com/register](http://electrolux.com/register)



**COP846X1**

PT Manual de instruções | Forno a vapor



# INSTALAÇÃO



# Bem-vindo a Electrolux! Obrigado por escolher o nosso aparelho.



Obter conselhos de utilização, folhetos, resolução de problemas e informações sobre assistência e reparações:

[www.electrolux.com/support](http://www.electrolux.com/support)

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

## ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	3
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	5
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	9
4. PAINEL DE COMANDOS.....	9
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	10
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	11
7. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	16
8. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....	17
9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....	18
10. SUGESTÕES E DICAS.....	20
11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	23
12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	26
13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	27
14. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	29

## 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 de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e

complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.

- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincom com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando estiver a ser utilizado e durante o arrefecimento.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

## **1.2 Segurança geral**

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.
- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis de utilização doméstica (médios).
- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Desligue o aparelho da fonte de alimentação antes de realizar qualquer manutenção.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, este deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.

- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências ou na superfície da cavidade do aparelho.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar ou inserir acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Utilize apenas a sonda térmica (sensor de temperatura de núcleo) recomendada para este aparelho.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente do apoio para prateleiras e depois a extremidade traseira das paredes laterais. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.
- Não utilize um aparelho de limpeza 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 quebrar o vidro.
- Antes da limpeza pirolítica, retire todos os acessórios e depósitos/derrames excessivos da cavidade do aparelho.

## 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

### 2.1 Instalação

#### AVISO!

A instalação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação disponíveis no nosso website.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Não puxe o aparelho pela pega.

- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.
- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Antes de montar o aparelho, verifique se a porta do aparelho abre sem limitações.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento elétrico. É necessário utilizar a alimentação elétrica.

### 2.2 Ligação elétrica

#### AVISO!

Risco de incêndio e choque elétrico.

- 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 as características da alimentação eléctrica.
- Utilize sempre uma tomada devidamente 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 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 no nicho abaixo do aparelho, 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.
- 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 é fornecido com ficha e cabo de alimentação.

#### **Tipos de cabos aplicáveis para instalação ou substituição para a Europa:**

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:

<b>Potência total (W)</b>	<b>Secção do cabo (mm<sup>2</sup>)</b>
máximo 1380	3x0.75
máximo 2300	3x1
máximo 3680	3x1.5

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

### **2.3 Utilização**

#### **⚠ AVISO!**

Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico ou explosão.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com o aparelho em funcionamento. Pode sair ar quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não aplique pressão sobre a porta 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.
- Utilize sempre vidro e frascos aprovados para fins de conservação.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.

### **AVISO!**

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
  - não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objetos diretamente sobre o fundo do aparelho.
  - não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
  - não coloque água diretamente no aparelho quente.
  - não mantenha pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
  - tenha cuidado quando remover ou montar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize uma assadeira profunda para bolos húmidos. Os sumos de fruta provocam manchas que podem ser permanentes.
- Cozinhe sempre com a porta do aparelho 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, os móveis ou o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido completamente após utilização.

## 2.4 Cuidados e limpeza

### **AVISO!**

Risco de ferimentos, incêndio ou danos no aparelho.

- Antes de qualquer ação de manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro da porta quando estes 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 produtos abrasivos, esfregões abrasivos, solventes ou objetos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

## 2.5 Limpeza pirolítica

### **AVISO!**

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

- Antes de efetuar a limpeza pirolítica e o pré-aquecimento inicial, elimine da cavidade do forno:
  - todos os excessos de alimentos, óleos ou derrames de gordura/depósitos.
  - quaisquer objetos amovíveis (incluindo prateleiras, calhas laterais, etc., fornecidos com o aparelho) especialmente tachos antiaderentes, panelas, tabuleiros, utensílios, etc.
- Leia atentamente todas as instruções para a limpeza pirolítica.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho enquanto a limpeza pirolítica estiver a funcionar. O aparelho fica muito quente e liberta ar quente a partir das saídas de arrefecimento.
- A limpeza pirolítica é uma operação efetuada com temperatura elevada e pode libertar fumos dos resíduos alimentares e dos materiais, pelo que recomendamos que:
  - garanta uma boa ventilação durante e após cada limpeza pirolítica.
  - proporcione uma boa ventilação durante e após o pré-aquecimento inicial.
- Não derrame nem aplique água na porta do forno durante e após a limpeza pirolítica para evitar danificar os painéis de vidro.
- Os fumos libertados por todos os fornos pirolíticos/resíduos de alimentos não são

nocivos para pessoas, incluindo crianças, ou pessoas com condições médicas.

- Mantenha os animais de estimação pequenos afastados do aparelho durante e após a limpeza pirolítica e o pré-aquecimento inicial. Os animais de estimação pequenos (especialmente pássaros e répteis) podem ser altamente sensíveis a alterações de temperatura e gases emitidos.
- As superfícies antiaderentes de tachos, panelas, tabuleiros, utensílios, etc., podem ser danificadas pela operação de limpeza pirolítica a alta temperatura de todos os fornos pirolíticos e podem ser fonte de fumos nocivos de baixo nível.

## 2.6 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.

## 2.7 Iluminação interna

### **AVISO!**

Risco de choque elétrico.

- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.
- Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

## 2.8 Assistência técnica

- Para reparar o aparelho, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Utilize apenas peças sobressalentes originais.

## 2.9 Eliminação

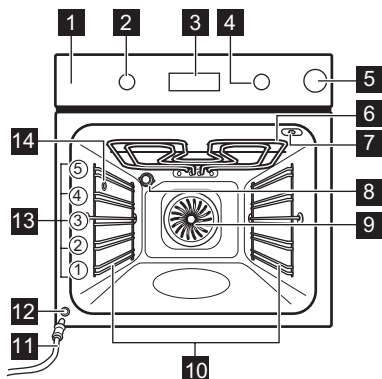
### **AVISO!**

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como descartar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da alimentação elétrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.

## 3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

### 3.1 Visão geral



- 1 Painel de comandos
- 2 Botão para os tipos de aquecimento
- 3 Visor
- 4 Botão de controlo
- 5 Gaveta da água
- 6 Elemento de aquecimento
- 7 Tomada para a sonda térmica
- 8 Lâmpada
- 9 Ventilador
- 10 Apoio para prateleira, amovível

- 11 Tubo de escoamento
- 12 Válvula de saída da água
- 13 Nível das prateleiras
- 14 Saída de vapor

### 3.2 Acessórios

- **Prateleira em grelha**  
Para formas de bolo, pratos refratários, pratos assados, tachos/louças.
- **Tabuleiro para assar**  
Para bolos húmidos, itens assados, pão, assados grandes, refeições congeladas e para recolher líquidos a pingar, por exemplo, gordura ao assar alimentos na prateleira em grelha.
- **Tabuleiro para grelhar/assar**  
Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.
- **Tabuleiro de pasteleiro**  
Para pãezinhos, pretzels e pequenos pastéis. Adequado para funções de vapor. A descoloração da superfície não tem qualquer efeito na sua funcionalidade. Carga máxima: 5.kg
- **Sonda térmica**  
Para controlar a cozedura com base na temperatura no interior dos alimentos.

## 4. PAINEL DE COMANDOS

### 4.1 Ligar e desligar o aparelho

Para ligar o aparelho:

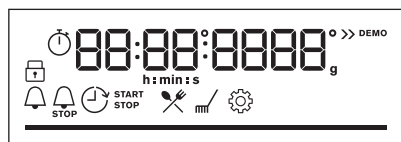
1. Prima os botões. O botão fica saliente.
2. Rodar o botão de funções de aquecimento para selecionar uma função.
3. Rode o botão de controlo para ajustar as definições.

Para desligar o aparelho: rode o botão para os tipos de aquecimento para a posição desligado [0].

### 4.2 Descrição geral do painel de comandos

	Prima para definir as funções do temporizador.
	Prima sem soltar para selecionar a função: Aquecimento rápido.
	Prima para ligar e desligar a lâmpada do aparelho.
	Prima para definir a temperatura de núcleo dos alimentos: Sonda térmica
OK	Prima para confirmar a sua seleção.

### 4.3 Indicadores do visor



Visor

com funções chave.

	O aparelho está bloqueado.
	Submenu: Cozedura assistida.
	Submenu: Limpeza.
	Submenu: Definições
	Aquecimento rápido está ativada.
	O depósito de água está vazio. Volte a encher o depósito.

	O depósito de água está meio cheio.
	O depósito de água está cheio.
	Sonda térmica está ativada.
	Conta-minutos está ativada.
	Tempo para cozinhar está ativada.
	Início programado está ativada.
	Temporizador crescente está ativada.
	Barra de progresso - indica visualmente quando o aparelho atinge a temperatura definida ou quando o tempo de cozedura termina.

## 5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 5.1 Acertar a hora

Depois de fazer a primeira ligação à corrente elétrica, aguarde até o visor apresentar: "00:00".

1. Rode o botão de controlo para definir a hora.
2. Premir OK.

### 5.2 Pré-aquecimento inicial e limpeza

Pré-aqueça o aparelho vazio antes da primeira utilização e do contacto com

alimentos. O aparelho pode emitir odores e fumos desagradáveis. Ventile a divisão durante o pré-aquecimento.

1. Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do aparelho.
2. Selecione a função . Defina a temperatura máxima. Deixe o aparelho funcionar durante 1 h.
3. Selecione a função . Defina a temperatura máxima. Deixe o aparelho funcionar durante 15 min.
4. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
5. Limpe o aparelho e os acessórios apenas com um pano de microfibra, água morna e um detergente suave.
6. Coloque os acessórios e os suportes amovíveis da prateleira novamente na sua posição inicial.

## 6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 6.1 Tipos de aquecimento



#### **Ventilado + Resistência Circ**

Para assar carne e cozer bolos. Regule uma temperatura mais baixa do que para Cozedura convencional, uma vez que a ventoinha distribui o calor uniformemente no interior do forno.



#### **Calor superior/inferior**

Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira.



#### **Função de vapor: Humidade pouca**

Esta função é adequada para carne, aves, pratos de forno e caçarolas. Graças à combinação de vapor e ar quente, a carne fica com uma textura suculenta e tenra e com uma superfície estaladiça.



#### **Congelados**

Para deixar os alimentos de conveniência (por exemplo, batatas fritas, batatas em cunha ou crepes) estaladiços.



#### **Função Pizza**

Para cozer pizza e outros pratos que necessitam de mais calor por baixo.



#### **Aquecimento inferior**

Para fazer o fundo crocante e alourar. Utilize a posição mais baixa da prateleira.



#### **Ventilado com Resistência**

Esta função foi concebida para poupar energia durante o cozinhado. Quando utilizar esta função, a temperatura no interior do aparelho 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.



#### **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 cozer gratinados e dourar.



Alguns tipos de aquecimento podem desligar a lâmpada automaticamente se a temperatura for inferior a 80 °C.

### 6.2 Notas sobre: Ventilado com Resistência

Esta função foi utilizada para cumprir com os requisitos de classe eficiente energética e design ecológico EU 65/2014 (de acordo com as normas e EU 66/2014). Testes de acordo com: IEC/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 seg.

Para obter as instruções de cozedura, consulte o capítulo "Sugestões e dicas", Ventilado com Resistência. Para recomendações gerais sobre poupança de energia, consulte o capítulo "Eficiência Energética", sugestões de poupança de energia.

### 6.3 Definição: Tipos de aquecimento


1. Rode o botão para as funções de aquecimento para selecionar uma função de aquecimento.
2. Rode o botão de controlo para definir a temperatura.

### 6.4 Definição: Humidade pouca - Cozedura a vapor



Utilize apenas água. Não usar água filtrada (desmineralizada) ou destilada. Não usar outros líquidos. Não deite líquidos inflamáveis ou com álcool no depósito da água.

1. Prima a tampa do depósito da água para a abrir.

- Encha o depósito da água com água fria até ao nível máximo (cerca de 900 ml).
- Empurre o depósito da água para a posição inicial.
- Coloque os alimentos no aparelho.
- Rode o botão para as funções de aquecimento para selecionar a função de aquecimento .
- Rode o botão de controlo para definir a temperatura. Volte a encher o depósito de água durante a cozedura, se necessário.
- Quando a cozedura terminar, rode o botão para as funções de aquecimento para a posição off (desligado) para desligar o forno. Abra cuidadosamente a porta. A humidade libertada pode causar queimaduras.
- Para prevenir resíduos de calcário, esvazie o depósito da água depois de cada cozinhado a vapor. Aguarde durante, pelo menos, 60 min após cada utilização para evitar a saída de água quente pela válvula de saída de água.

#### AVISO!

O aparelho está quente. Há o risco de queimaduras. Tenha cuidado quando esvaziar o reservatório de água.

### 6.5 Esvaziar o reservatório de água

#### Indicador do depósito de água



O depósito está cheio.



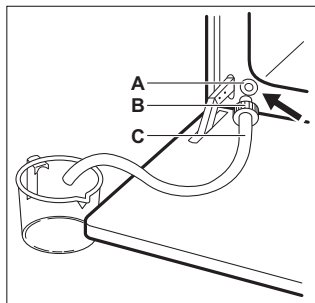
O depósito de água está meio cheio.



O depósito está vazio. Volte a encher o depósito.

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

- Desligue o aparelho. Deixe a porta do forno aberta e aguarde até que o aparelho esteja frio.
- Ligue o tubo de escoamento **C** à válvula de saída **A** através do conector **B**.




- Mantenha a extremidade do tubo abaixo do nível de **A** e prima repetidamente **B** para recolher a água restante.
- Retire **C** e **B** e seque o interior do forno com uma esponja macia.



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

### 6.6 Introduzir: Menu

Abra o Menu para aceder aos pratos e definições de Cozedura assistida.



- Rode o botão das funções de aquecimento .

O visor mostra , , .

- Rode o botão de controlo e seleccione o ícone para entrar no submenu. Prima OK.

### 6.7 Definição: Cozedura assistida

Cozedura assistida O submenu consiste em programas concebidos para pratos dedicados. Os programas começam com uma definição adequada. Pode ajustar o tempo e a temperatura durante a cozedura.

- Rode o botão das funções de aquecimento .
- Rode o botão de controlo para seleccionar . Prima OK.
- Rode o botão de comando para seleccionar um prato (P1 - P...). Prima OK.
- Coloque os alimentos no interior do aparelho. Prima OK.

5. Quando a função terminar, verifique se os alimentos estão prontos. Prolongue o tempo de cozedura, se necessário.

## Submenu: Cozedura assistida

### Legenda



A sonda térmica tem de estar ligada para poder utilizar a função. Consulte o capítulo "Utilizar os acessórios".

### Legenda



Encha a gaveta da água com água para cozinhar a vapor.






























Pré-aqueça o aparelho antes de começar a cozinhar.



































Nível da prateleira. Consulte o capítulo "Descrição do produto".

O visor apresenta **P** e um **número** do prato que pode verificar na tabela.



Prato	Peso	Nível de prateleira/ acessório
<b>P1</b> Carne assada, mal passada		
<b>P2</b> Carne assada, média	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm pedaços espessos	<b>2; tabuleiro para assar</b> Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
<b>P3</b> Carne assada, bem passada		
<b>P4</b> Bife, médio	180 - 220 g por peça; 3 cm fatias grossas	<b>3; assadeira numa prateleira em grelha</b> Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
<b>P5</b> Carne assada/estufada (costeleta de primeira, redondo superior, flanko espesso)	1.5 - 2 kg	<b>2; assadeira numa prateleira em grelha</b> Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Adicione líquido. Insira no aparelho.
<b>P6</b> Carne assada, mal passada (aquecimento a baixa temperatura)		
<b>P7</b> Carne assada, média (aquecimento a baixa temperatura)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm pedaços espessos	<b>2; tabuleiro para assar</b> Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
<b>P8</b> Carne assada, bem passada (aquecimento a baixa temperatura)		
<b>P9</b> Filete de carne de vaca, mal passado (aquecimento a baixa temp.)		
<b>P10</b> Filete de carne de vaca, médio (aquecimento a baixa temp.)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm pedaços espessos	<b>2; tabuleiro para assar</b> Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
<b>P11</b> Filete de carne de vaca, bem passado (aquecimento a baixa temp.)		

	Prato	Peso	Nível de prateleira/ acessório
P12	Vitela assada (p. ex., pá)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm pedaços espessos	  2; assadeira numa <b>prateleira em grelha</b> Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Adicione líquido. Insira no aparelho. Assado coberto.
P13	Cachaço ou pá de porco assada	1.5 - 2 kg	  2; assadeira numa <b>prateleira em grelha</b> Adicione 200 ml de líquido à assadeira.
P14	Porco assado (aquecimento a baixa temperatura)	1.5 - 2 kg	  2; <b>tabuleiro para assar</b> Vire a carne após metade do tempo de cozedura para obter um tostado uniforme.
P15	Lombo de porco, fresco	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm pedaços espessos	  2; assadeira numa <b>prateleira em grelha</b> Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente. Insira no aparelho.
P16	Entrecosto de porco	2 - 3 kg; utilizar entrecosto cru, 2 - 3 cm de grossura	 3; <b>tabuleiro para grelhar</b> Adicione líquido para cobrir o fundo de um prato. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.
P17	Perna de borrego com ossos	1.5 - 2 kg; 7 - 9 pedaços com cm de grossura	  2; assadeira no <b>tabuleiro para assar</b> Adicione líquido. Após metade do tempo de cozedura, vire a carne.
P18	Frango inteiro	1 - 1.5 kg; fresco	 2; caçarola no <b>tabuleiro para assar</b> Vire o frango após metade do tempo de cozedura para obter um tostado uniforme.
P19	Meio frango	0.5 - 0.8 kg	  3; <b>tabuleiro para assar</b>
P20	Peito de frango	180 - 200 g por peça	   2; caçarola na <b>prateleira em grelha</b> Frite a carne durante alguns minutos numa frigideira quente.
P21	Pernas de frango, frescas	-	  3; <b>tabuleiro para assar</b> Se marinar as pernas de frango primeiro, defina uma temperatura mais baixa e cozinhe-as durante mais tempo.
P22	Pato inteiro	2 - 3 kg	  2; assadeira numa <b>prateleira em grelha</b> Coloque a carne numa assadeira. Vire o pato após metade do tempo de cozedura.
P23	Ganso, inteiro	4 - 5 kg	  2; <b>tabuleiro para grelhar</b> Coloque a carne num tabuleiro para assar fundo. Vire o ganso após metade do tempo de cozedura.
P24	Rolo de Carne	1 kg	  2; <b>prateleira em grelha</b>
P25	Peixe inteiro, grelhado	0.5 - 1 kg por peixe	  2; <b>tabuleiro para assar</b> Encha o peixe com manteiga, especiarias e ervas.

	Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório
P26	Filete de peixe	-	  3; caçarola na <b>prateleira em grelha</b>
P27	Cheesecake	-	 2; forma de mola  de 28 cm na <b>prateleira em grelha</b>
P28	Bolo de maçã	-	  2;  100 - 150 ml; <b>tabuleiro para assar</b>
P29	Tarte de maçã coberta	-	 2; forma circular na <b>prateleira em grelha</b>
P30	Tarte de maçã	-	  2;  100 - 150 ml;  forma de tarte de 22 cm na <b>prateleira em grelha</b>
P31	Brownies	2 kg de massa	 3; <b>tabuleiro para grelhar</b>
P32	Queques	-	  2;  100 - 150 ml; tabuleiro para queques na <b>prateleira em grelha</b>
P33	Bolo em forma de pão	-	 2; tabuleiro de pão na <b>prateleira em grelha</b>
P34	Batatas assadas	1 kg	 2; <b>tabuleiro para assar</b> Coloque as batatas inteiras com a pele no tabuleiro para assar.
P35	Fatias	1 kg	 3; <b>tabuleiro para assar</b> forrado com papel vegetal Corte as batatas em pedaços.
P36	Legumes misturados	1 - 1.5 kg	 3; <b>tabuleiro para assar</b> forrado com papel vegetal Corte os legumes em pedaços.
P37	Croquetes, congelados	0.5 kg	 3; <b>tabuleiro para assar</b>
P38	Batatas congeladas	0.75 kg	 3; <b>tabuleiro para assar</b>
P39	Lasanha de carne/legumes com folhas de massa seca	1 - 1.5 kg	 12; caçarola na <b>prateleira em grelha</b>
P40	Batatas gratinadas (batatas cruas)	1 - 1.5 kg	 1; caçarola na <b>prateleira em grelha</b> Rode o prato após metade do tempo de cozedura.
P41	Pizza fresca, fina	-	  2; <b>tabuleiro para assar</b> forrado com papel vegetal
P42	Pizza fresca, grossa	-	  2; <b>tabuleiro para assar</b> forrado com papel vegetal
P43	Quiche	-	 2; forma de assar na <b>prateleira em grelha</b>

Prato	Peso	Nível de prateleira/acessório
<b>P44</b> Baguete/ Ciabatta/Pão branco	0.8 kg	 2; <b>tabuleiro para assar</b> forrado com papel vegetal Mais tempo necessário para o pão branco.
<b>P45</b> Grão integral / Cen- teio / Pão escuro	1 kg	 2;  150 ml; <b>tabuleiro para assar</b> forrado com papel vegetal / tabuleiro para pão na <b>prateleira em grelha</b>

## 6.8 Alterar: Definições

- Rode o botão das funções de aquecimento .
- Rode o botão de controlo para seleccionar . Prima OK.
- Rode o botão de controlo para seleccionar a definição. Prima OK.
- Rode o botão de controlo para ajustar o valor. Prima OK.
- Rode o botão dos tipos de aquecimento para a posição de desligado para sair de Menu.

Submenu: Definições

Definição	Valor
<b>01</b> Hora	Alterar
<b>02</b> Brilho do visor	1 - 5

Definição	Valor
<b>03</b> Sons "teclado"	1 - Bip, 2 - Clique, 3 - Som desligado
<b>04</b> Volume do alarme	1 - 4
<b>05</b> Sonda térmica Ação	1 - Alarme e paragem, 2 - Alarme
<b>06</b> Temporizador crescente	Ligado/Desligado
<b>07</b> Luz	Ligado/Desligado
<b>08</b> Aquecimento rápido	Ligado/Desligado
<b>09</b> Aviso de limpeza	Ligado/Desligado
<b>10</b> Modo Demo	Código de ativação: 2468
<b>11</b> Versão do software	Verificar
<b>12</b> Restaurar configurações	Sim / Não


## 7. FUNÇÕES ADICIONAIS


### 7.1 Bloquear


Esta função evita uma alteração acidental da função do aparelho.

Quando é ativado enquanto o aparelho está a ser utilizado, bloqueia o painel de comandos, garantindo que as configurações de cozedura atuais continuam ininterruptas.

Quando ativado com o aparelho desligado, mantém o painel de comandos bloqueado, impedindo que o aparelho seja ligado acidentalmente.



 OK - mantenha premido para ligar a função.

É emitido um sinal sonoro.  - pisca 3 vezes quando o bloqueio está ativo.

 OK - mantenha premido para desligar a função.

### 7.2 Desativação automática

Por motivos de segurança, se o tipo de aquecimento estiver ativo e não forem alteradas quaisquer definições, o aparelho desliga-se automaticamente após um determinado período de tempo.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - máximo	3

Se pretender executar um tipo de aquecimento durante uma duração superior ao tempo de desativação automática, defina o tempo de cozedura. Consultar o capítulo "Funções do relógio".





A Desativação Automática não funciona com as seguintes funções: Luz, Sonda térmica, Início programado.

### 7.3 Ventoinha de arrefecimento



Quando o aparelho está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento liga-se automaticamente para manter as superfícies do aparelho frias. Se desligar o aparelho, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar até o aparelho arrefecer.

## 8. FUNÇÕES DE RELÓGIO

### 8.1 Descrição das funções do temporizador



 <b>Conta-minutos</b>	Para definir um temporizador de contagem decrescente. É emitido um sinal sonoro quando o tempo terminar. Esta função não afeta o funcionamento do aparelho e pode ser selecionada a qualquer momento.
 <b>Tempo para cozinhar</b>	Para definir a duração da cozedura. Quando o temporizador terminar, é emitido um sinal sonoro e o tipo de aquecimento desliga-se automaticamente.
 <b>Início programado</b>	Para adiar o início e/ou final do cozinhado.
 <b>Temporizador crescente</b>	Para indicar o tempo de funcionamento do aparelho. O máximo é 23 h 59 min. Esta função não afeta o funcionamento do aparelho e pode ser selecionada a qualquer momento.

### 8.2 Definição: Conta-minutos




1. Prima .  
O visor exibe: 0:00 e .
2. Rodar o botão de controlo para definir a Conta-minutos.
3. Prima **OK**. O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.

### 8.3 Definição: Tempo para cozinhar



1. Rode os botões para selecionar o tipo de aquecimento e para definir a temperatura.
2. Prima  até o visor apresentar: 0:00 e .
3. Rodar o botão de controlo para definir a Tempo para cozinhar.
4. Prima **OK**. O temporizador inicia a contagem decrescente imediatamente.
5. Quando o tempo terminar, prima **OK** e rode o botão dos tipos de aquecimento para a posição de desligado.



### 8.4 Definição: Início programado

1. Rode os botões para selecionar o tipo de aquecimento e para definir a temperatura.
2. Prima  até o visor apresentar:  e **START**.
3. Rode o botão de controlo para definir a hora de início.
4. Prima **OK**.  
O visor exibe: --:--  **STOP**.
5. Rode o botão de controlo para definir a hora de fim.
6. Prima **OK**.

O temporizador inicia a contagem decrescente a uma hora de início definida.

7. Quando o tempo terminar, prima **OK** e rode o botão dos tipos de aquecimento para a posição de desligado.



### 8.5 Definição: Temporizador crescente

1. Rode o botão dos tipos de aquecimento para  para entrar em Menu.
2. Rode o botão de controlo para seleccionar  / Temporizador crescente. Consulte o capítulo “Utilização diária”, Menu: Definições.
3. Prima **OK**.

4. Rode o botão de controlo para ligar e desligar o Temporizador.

5. Prima **OK**.

### 8.6 Definição: Hora

1. Rode o botão dos tipos de aquecimento para  para entrar em Menu.
2. Rode o botão de controlo para seleccionar  / Hora. Consulte o capítulo “Utilização diária”, Menu: Definições.
3. Rode o botão de controlo para definir o relógio.
4. Prima **OK**.

## 9. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS

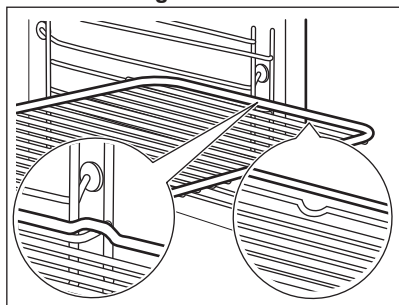
### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 9.1 Inserir acessórios

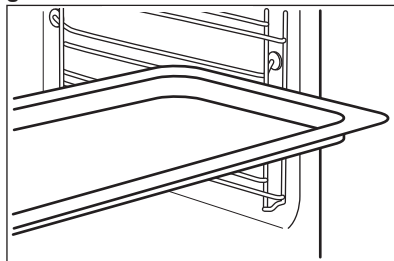
Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança e fornece proteção contra inclinação. Os entalhes são também dispositivos anti-inclinação. A armação à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

#### 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. Certifique-se de que a grelha toca na parte de trás do interior do forno.

#### Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar




Introduza o tabuleiro entre as barras-guia do apoio para prateleiras. Coloque o tabuleiro para assar com a inclinação virada para a parte de trás do interior do forno.

### 9.2 Sonda térmica

Mede a temperatura no interior dos alimentos.

Devem ser definidas duas temperaturas:

- $^{\circ}\text{C}$  - a temperatura no interior do aparelho. Deve ser pelo menos  $25^{\circ}\text{C}$  superior à temperatura do núcleo dos alimentos.
-  - a temperatura do núcleo do alimento.

Para cozinhar com os melhores resultados:

- Os ingredientes devem estar à temperatura ambiente.
- Não a utilize para pratos líquidos.
- Durante a cozedura, a agulha da sonda térmica tem de estar totalmente inserida no prato.

## Cozinhar com: Sonda térmica

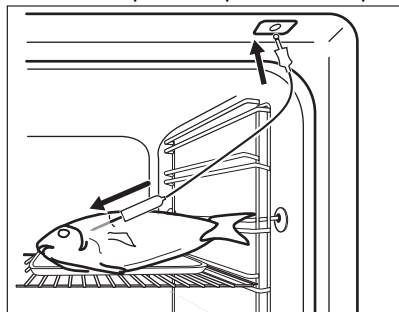
### ⚠ AVISO!

Existe o risco de queimaduras à medida que a sonda térmica e os apoios para prateleiras aquecem. Não toque na pega da sonda térmica com as mãos desprotegidas. Utilize sempre luvas para forno.

1. Ligue o aparelho.
2. Selecione um tipo de aquecimento e, se necessário, a temperatura do forno.
3. Insira a sonda térmica no interior da placa:

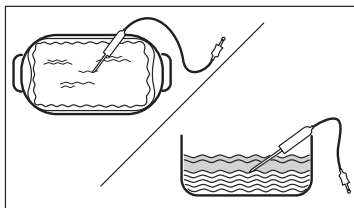
#### **Carne, aves e peixe**

Insira toda a agulha da sonda térmica na carne ou no peixe na parte mais espessa.



#### **Caçarola**

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 extremidade da sonda térmica não deve tocar no fundo da assadeira.



4. Ligue a sonda térmica à tomada localizada no interior do aparelho. Consulte o capítulo "Descrição do produto".

O visor apresenta a temperatura atual da sonda térmica.

5. - prima para regular a temperatura de núcleo da sonda.
6. Rode o botão de controlo para definir a temperatura.
7. Prima **OK**.
8. Quando os alimentos atingem a temperatura seleccionada, é emitido um sinal sonoro. Verifique se os alimentos estão prontos. Prolongue o tempo de cozedura, se necessário.
9. Retire a ficha da sonda térmica da tomada e retire o alimento do aparelho.

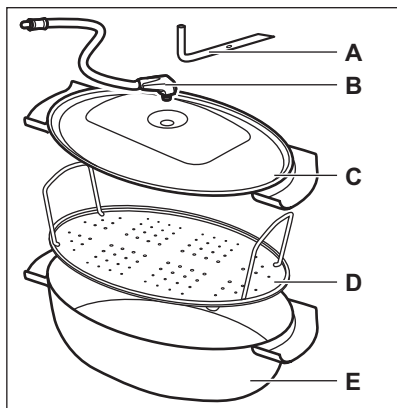
## 9.3 Painela de vapor para cozinhar a vapor



A painela de vapor não é fornecida com o aparelho. Para mais informações, contacte o seu fornecedor local.

Painela de vapor consiste em:

- A. Injetor - para cozedura a vapor direto,
- B. Tubo injetor - para cozinhar a vapor,
- C. Tampa,
- D. Grelha de aço,
- E. Taça de vidro.



Não:

- coloque a panela de vapor quente sobre superfícies frias/húmidas.
- verta líquidos frios para a panela de vapor quando esta estiver quente.
- utilize a panela de vapor sobre uma superfície de cozedura quente.
- limpe a panela de vapor com abrasivos, esfregões e pós.

#### 9.4 Cozinhar a vapor na panela de vapor

1. Coloque os alimentos na grelha de aço da panela de vapor e cubra-a com a tampa.
2. Coloque o tubo do injetor no orifício da tampa.

3. Coloque a panela de vapor na segunda posição de prateleira a partir do fundo.
4. Ligue o tubo do injetor à entrada de vapor. Consulte o capítulo "Descrição do produto".
5. Selecione o aparelho para a função de cozedura a vapor.

#### 9.5 Cozedura com vapor direto

Coloque os alimentos na grelha de aço da panela de vapor. Adicione alguma água. Não utilize a tampa. Quando cozinhar grandes porções de carne, coloque o injetor dentro da assadeira.

#### AVISO!

O injetor pode estar quente quando o aparelho está a funcionar. Utilize sempre luvas para forno. Retire o injetor do aparelho quando não utilizar a função de vapor.

1. Coloque o injetor no tubo do injetor. Ligue a outra extremidade à entrada de vapor. Consulte o capítulo "Descrição do produto".
2. Coloque a panela a vapor na primeira ou segunda posição de prateleira a partir do fundo. Certifique-se de que o tubo do injetor não está preso. Mantenha o injetor afastado do elemento de aquecimento.
3. Selecione o aparelho para a função de cozedura a vapor.

## 10. SUGESTÕES E DICAS

### 10.1 Recomendações para cozinhar

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

O seu aparelho pode cozer ou assar de forma diferente do seu aparelho anterior. As sugestões abaixo exibem as definições recomendadas para temperatura, tempo de cozedura e posições da prateleira para tipos específicos de alimentos.

Conte as posições de prateleira a partir do fundo do forno.

Se não encontrar as regulações para alguma receita específica, procure uma semelhante.

Para sugestões sobre poupança de energia, consulte o capítulo "Eficiência energética".





#### Símbolos utilizados nas tabelas:



Tipo de alimento



Tipo de aquecimento

	Temperatura
	Acessório
	Nível da grelha
	Tempo de cozedura (min)





## 10.2 Ventilado com Resistência - acessórios recomendados





Utilize os tabuleiros e recipientes escuros e não refletora. Têm melhor absorção do calor do que a loiça de cor clara e refletora.

- **Frigideira de pizza** - escura, não-refletora, diâmetro 28cm
- **Tabuleiro** - escuro, não-refletor, diâmetro 26cm
- **Ramequins** - cerâmica, diâmetro 8cm, altura 5 cm
- **Forma base para pudim** - escura, não-refletora, diâmetro 28cm

## 10.3 Ventilado com Resistência






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







		°C		
Pastéis doces, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	20 - 30
Pastéis, 9 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	30 - 40
Pizza, congelada, 0,35 kg	prateleira em grelha	220	2	10 - 15
Torta Suíça	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	170	2	25 - 35
Brownie	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 unidades	ramekins cerâmicos na prateleira em grelha	200	3	25 - 30
Base flan massa lev.	forma com base para flan na prateleira em grelha	180	2	15 - 25
Bolo Victoria	tabuleiro de assar na prateleira em grelha	170	2	40 - 50
Peixe escalfado, 0,3 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	3	20 - 25
Peixe inteiro, 0,2 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	3	25 - 35
Filete de peixe, 0,3 kg	forma de pizza na prateleira em grelha	180	3	25 - 30
Carne escalfada, 0,25 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	200	3	25 - 30
Biscoitos, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	20 - 30

		°C		
Macarons, 24 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	25 - 35
Queques, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	170	2	30 - 40
Pastelaria salgada, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	2	25 - 30
Biscoitos de massa fina, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	150	2	25 - 35
Tarteletes, 8 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	170	2	20 - 30
Legumes, escalfados, 0,4 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	3	35 - 45
Omeleta de legumes	forma de pizza na prateleira em grelha	200	3	25 - 30
Legumes mediterrânicos, 0,7 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gordura	180	4	25 - 30

## 10.4 Informação para institutos de teste

Testes de acordo com IEC 60350-1.

				°C	
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Calor superior/inferior	Tabuleiro para assar	3	170	20 - 35
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	3	150 - 160	20 - 35
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	2 e 4	150 - 160	20 - 35
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Calor superior/inferior	Prateleira em grelha	2	180	70 - 90
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	2	160	70 - 90
Pão-de-ló sem gordura, forma do bolo de Ø26 cm 1)	Calor superior/inferior	Prateleira em grelha	2	170	40 - 50
Pão-de-ló sem gordura, forma do bolo de Ø26 cm 1)	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	2	160	40 - 50
Pão-de-ló sem gordura, forma do bolo de Ø26 cm 1)	Ventilado + Resistência Circ	Prateleira em grelha	2 e 4	160	40 - 60
Pão pequeno	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	3	140 - 150	20 - 40

					
Pão pequeno	Ventilado + Resistência Circ	Tabuleiro para assar	2 e 4	140 - 150	25 - 45
Pão pequeno	Calor superior/inferior	Tabuleiro para assar	3	140 - 150	25 - 45
Tosta <sup>1)</sup>	Grelhador	Prateleira em grelha	4	máx.	1 - 5

1) Pré-aqueça o aparelho durante 10 minutos.

## 11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

### AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 11.1 Notas sobre a limpeza

#### Agentes de limpeza

- Limpe a parte da frente do aparelho apenas usando um pano de microfibras com água morna e um detergente suave.
- Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.
- Limpe manchas com um detergente suave.

#### Utilização diária

- Limpe o interior do aparelho após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios.
- Pode ocorrer condensação de humidade no aparelho ou nos painéis de vidro da porta. Para diminuir a condensação, deixe o aparelho funcionar durante 10 minutos antes da cozedura. Não guarde alimentos no aparelho durante mais de 20 minutos. Seque o interior do aparelho apenas com um pano de microfibras após cada utilização.

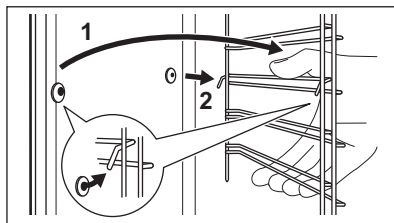
#### Acessórios

- Limpe todos os acessórios após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano de microfibras com água morna e um detergente suave. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.
- Não limpe acessórios anti-aderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.

### 11.2 Remover os apoios para prateleiras

Retire os apoios para prateleiras para limpar o aparelho.

1. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
2. Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.
3. Puxe a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral e retire-o.



4. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.

### 11.3 Limpeza pirolítica



#### AVISO!

Existe o risco de queimaduras.


#### CUIDADO!

Se existirem outros aparelhos instalados no mesmo armário, não os utilize enquanto estiver a utilizar esta função. Isso pode danificar o forno.


Não inicie a função se não tiver fechado totalmente a porta do forno.

1. Certifique-se de que o aparelho está frio.
2. Remova todos os acessórios.
3. Limpe o interior do forno e a porta interna de vidro com água morna, um pano macio e detergente suave.
4. Rode o botão dos tipos de aquecimento para  para entrar em Menu.
5. Rode o botão de controlo para seleccionar  e prima OK.

Programa de limpeza	Duração
C1 - Limpeza ligeira	1 h
C2 - Limpeza normal	1 h 30 min
C3 - Limpeza completa	2 h 30 min

6. Rode o botão de controlo para seleccionar o programa de limpeza e prima OK.
7. Prima OK para iniciar a limpeza. Quando a limpeza iniciar, a porta do aparelho é bloqueada e a lâmpada fica apagada. Até a porta desbloquear, o visor apresenta .
8. Após a limpeza, rode o botão das funções de aquecimento para a posição de desligado.
9. Aguarde até que o aparelho esteja frio e a porta se destranque. Limpe o interior do forno com um pano macio e água.

## 11.4 Aviso de limpeza

Quando piscar  no visor após a sessão de cozedura, o aparelho lembra-o de o limpar com limpeza pirolítica. Pode desligar o lembrete no submenu: Definições. Consulte o capítulo "Utilização diária", Alterar: Definições.

## 11.5 Limpar o depósito de água

1. Desligue o aparelho.
2. Coloque um tabuleiro por baixo da entrada de vapor.
3. Verta água para a gaveta da água: 850 ml. Adicione ácido cítrico: 5 colheres de chá. Aguarde 60 min.
4. Ligue o aparelho e selecione a função: Humidade pouca. Defina a temperatura para 230 °C.
5. Desligue o aparelho após 25 min e aguarde até que esteja frio.

6. Ligue o aparelho e selecione a função: Humidade pouca. Defina a temperatura entre 130 e 230 °C.
7. Desligue o aparelho após 10 min e aguarde até que esteja frio.
8. Esvazie o depósito da água. Consulte Utilização diária, o capítulo "Esvaziar o depósito de água".
9. Lave o depósito da água e limpe o resíduo de calcário remanescente com um pano macio.
10. Limpe o tubo de escoamento com água quente e detergente suave. Contacte o seu fornecedor de água para confirmar o nível de dureza da água.

Classificação da água:	Limpe o depósito de água a cada:
macia	75 ciclos - 2,5 meses
moderadamente dura	50 ciclos - 2 meses
dura	40 ciclos - 1,5 meses
muito dura	30 ciclos - 1 mês

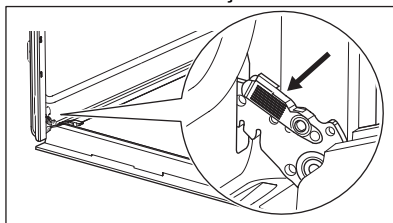
## 11.6 Remover e instalar a porta

A porta do forno tem três painéis de vidro. Pode remover a porta do forno e os painéis de vidro internos para os limpar. Leia todas as instruções sobre "Remoção e instalação da porta" antes de remover os painéis de vidro.

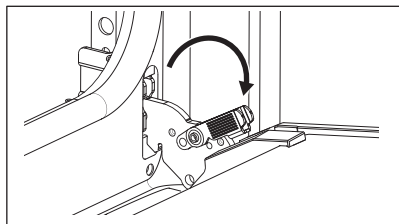
### CUIDADO!

Não utilize o aparelho sem os painéis de vidro.

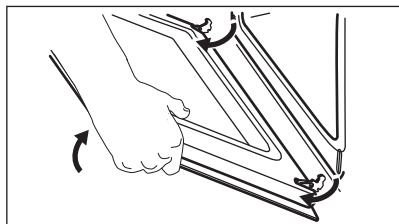
1. Abra completamente a porta e segure em ambas as dobradiças.



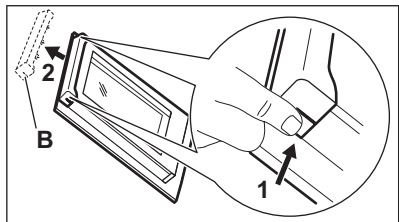
2. Levante e puxe os trincos até ouvir um clique.



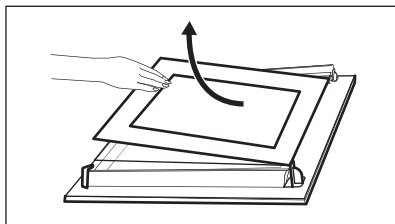
3. Fechar a porta do forno até à primeira posição de abertura (a meio). Depois, levante e puxe a porta e retire-a dos encaixes.



4. Colocar a porta sobre um pano macio numa superfície estável.  
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.

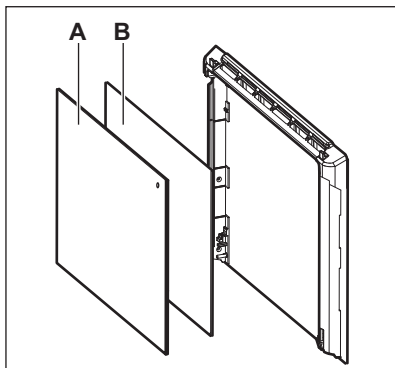


8. Limpe os painéis de vidro com água e sabão. Seque os painéis de vidro com cuidado. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

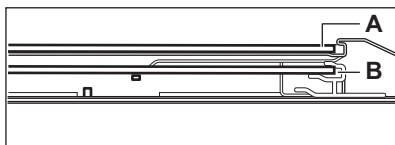
9. Após a limpeza, instale os painéis de vidro e a porta do forno.

Se a porta estiver instalada corretamente, ouvirá um estalido quando fechar os trincos. Certifique-se de que instala os painéis de vidro (**A** e **B**) na sequência correta. Verifique o símbolo/impressão na parte lateral do painel de vidro. Cada um dos painéis de vidro tem um aspeto diferente para facilitar a desmontagem e a montagem.

Quando instalado corretamente, o friso para porta emite um clique.



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



## 11.7 Substituir a lâmpada

### **AVISO!**

Risco de choque elétrico.  
A lâmpada pode estar quente.

1. Desligue o aparelho e aguarde até que esteja frio.
2. Desligue o aparelho da alimentação elétrica.
3. Coloque o pano no chão do forno.

### **CUIDADO!**

Segure sempre a lâmpada de halogénio com um pano, para evitar que resíduos de gordura queimem sobre a lâmpada.

### Lâmpada posterior

1. Rode a proteção de vidro para a retirar.
2. Limpe a cobertura de vidro.
3. Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.
4. Instale a cobertura de vidro.



## 12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

### **AVISO!**

Consulte os capítulos relativos à segurança.

### 12.1 O que fazer se...

<b>Problema</b>	<b>Certifique-se de que...</b>
Não consegue ativar ou utilizar o aparelho.	O aparelho está ligado corretamente a uma fonte elétrica.
O aparelho não aquece.	O desligar automático foi desativado.
O aparelho não aquece.	A porta do aparelho está fechada.
O aparelho não aquece.	O fusível não está fundido.
O aparelho não aquece.	Bloquear está desativada.
A lâmpada está desligada.	Ventilado com Resistência - está ativada.
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está fundida.
A Sonda térmica não funciona.	A ficha Sonda térmica está completamente inserida na tomada.
Err C2	Retirou a ficha da Sonda térmica da tomada.
Err C3	A porta do aparelho está fechada ou o bloqueio da porta não está partido.
Err F102	A porta do aparelho está fechada.
Err F102	O bloqueio da porta não está partido.
O visor mostra 00:00.	Houve um corte de energia. Definir a hora do dia.

Problema	Certifique-se de que...
Existe água no interior do forno.	Não existe demasiada água no depósito de água.
 - o indicador está desligado.	Existe água suficiente no depósito de água. Se a água começar a escapar no aparelho e o indicador continuar apagado, contacte uma centro de assistência autorizado.
 - o indicador está ligado.	Existe água suficiente no depósito. Se o depósito estiver cheio e o indicador continuar aceso, contacte uma centro de assistência autorizado.
A cozedura a vapor não funciona.	Não existe resíduo de calcário na abertura de entrada de vapor.
A cozedura a vapor não funciona.	Existe água no depósito de água.
Esvaziar o depósito de água demora mais de três minutos ou há fuga de água na abertura de entrada de vapor.	Não existe resíduo de calcário na abertura de entrada de vapor. Limpe o depósito de água.



Se o visor apresentar um código de erro que não esteja presente nesta tabela, desligue e volte a ligar o quadro elétrico de casa para reiniciar o aparelho. Se o código de erro recorrer, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

## 12.2 Dados de assistência técnica

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

Os dados necessários para o centro de assistência técnica encontram-se na placa de identificação do aparelho. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do aparelho. É visível quando abre a porta. Não remova a placa de características do aparelho.

**Recomendamos que escreva os dados aqui:**

Modelo (MOD.):

Número do produto (PNC):

Número de série (S.N.):

## 13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

### 13.1 Informação do produto e folheto de informação do produto de acordo com os Regulamentos de Rotulagem de Energia e Ecodesign da UE

Nome do fornecedor	Electrolux
Identificação do modelo	COP846X1 949494799
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 padrão, modo de ventilação forçada	0.69 kWh/ciclo

Número de cavidades	1
Fonte de calor	Eletricidade
Volume	72 l
Tipo de forno	Forno encastrado
Massa	35.0 kg

IEC/EN 60350-1 - Aparelhos de cozinha elétricos domésticos - Parte 1: Fogões, fornos, fornos a vapor e grelhadores - Métodos para medir o desempenho.

## 13.2 Informações do produto para consumo de energia e tempo máximo para alcançar o modo de baixa potência aplicável

Consumo de energia no modo de espera	0.8 W
Tempo máximo necessário para que o forno atinja automaticamente o modo de baixa potência aplicável	20 min

### 13.3 Dicas para poupar energia

As seguintes sugestões abaixo ajudarão a poupar energia quando utilizar o seu aparelho.

Certifique-se de que a porta do aparelho está fechada quando o aparelho funcionar. Não abra a porta do aparelho muitas vezes durante a confeção. Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correta.

Utilize tachos de metal e latas e recipientes escuros e não refletores para melhorar a poupança de energia

Não pré-aqueça o aparelho antes de cozinhar, a menos que seja especificamente recomendado.

Quando preparar vários pratos de uma vez, reduza ao mínimo possível os intervalos entre confeções.

#### Cozinhar com a ventoinha

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

#### Aquecimento residual

Quando a duração da cozedura for superior a 30 min, reduza a temperatura do aparelho

para 3 a 10 min no mínimo antes do fim da cozedura. O calor residual no interior do aparelho continuará a cozinhar.

Utilize o calor residual para manter os alimentos quentes ou aquecer outros pratos.

Quando desligar o aparelho, o visor indica o calor residual.

#### Manter os alimentos quentes

Para utilizar o calor residual para manter os alimentos quentes, 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 seg. Pode ligar 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.





**electrolux.com**

701130295-A-302024

