

User Manual

GETTING STARTED? EASY.



ZOPXD6X2

PT Manual de instruções
Forno

ZANUSSI

VISITE O NOSSO WEBSITE PARA:



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

www.zanussi.com/support

⚠ 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.

SEGURANÇA DE 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. 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 constantemente vigiadas.
- Não permita que crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- **AVISO:** Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando ele estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis ficam quentes durante a utilização.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o active.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.

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 de 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 use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- 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.
- Antes da limpeza pirolítica, deve limpar todos os resíduos facilmente removíveis. Retire todas as peças do forno.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente e depois a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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 fornecidas com o aparelho.
- 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 forno abre sem limitações.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento elétrico. É necessário que tenha alimentação elétrica.

Altura mínima do armário (altura mínima do armário debaixo do balcão)	590 (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	569 mm
Profundidade de encaixe do aparelho	548 mm
Profundidade com a porta aberta	1022 mm
Dimensão mínima da abertura de ventilação. Abertura localizada na parte inferior traseira	560x20 mm
Comprimento do cabo de alimentação elétrica. O cabo sai pelo canto traseiro direito	1500 mm
Parafusos de montagem	4x25 mm

LIGAÇÃO ELÉTRICA



AVISO! Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas 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 elétrica.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques elétricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação elétrica. 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 elétrica 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 elétrica.
- Este aparelho é fornecido com ficha e com 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:

Potência total (W)	Secção do cabo (mm²)
máximo de 1380	3 x 0.75

Potência total (W)	Secção do cabo (mm²)
máximo de 2300	3 x 1
máximo de 3680	3 x 1.5

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



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.



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.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA



AVISO! Risco de ferimentos, incêndio e 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 se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Tenha cuidado quando remover 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, solventes ou objetos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

LIMPEZA POR PIRÓLISE



AVISO! Risco de ferimentos / incêndio / emissão de produtos químicos (vapores) no Modo Piro lítico.

- Antes de executar a função de autolimpeza Piro lítica e antes da primeira utilização, remova o seguinte da cavidade do forno:

- todos os excessos de resíduos de alimentos, óleos e derrames ou depósitos de gordura;
- todos os objetos amovíveis (incluindo as prateleiras e as calhas laterais fornecidas com o produto) e todos os tachos anti-aderentes, painéis, tabuleiros, utensílios, etc.
- Leia atentamente todas as instruções relativas à limpeza pirolítica.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho quando a limpeza pirolítica estiver a funcionar. O aparelho fica bastante quente e liberta ar quente pelas ranhuras de ventilação frontais.
- A limpeza pirolítica é uma operação efetuada com temperatura elevada e pode libertar fumos dos resíduos alimentares e dos materiais do aparelho, pelo que recomendamos vivamente o seguinte:
 - providencie boa ventilação durante e após a limpeza pirolítica.
 - providencie boa ventilação durante e após a primeira utilização com a temperatura máxima.
- Ao contrário das pessoas, algumas aves e alguns répteis podem ser extremamente sensíveis aos eventuais fumos emitidos durante o processo de limpeza dos fornos pirolíticos.
 - Leve todos os animais de estimação (especialmente as aves) para uma área bem ventilada, afastando-os do aparelho durante e após a limpeza por pirólise e a primeira utilização com a temperatura máxima.
- Os animais de estimação pequenos também podem ser muito sensíveis às mudanças de temperatura localizadas nas proximidades dos fornos pirolíticos durante o funcionamento do programa de auto-limpeza pirolítica.
- As superfícies anti-aderentes de tachos, painéis, assadeiras, utensílios e outros objetos podem ser danificadas pela temperatura

elevada da limpeza pirolítica dos fornos pirolíticos, assim como podem ser fonte de fumos nocivos em baixo grau.

- Os fumos libertados pelos fornos pirolíticos/resíduos de alimentos não são nocivos para pessoas, incluindo crianças e pessoas enfermas.

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.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

ASSISTÊNCIA

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

ELIMINAÇÃO



AVISO! Risco de ferimentos ou asfixia.

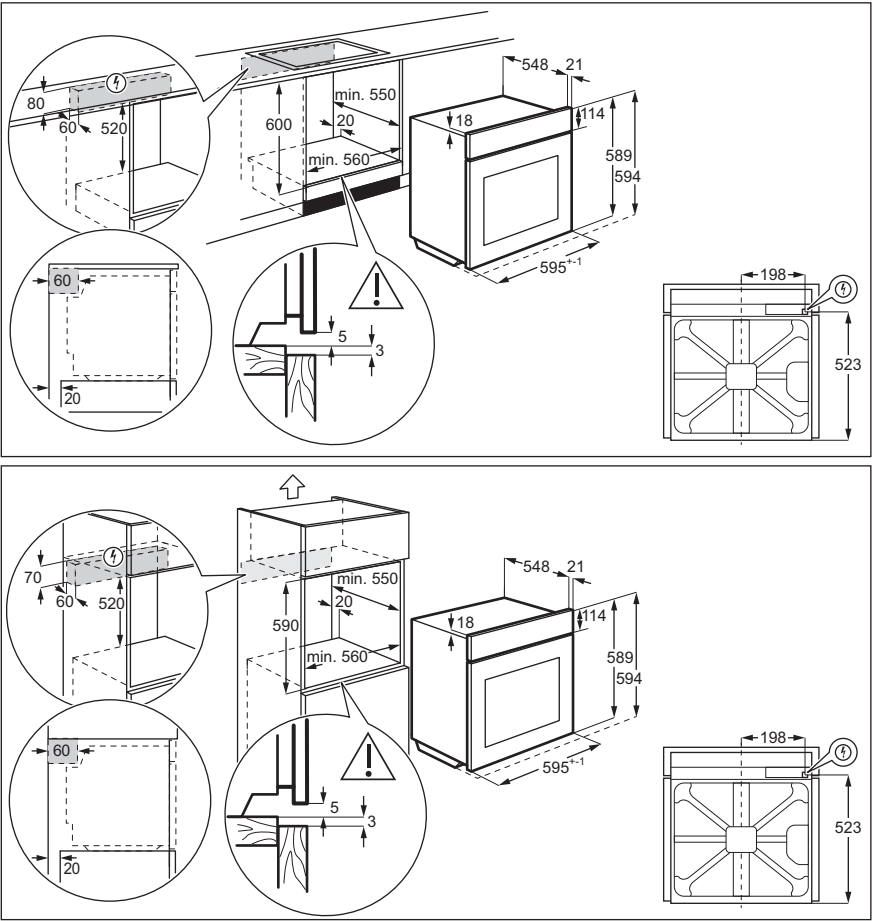
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação fiquem presos no aparelho.

INSTALAÇÃO

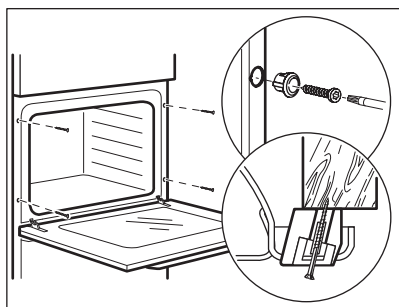


AVISO! Consulte os capítulos relativos à segurança.

ENCASTRE

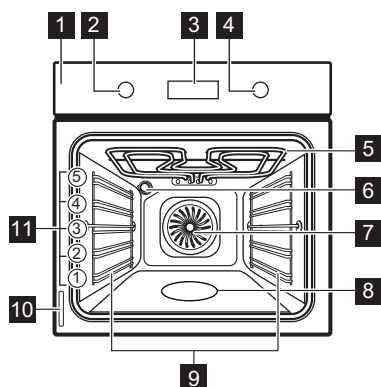


FIXAÇÃO DO FORNO NO ARMÁRIO



DESCRIÇÃO DO PRODUTO

VISÃO GERAL



- 1 Painel de controlo
- 2 Botão para as funções de aquecimento do forno
- 3 Visor
- 4 Botão de controlo (para a temperatura)
- 5 Elemento de aquecimento
- 6 Lâmpada
- 7 Ventilador
- 8 Baixo relevo da cavidade
- 9 Apoio para prateleira, removível
- 10 Placa de características
- 11 Posições de prateleira

ACESSÓRIOS

- **Prateleira em grelha**
Para recipientes, formas de bolo, assados.
- **Tabuleiro para assar**
Para bolos e biscoitos.
- **Tabuleiro para grelhar**

Para cozer e assar ou como tabuleiro para recolher gordura.

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

PAINEL DE COMANDOS

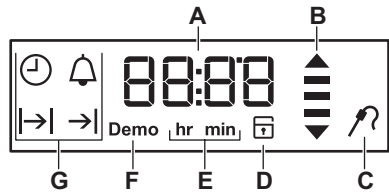
BOTÕES RETRÁTEIS

Para utilizar o aparelho, prima o botão. O botão fica saliente.

CAMPOS/BOTÕES DO SENSOR

	Para regular o CONTA-MINUTOS. Mantenha este botão premido durante 3 segundos para ativar ou desativar a lâmpada do forno.
	Para seleccionar uma função de relógio.
	Para verificar a temperatura do forno ou a temperatura da sonda térmica (se aplicável). Utilize apenas quando tiver uma função de aquecimento a funcionar.

VISOR



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

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

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

Defina o tempo antes de utilizar o forno.

LIMPEZA INICIAL

Passo 1	Passo 2	Passo 3
Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do forno.	Limpe o forno e os acessórios com um pano macio, água morna e um detergente suave.	Coloque os acessórios e apoios de prateleiras amovíveis do forno.

PRÉ-AQUECIMENTO INICIAL

Pré-aqueça o forno vazio antes da primeira utilização.

Passo 1	Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do forno.
Passo 2	Regule a temperatura máxima para a função.  Deixe o forno funcionar durante 1 hora.
Passo 3	Regule a temperatura máxima para a função.  Deixe o forno funcionar durante 15 min.

 O forno pode emitir algum odor e fumo durante o pré-aquecimento. Certifique-se de que o espaço é ventilado.

UTILIZAÇÃO DIÁRIA



AVISO! Consulte os capítulos relativos à segurança.

COMO DEFINIR: FUNÇÃO DE AQUECIMENTO

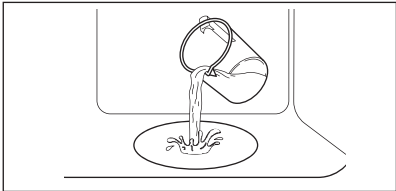
Passo 1	Rode o botão para as funções de aquecimento para selecionar uma função de aquecimento.
----------------	--

Passo 2	Rode o botão de controlo para selecionar a temperatura.
Passo 3	Quando a cozedura terminar, rode os botões para a posição off (desligado) para desligar o forno.

CONFIGURAR A FUNÇÃO: VENTILADO + RES. CIRC PLUS



AVISO! Risco de queimaduras e danos no aparelho.

Passo 1	Certifique-se de que o forno está frio.	
Passo 2	Encha a área de baixo relevo da cavidade com água fria da torneira. i A capacidade máxima da área de baixo relevo da cavidade é 250 ml. Não encha a área de baixo relevo da cavidade durante a cozedura, nem com o forno quente.	
Passo 3	Selecione a função:  .	
Passo 4	Rode o botão de controlo da temperatura para definir uma temperatura.	
Passo 5	Pré-aqueça o forno vazio durante 10 minutos para criar humidade.	
Passo 6	Coloque alimentos no forno. Consulte o capítulo "Sugestões e dicas". Não abra a porta do forno durante a cozedura.	
Passo 7	Rode o botão para as funções de aquecimento para a posição off (desligado) para desligar o forno.	
Passo 8	Depois da função terminar, abra cuidadosamente a porta. A humidade libertada pode causar queimaduras.	
Passo 9	Certifique-se de que o forno está frio. Retire a água restante da área de baixo relevo da cavidade.	

AQUECIMENTO RÁPIDO

O aquecimento rápido diminui o tempo de aquecimento.



Não coloque alimentos no forno quando o aquecimento rápido estiver a funcionar.

1. Rode o botão das funções do forno para selecionar o aquecimento rápido.

2. Rode o botão da temperatura para selecionar a temperatura.
O forno emite um sinal sonoro quando atingir a temperatura selecionada.
3. Selecione uma função do forno.

INDICADOR DE AQUECIMENTO

Se ligar uma função do forno, as barras no visor acendem uma a uma para indicar o aumento da temperatura do forno e desaparecem quando a temperatura diminui.

FUNÇÕES DE AQUECIMENTO

Função de aquecimento	Aplicação
 Posição off (desligado)	O forno está desligado.
 Aquecimento Rápido	Para diminuir o tempo de aquecimento.
 Aquecimento Ventilado	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 Cozedura Convencional.
 Função Pizza	Para cozer pizza. Para um tostado intenso e uma base crocante.
 Cozedura Convencional	Para cozer e assar pratos numa posição de prateleira.
 Descongela	Para descongelar alimentos (legumes e fruta). O tempo de descongelação depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados.

Função de aquecimento	Aplicação
 Ventilado com Resistência	Esta função foi concebida para poupar energia durante o cozinhado. 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.
 Ventilado + Res. Circ PLUS	Para adicionar humidade à cozedura. Para bolos e assados com belas cores e crostas estaladiças. Para alimentos mais suculentos quando forem reaquecidos.
 Grelhador	Para grelhar alimentos finos e tostar pão.
 Turbo Grill	Para assar peças de carne grandes ou aves com ossos numa posição da prateleira. Para fazer gratinados e alourar.
 Pirólise	Para ativar a limpeza pirolítica automática do forno.

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 seg.

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.

FUNÇÕES DE RELÓGIO

TABELA DAS FUNÇÕES DE RELÓGIO

Funções do relógio	Aplicação
 Hora do dia	Para ver ou alterar a hora do dia. Só pode alterar a hora do dia quando o forno está desligado.
 Duração	Para definir a duração da cozedura. Utilize apenas quando tiver uma função de aquecimento selecionada.
 Fim tempo	Para definir o tempo de desativação do forno. Utilize apenas quando tiver uma função de aquecimento selecionada.
 Atraso do temporizador	Combinação de funções: Duração, Fim tempo.
 Conta-Minutos	Para definir uma contagem decrescente. Esta função não afeta o funcionamento do forno. Conta-Minutos - pode ser definido a qualquer momento, mesmo com o forno desligado.

COMO DEFINIR: HORA DO DIA

Após a primeira ligação à corrente elétrica, aguarde até que o visor apresente: **h, 12:00. 12** - fica intermitente.

Passo 1	Rode o botão da temperatura para definir a hora.
Passo 2	 - prima para confirmar. O visor apresenta a hora definida e: min. 00 - fica intermitente.
Passo 3	Rode o botão da temperatura para definir os minutos.
Passo 4	 - prima para confirmar. O visor apresenta a hora definida.

 - prima repetidamente para alterar a hora do dia.  - fica intermitente no visor.

COMO SELECIONAR A FUNÇÃO: DURAÇÃO

Passo 1	Definir uma função de aquecimento.
Passo 2	 - prima repetidamente.  - começa a piscar.

Passo 3	Rode o botão de controlo para definir os minutos.  - prima para confirmar.
Passo 4	Rode o botão da temperatura para definir a hora.  - prima para confirmar. Quando o tempo definido terminar, é emitido um sinal sonoro durante 2 minutos. O tempo definido fica intermitente no visor. O forno desliga-se automaticamente.
Passo 5	Prima qualquer botão para parar o sinal.
Passo 6	Rode os botões para a posição de desligado.

COMO SELECIONAR A FUNÇÃO: FIM TEMPO

Passo 1	Definir uma função de aquecimento
Passo 2	 - prima repetidamente.  - começa a piscar.
Passo 3	Rode o botão da temperatura para definir a hora.  - prima para confirmar.
Passo 4	Rode o botão da temperatura para definir os minutos.  - prima para confirmar. À hora de fim definida, é emitido um sinal sonoro durante 2 minutos. A hora definida fica intermitente no visor. O forno desliga-se automaticamente.
Passo 5	Prima qualquer botão para parar o sinal.
Passo 6	Rode os botões para a posição de desligado.

COMO SELECIONAR A FUNÇÃO: ATRASO DO TEMPORIZADOR

Passo 1	Definir uma função de aquecimento.
Passo 2	 - prima repetidamente.  - começa a piscar.
Passo 3	Rode o botão da temperatura para definir os minutos da função: Duração. Prima:  .
Passo 4	Rode o botão da temperatura para definir a hora para a função: Duração. Prima:  O visor exibe:  .
Passo 5	Rode o botão da temperatura para definir a hora para a função: Fim tempo. Prima:  .

Passo 6	Rode o botão da temperatura para definir os minutos da função: Fim tempo. Prima:  .
O visor apresenta: a temperatura definida.  . O forno liga-se automaticamente mais tarde, funciona durante o tempo da duração e desliga-se à hora de fim definida. À hora de fim definida, é emitido um sinal sonoro durante 2 minutos. A hora definida fica intermitente no visor. O forno desliga-se.	
Passo 7	Prima qualquer botão para parar o sinal.
Passo 8	Rode os botões para a posição de desligado.

COMO SELECIONAR A FUNÇÃO: CONTA-MINUTOS

O conta-minutos pode ser definido quando o forno está ligado ou desligado.

Passo 1	 - prima repetidamente.  - intermitente.
Passo 2	Rode o botão da temperatura para definir os segundos e depois os minutos. Quando definir mais de 60 minutos, h fica intermitente.
Passo 3	Defina as horas. Conta-Minutos - inicia automaticamente após 5 segundos. Quanto tiver decorrido 90% do tempo, é emitido um sinal sonoro.
Passo 4	Quando o tempo definido termina, é emitido um sinal sonoro durante 2 minutos. 00:00 ,  - intermitente. Prima qualquer botão para parar o sinal.

UTILIZAR OS ACESSÓRIOS



AVISO! Consulte os capítulos relativos à segurança.

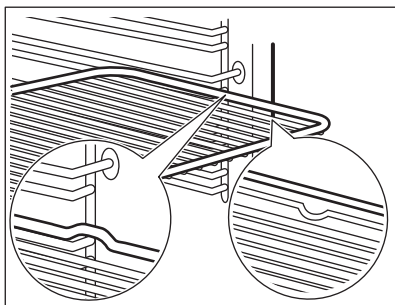
anti-inclinação. A armação elevada à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

INSERIR ACESSÓRIOS

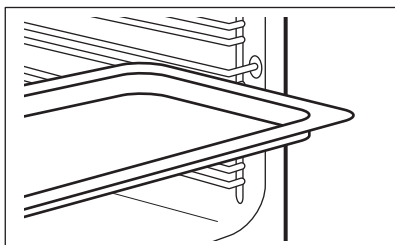
Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança. Estes entalhes são também dispositivos

Prateleira em grelha:

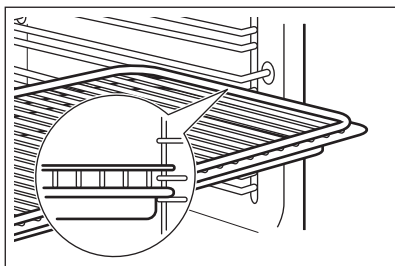
Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e certifique-se de que os pés de apoio ficam para baixo.

**Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar:**

Introduza o tabuleiro entre as barras-guia do apoio para prateleiras.

**Prateleira em grelha, Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar:**

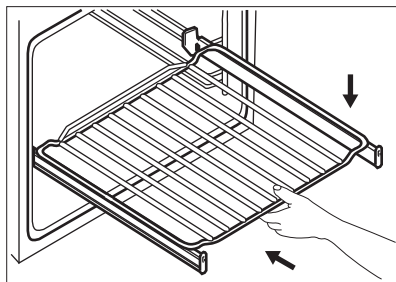
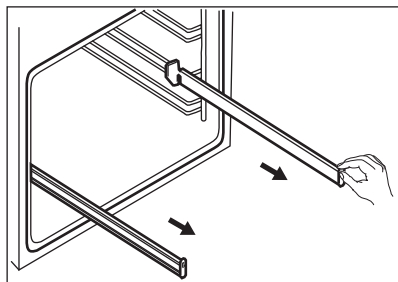
Introduza o tabuleiro entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e a prateleira em grelha sobre as barras imediatamente acima.

**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.

Passo 1	Retire as calhas telescópicas direita e esquerda.	Passo 2	Coloque a prateleira em grelha nas calhas telescópicas e empurre-as cuidadosamente para o interior do forno.
----------------	---	----------------	--



FUNÇÕES ADICIONAIS

COMO UTILIZAR: BLOQUEIO PARA CRIANÇAS

Quando a função está ativa, não é possível ativar o forno acidentalmente.

Passo 1	Certifique-se de que o botão das funções do forno está na posição de desligado.
Passo 2	- mantenha premidos os botões e em simultâneo durante 2 segundos.

É emitido um sinal sonoro. **SEGURO**, - aparece no visor. A porta está bloqueada.

Para desativar o Bloqueio para Crianças, repita o passo 2.

COMO UTILIZAR: BLOQUEIO DE FUNÇÕES

Pode ativar a função apenas com o forno em funcionamento. Quando a função está ativada, não é possível alterar a temperatura e o tempo acidentalmente.

Passo 1	Selecione uma função do forno.
Passo 2	- mantenha premidos os botões e em simultâneo durante 2 segundos. É emitido um sinal sonoro. Loc aparece no visor durante 5 segundos.

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

Loc aparece no visor quando rodar o botão de comando ou premir qualquer botão quando o

Bloqueio de Funções está ativo. Quando rodar o botão das funções do forno, o forno pára.

Quando desativar o aparelho com o Bloqueio de Funções ativo, o Bloqueio de Funções muda automaticamente para Bloqueio para Crianças. Consulte o capítulo "Funções adicionais", utilizando o Bloqueio para crianças.

INDICADOR DE CALOR RESIDUAL

Quando desligar o forno, o visor apresenta o indicador de calor residual se a temperatura do forno for superior a 40 °C. Rode o botão da temperatura para a esquerda ou direita para ver a temperatura do forno.

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 - 245	5.5
250 - máximo	3

Após um desligar automático, rode os botões para a posição desligado.

A desativação automática não funciona com as seguintes funções: Luz, Duração, Fim tempo.

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 pode continuar a funcionar até o forno arrefecer.

TERMÓSTATO DE SEGURANÇA

Se o forno for utilizado incorretamente ou tiver alguma anomalia, pode ocorrer um sobreaquecimento perigoso. Para evitar isso, o forno possui um termóstato de segurança que corta a alimentação elétrica. O forno volta a ativar-se automaticamente quando a temperatura baixar.

SUGESTÕES E DICAS

 Consulte os capítulos relativos à segurança.

RECOMENDAÇÕES PARA COZINHAR

O forno possui cinco posições de prateleira.

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

O forno pode ter um processo para cozer ou assar diferente do forno que utilizava anteriormente. As tabelas em baixo indicam regulações de temperatura, tempos de cozedura e posições de prateleira para algumas receitas comuns.

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

O forno possui um sistema especial que faz circular o ar e renova constantemente o vapor. Este sistema permite cozinhar num ambiente a vapor e manter os alimentos macios por dentro e estaladiços por fora. Diminui o tempo de cozedura e o consumo de energia.

Cozer bolos

Não abra a porta do forno até ter decorrido 3/4 do tempo de cozedura.

VENTILADO + RES. CIRC PLUS

Utilize a segunda posição da prateleira.

Utilize 150 ml de água.

Utilize o tabuleiro para assar.

Se utilizar dois tabuleiros para assar em simultâneo, mantenha um nível vazio entre os mesmos.

Cozinhar carne e peixe

Utilize um tabuleiro para grelhar quando cozinhar alimentos muito gordurosos, para evitar que o forno fique com manchas que podem ser permanentes.

Deixe a carne repousar cerca de 15 minutos antes de a cortar, para não perder os sucos.

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

Tempos de cozedura

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

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

 BOLOS / PASTÉIS / PÃES	 (°C)	 (min)
Biscoitos / Scones / Croissants	150 - 180	10 - 20
Focaccia	200 - 210	10 - 20
Pizza massa fina	230	10 - 20
Pãezinhos	200	20 - 25
Pão	180	35 - 40

 BOLOS / PASTÉIS / PÃES	 (°C)	 (min)
Bolo de ameixa / Tarte de maçã / Pastéis de canela, cozidos em forma de bolo	160 - 180	30 - 60

Utilize 200 ml de água.

 REFEIÇÕES PRONTAS CONGELADAS	 (°C)	 (min)
Pizza massa fina	200 - 210	10 - 20
Croissants	170 - 180	15 - 25
Lasanha	180 - 200	35 - 50

Utilize 100 ml de água.

Regule a temperatura para 110 °C.

 REGENERAÇÃO DE ALIMENTOS	 (min)
Pãezinhos	10 - 20
Pão	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Carne	15 - 25
Massa	15 - 25
Pizza massa fina	15 - 25
Arroz	15 - 25
Legumes	15 - 25

Utilize 200 ml de água.

Utilize um recipiente de vidro.

 ASSAR	 (°C)	 (min)
Carne assada	200	50 - 60

 ASSAR	 (°C)	 (min)
Frango	210	60 - 80
Porco assado	180	65 - 80

FAZER BOLOS E ASSAR

 BO- LOS	Cozedura Convencional		Aquecimento Ventilado		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Receitas bati- das	170	2	160	3 (2 e 4)	45 - 60	Forma de bolo
Massa aman- teigada	170	2	160	3 (2 e 4)	20 - 30	Forma de bolo
Cheesecake buttermilk	170	1	165	2	80 - 100	Forma de bo- lo, Ø 26 cm
Strudel	175	3	150	2	60 - 80	Tabuleiro para assar
Torta de com- pota	170	2	165	2	30 - 40	Forma de bo- lo, Ø 26 cm
Pão-de-ló	170	2	150	2	40 - 50	Forma de bo- lo, Ø 26 cm
Bolo-rei, pré- -aqueça o forno vazio	160	2	150	2	90 - 120	Forma de bo- lo, Ø 20 cm
Bolo de ameixa, pré- -aqueça o forno vazio	175	1	160	2	50 - 60	Forma retan- gular
Queques, pré-aqueça o forno vazio	170	3	150 - 160	3	20 - 30	Tabuleiro para assar
Queques, dois níveis, pré-aqueça o forno vazio	-	-	140 - 150	2 e 4	25 - 35	Tabuleiro para assar

 BO- LOS	Cozedura Convencional		Aquecimento Ventilado		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Queques, três níveis, pré-aqueça o forno vazio	-	-	140 - 150	1, 3 e 5	30 - 45	Tabuleiro para assar
Biscoitos	140	3	140 - 150	3	25 - 45	Tabuleiro para assar
Biscoitos, dois níveis	-	-	140 - 150	2 e 4	35 - 40	Tabuleiro para assar
Biscoitos, três níveis	-	-	140 - 150	1, 3 e 5	35 - 45	Tabuleiro para assar
Merengue	120	3	120	3	80 - 100	Tabuleiro para assar
Merengue, dois níveis, pré-aqueça o forno vazio	-	-	120	2 e 4	80 - 100	Tabuleiro para assar
Pãezinhos, pré-aqueça o forno vazio	190	3	190	3	12 - 20	Tabuleiro para assar
Éclairs	190	3	170	3	25 - 35	Tabuleiro para assar
Éclairs, dois níveis	-	-	170	2 e 4	35 - 45	Tabuleiro para assar
Tartes	180	2	170	2	45 - 70	Forma de bolo, Ø 20 cm
Bolo de fruta rico	160	1	150	2	110 - 120	Forma de bolo, Ø 24 cm

Pré-aqueça o forno vazio.

 PÃO E PIZZA	Cozedura Convencional		Aquecimento Ventilado		 (min)	
	 (°C)		 (°C)			
Pão branco, 1 - 2 unidades, 0,5 kg cada	190	1	190	1	60 - 70	-
Pão de centeio, não é necessário pré-aquecer	190	1	180	1	30 - 45	Forma retangular
Pãezinhos, 6 - 8 pãezinhos	190	2	180	2 (2 e 4)	25 - 40	Tabuleiro para assar
Pizza massa fina	230 - 250	1	230 - 250	1	10 - 20	Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar
Scones	200	3	190	3	10 - 20	Tabuleiro para assar

Pré-aqueça o forno vazio.

Utilize uma forma de bolo.

 FLANS	Cozedura Convencional		Aquecimento Ventilado		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Empadas, não é necessário pré-aquecer	200	2	180	2	40 - 50
Flan de vegetais, não é necessário pré-aquecer	200	2	175	2	45 - 60
Quiches	180	1	180	1	50 - 60
Lasanha	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40
Canelones	180 - 190	2	180 - 190	2	25 - 40

Utilize a segunda posição da prateleira.

Utilize a prateleira em grelha.

 CARNE	Cozedura Convencio- nal	Aquecimento Ventilado	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Carne De Vaca	200	190	50 - 70
Lombo de porco	180	180	90 - 120
Vitela	190	175	90 - 120
Carne assada, mal passada	210	200	50 - 60
Carne assada, média	210	200	60 - 70
Carne assada, bem passada	210	200	70 - 75

 CARNE	Cozedura Convencional		Aquecimento Ventilado		 (min)
	 (°C)		 (°C)		
Pá de porco, com courato	180	2	170	2	120 - 150
Perna de porco, 2 unidades	180	2	160	2	100 - 120
Perna de borrego	190	2	175	2	110 - 130
Franco inteiro	220	2	200	2	70 - 85
Peru inteiro	180	2	160	2	210 - 240
Pato inteiro	175	2	220	2	120 - 150
Ganso inteiro	175	2	160	1	150 - 200
Coelho, cortado em peda- ços	190	2	175	2	60 - 80
Lebre, cortada em pedaços	190	2	175	2	150 - 200
Faisão inteiro	190	2	175	2	90 - 120

Utilize a segunda posição da prateleira.

 PEIXE	Cozedura Convencional	Aquecimento Ventilhado	 (min)
	 (°C)	 (°C)	
Truta / Dourada, 3 - 4 peixes	190	175	40 - 55
Atum / Salmão, 4 - 6 filetes	190	175	35 - 60

GRELHADOR

Pré-aqueça o forno vazio.

Utilize a quarta posição da prateleira.

Grelhador com a regulação de temperatura máxima.

 GRELHAR	 (kg)	 (min) 1.º lado	 (min) 2.º lado
Bifes do lombo, 4 unidades	0,8	12 - 15	12 - 14
Bife de vaca, 4 unidades	0,6	10 - 12	6 - 8
Salgados, 8	-	12 - 15	10 - 12
Costeleta de porco, 4 unidades	0,6	12 - 16	12 - 14
1/2 Frango, 2	1	30 - 35	25 - 30
Espetadas, 4	-	10 - 15	10 - 12
Peito de frango, 4 unidades	0,4	12 - 15	12 - 14
Hambúrgueres, 6	0,6	20 - 30	-
Filete de peixe, 4 unidades	0,4	12 - 14	10 - 12
Sandes tostadas, 4 - 6	-	5 - 7	-
Tosta, 4 - 6	-	2 - 4	2 - 3

TURBO GRILL

Pré-aqueça o forno vazio.

Utilize a primeira e a segunda posições da prateleira

Para calcular o tempo do assado, multiplique o tempo dado na tabela abaixo pelos centímetros de espessura do filete.

 CARNE DE VACA	 (°C)	 (min)
Carne assada ou lombo, mal passado	190 - 200	5 - 6

 CARNE DE VACA	 (°C)	 (min)
Carne assada ou lombo, médio	180 - 190	6 - 8
Carne assada ou lombo, bem passado	170 - 180	8 - 10

 PORCO	 (°C)	 (min)
Pá / Cachaço / Fiambre, 1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120
Costeletas / Entrecosto, 1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90
Rolo de carne, 0,75 - 1 kg	160 - 170	50 - 60
Joelho de porco, pré-cozido, 0,75 - 1 kg	150 - 170	90 - 120

 VITELA	 (°C)	 (min)
Vitela assada, 1 kg	160 - 180	90 - 120
Mão de vitela, 1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150

 CORDEIRO	 (°C)	 (min)
Perna de borrego / Borrego assado, 1 - 1,5 kg	150 - 170	100 - 120

 CORDEIRO	 (°C)	 (min)
Lombo de borrego, 1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60

 AVES	 (°C)	 (min)
Aves, partes, 0,2 - 0,25 kg cada	200 - 220	30 - 50
1/2 Frango, 0,4 - 0,5 kg cada	190 - 210	35 - 50
Frango, galinha, 1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70
Pato, 1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100
Ganso, 3,5 - 5 kg	160 - 180	120 - 180
Peru, 2,5 - 3,5 kg	160 - 180	120 - 150
Peru, 4 - 6 kg	140 - 160	150 - 240

 PEIXE (AO VAPOR)	 (°C)	 (min)
Peixe, inteiro (até 1Kg), 1 - 1,5 kg	210 - 220	40 - 60

DESCONGELAR

	 (kg)	 Tempo de des- congelção (min.)	 Tempo extra de des- congelção (min.)	
Frango	1	100 - 140	20 - 30	Coloque o frango so- bre um pires virado ao contrário e este sobre um prato gran- de. Vire a meio do tempo.
Carne	1	100 - 140	20 - 30	Vire a meio do tempo.
	0,5	90 - 120		
Natas	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Também é possível bater as natas quan- do ainda estão ligeira- mente congeladas.
Truta	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Morangos	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Manteiga	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Gateau	1,4	60	60	-

SECAGEM - AQUECIMENTO VENTILADO

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

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

Para 1 tabuleiro, utilize a terceira posição da prateleira.

Para 2 tabuleiros, utilize a primeira e quarta posições da prateleira.

 LEGUMES	 (°C)	 (h)
Feijões	60 - 70	6 - 8
Pimentos	60 - 70	5 - 6
Legumes para sopa	60 - 70	5 - 6
Cogumelos	50 - 60	6 - 8

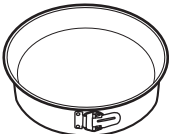
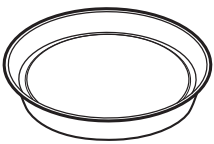
 LEGUMES	 (°C)	 (h)
Ervas aromáticas	40 - 50	2 - 3

Defina a temperatura para 60 - 70 °C.

 FRUTA	 (h)
Ameixas	8 - 10
Alperces	8 - 10
Fatias de maçã	6 - 8
Peras	6 - 9

VENTILADO COM RESISTÊNCIA - ACESSÓRIOS RECOMENDADOS

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

			
Forma para pizza	Assadeira	Formas individuais	Forma com base para flan
Escuro, não refletor 28 cm de diâmetro	Escuro, não refletor 26 cm de diâmetro	Vitrocerâmica 8 cm de diâmetro, 5 cm de altura	Escuro, não refletor 28 cm de diâmetro

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	20 - 30
Pasteis, 9 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	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 gorduras	170	2	25 - 35
Brownie	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	175	3	25 - 30
Soufflé, 6 unidades	formas pequenas de cerâmica na prateleira em grelha	200	3	25 - 30
Base de flan de massa batida	forma de base de flan na prateleira em grelha	180	2	15 - 25
Bolo de duas camadas	assadeira na prateleira em grelha	170	2	40 - 50

		 (°C)		 (min.)
Peixe escalfado, 0,3 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	20 - 25
Peixe, inteiro (até 1Kg), 0,2 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	25 - 35
Filete de peixe, 0,3 kg	forma de piza na prateleira em grelha	180	3	25 - 30
Carne escalfada, 0,25 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	200	3	35 - 45
Shashlik, 0,5 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	200	3	25 - 30
Biscoitos, 16 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	20 - 30
Biscoitos de amêndoa, 24 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	25 - 35
Queques, 12 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	30 - 40
Pastelaria salgada, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	2	25 - 30
Biscoitos de massa fina, 20 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	150	2	25 - 35
Tarteletes, 8 unidades	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	170	2	20 - 30
Legumes, escalfados, 0,4 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	3	35 - 45
Omeleta de legumes	forma de piza na prateleira em grelha	200	3	25 - 30
Legumes mediterrânicos, 0,7 kg	tabuleiro para assar ou tabuleiro para recolha de gorduras	180	4	25 - 30

INFORMAÇÃO PARA TESTES

Testes de acordo com a norma IEC 60350-1.

				 (°C)	 (min)	
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Cozedura Convencional	Tabuleiro para assar	3	170	20 - 30	-
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Aquecimento Ventilado	Tabuleiro para assar	3	150 - 160	20 - 35	-
Bolos pequenos, 20 por tabuleiro	Aquecimento Ventilado	Tabuleiro para assar	2 e 4	150 - 160	20 - 35	-
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Cozedura Convencional	Prateleira em grelha	2	180	70 - 90	-
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	Aquecimento Ventilado	Prateleira em grelha	2	160	70 - 90	-
Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm	Cozedura Convencional	Prateleira em grelha	2	170	40 - 50	Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.
Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm	Aquecimento Ventilado	Prateleira em grelha	2	160	40 - 50	Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.
Pão-de-ló, forma de bolo de Ø26 cm	Aquecimento Ventilado	Prateleira em grelha	2 e 4	160	40 - 60	Pré-aqueça o forno durante 10 minutos.
Massa amanteigada	Aquecimento Ventilado	Tabuleiro para assar	3	140 - 150	20 - 40	-

				 (°C)	 (min)	
Massa amantei- gada	Aquecimen- to Ventilado	Tabuleiro para as- sar	2 e 4	140 - 150	25 - 45	-
Massa amantei- gada	Cozedura Convencio- nal	Tabuleiro para as- sar	3	140 - 150	25 - 45	-
Tosta, 4 - 6 uni- dades	Grelhador	Prateleira em grelha	4	máx.	2 - 3 minutos para o primeiro lado; 2 - 3 mi- nutos para o segundo lado	Pré-aqueça o for- no durante 3 mi- nutos.
Hambúr- guer de vaca, 6 unida- des, 0,6 kg	Grelhador	Prateleira em grelha e tabuleiro de reco- lha de gorduras	4	máx.	20 - 30	Coloque a prate- leira em grelha no quarto nível e o ta- buleiro de recolha de gorduras no terceiro nível do forno. Vire os ali- mentos a meio do tempo de cozedu- ra. Pré-aqueça o for- no durante 3 mi- nutos.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA



AVISO! Consulte os capítulos
relativos à segurança.

NOTAS SOBRE A LIMPEZA



**Agentes de
limpeza**

Limpe a parte da frente do forno com um pano macio com água morna e um deter-
gente suave.

Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.

Limpe manchas com um detergente suave.



Utilização diária

Limpe a cavidade após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios.

Pode ocorrer condensação de humidade no forno ou nos painéis de vidro da porta. Para diminuir a condensação, deixe o forno funcionar durante 10 minutos antes da cozedura. Não guarde alimentos no forno durante mais de 20 minutos. 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 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.

COMO LIMPAR: BAIXO RELEVO DA CAVIDADE

Limpe a área de baixo relevo da cavidade para remover resíduos de calcário depois de cozinhar com vapor.

Passo 1	Passo 2	Passo 3
Verta: 250 ml de vinagre de vinho branco na área de baixo relevo da cavidade. Utilize vinagre a 6% no máximo sem quaisquer aditivos.	Deixe o vinagre dissolver os resíduos de calcário à temperatura ambiente durante 30 minutos.	Limpe a cavidade com água morna e um pano macio.
Para a função: Ventilado + Res. Circ PLUS limpe o forno a cada 5 a 10 ciclos de cozedura.		

COMO REMOVER: APOIOS PARA PRATELEIRAS

Retire os apoios para prateleiras para limpar o forno.

Passo 1	Desligue o forno e aguarde até estar frio.	
Passo 2	Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.	
Passo 3	Puxe a parte de trás do apoio para prateleiras para fora da parede lateral e retire-o.	
Passo 4	Instale os apoios para grelhas na sequência inversa. Os pinos de fixação das calhas telescópicas devem ficar virados para a parte da frente.	

COMO UTILIZAR: LIMPEZA PIROLÍTICA

Limpe o forno com 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.

Antes da limpeza pirolítica:

Desligue o forno e aguarde até estar frio.	Remova todos os acessórios.	Limpe a base do forno e a porta interna de vidro com água morna, um pano macio e detergente suave.
--	-----------------------------	--

Passo 1	Selecione a função:   - pisca.
Passo 2	Rode o botão de controlo (para a temperatura) para definir o modo de limpeza.

Opção	Modo de limpeza	Duração
P1	Limpeza ligeira	1 h 30 min
P2	Limpeza normal	2 h 30 min

Passo 3	 - prima para iniciar a limpeza.
Passo 4	Após a limpeza, rode o botão das funções de aquecimento para a posição de desligado.

 Durante a limpeza, a luz do forno está apagada. A porta do forno permanece bloqueada. Quando o forno estiver frio, a porta é desbloqueada.

Quando o forno estiver à temperatura definida, a porta fica bloqueada. Até a porta desbloquear, o visor apresenta: as barras do indicador de calor, . Para parar a limpeza antes do fim, rode o botão das funções do forno para a posição Off (desligado).

Quando a limpeza termina:

Desligue o forno e aguarde até estar frio.	Limpe a cavidade com um pano macio.	Retire o resíduo do fundo da cavidade.
--	-------------------------------------	--

AVISO DE LIMPEZA

O forno lembra-o quando o limpar com: limpeza pirolítica.
PYR - pisca no visor durante 10 segundos após cada ativação e desativação do forno.



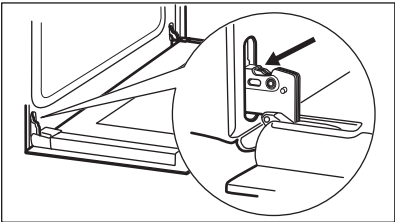
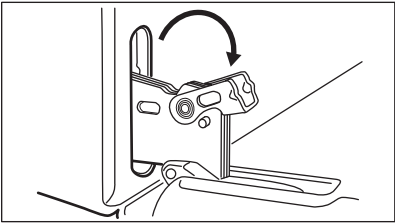
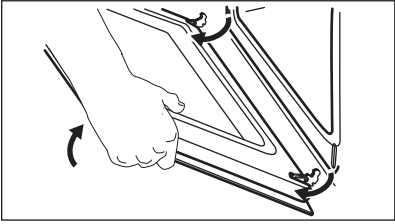
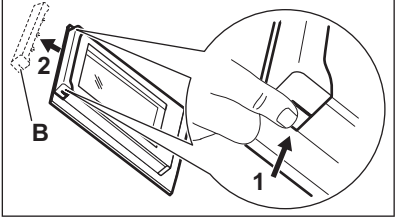
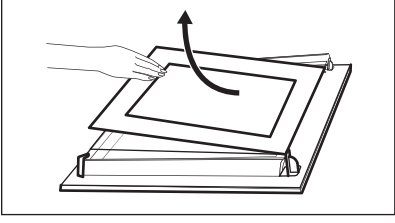
 , °C - prima ao mesmo tempo para desligar o lembrete.

COMO REMOVER E INSTALAR: PORTA

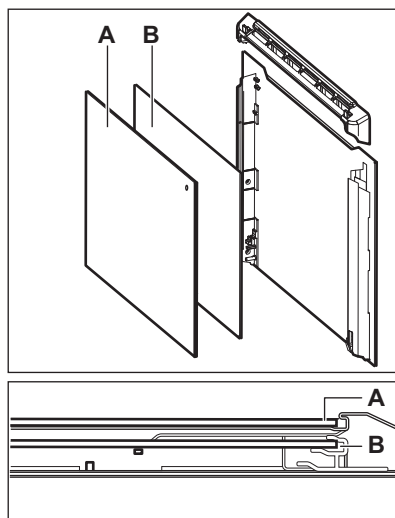
A porta do forno tem três painéis de vidro. Pode remover a porta do forno e os painéis de vidro internos para os limpar. Leia todas as instruções sobre "Remoção e instalação da porta" antes de remover os painéis de vidro.



CUIDADO! Não utilize o forno sem os painéis de vidro.

Passo 1	Abra completamente a porta e segure em ambas as dobradiças.	
Passo 2	Levante e rode as alavancas totalmente em ambas as dobradiças.	
Passo 3	Fechre a porta do forno até meio, parando na primeira posição de abertura. Em seguida, levante e puxe a porta e remova-a dos encaixes.	
Passo 4	Coloque a porta numa superfície estável protegida por um pano macio.	
Passo 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.	
Passo 6	Puxe o friso da porta para a frente para o remover.	
Passo 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.	
Passo 8	Limpe os painéis de vidro com água e sabão. Seque cuidadosamente os painéis de vidro. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.	
Passo 9	Após a limpeza, instale os painéis de vidro e a porta do forno.	

Certifique-se de que coloca os painéis de vidro (A e B) pela ordem correcta. Verifique o símbolo/impressão no lado do painel de vidro, cada um dos painéis de vidro parece 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 respetivos encaixes.



COMO SUBSTITUIR: LÂMPADA



AVISO! Risco de choque elétrico.
A lâmpada pode estar quente.

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

Antes de substituir a lâmpada:

Passo 1	Passo 2	Passo 3
Desligue o forno. Aguarde até que o forno esteja frio.	Desligue o forno da corrente elétrica.	Coloque um pano no fundo da cavidade.

Lâmpada posterior

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

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



AVISO! Consulte os capítulos relativos à segurança.

O QUE FAZER SE...

Em quaisquer casos não incluídos nesta tabela, contacte um centro de assistência autorizado.

O forno não liga ou não aquece.

Problema	Certifique-se de que...
Não consegue ativar ou utilizar o forno.	O forno está ligado corretamente à corrente elétrica.
O forno não aquece.	O desligar automático foi desativado.
O forno não aquece.	A porta do forno está fechada.
O forno não aquece.	O disjuntor está desligado.
O forno não aquece.	O Bloqueio para Crianças está desligado.

Componentes

Problema	Certifique-se de que...
A lâmpada está desligada.	Ventilado com Resistência - está ligada.
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está fundida.

Código de erro

O visor mostra...	Certifique-se de que...
C3	A porta do forno está fechada ou o bloqueio da porta não está partido.

Código de erro

F102	A porta do forno está fechada.
F102	O bloqueio da porta não está partido.
12:00	Houve uma falha de corrente elétrica. Definir a hora do dia.

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 forno. Se o código de erro recorrer, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Limpeza

Problema	Certifique-se de que...
A água sai da área de baixo relevo da cavidade.	Colocou demasiada água na área de baixo relevo da cavidade.

Outros problemas

Problema	Certifique-se de que...
Resultados insatisfatórios de cozedura da função: Ventilado + Res. Circ PLUS .	Encheu a área de baixo relevo da cavidade com água.

Outros problemas

O aparelho ativa-se mas não aquece. A ventoinha não funciona. O visor apresenta "Demo".	O Modo Demo está desativado: 1. Desligue o forno. 2.  3s, ,  °C - Prima continuamente ao mesmo tempo. 3. O primeiro dígito no visor e Demo piscam. 4. Rode o botão da temperatura para introduzir o código: 2468. Prima: . O dígito seguinte pisca.
---	--

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.)	

EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

INFORMAÇÃO DE PRODUTO E FOLHA DE INFORMAÇÃO DE PRODUTO*

Nome do fornecedor	Zanussi
Identificação do modelo	ZOPXD6X2 949499633
Índice de eficiência energética	81.2
Classe de eficiência energética	A+
Consumo de energia com uma carga normal, modo convencional	0.93 kWh/ciclo
Consumo de energia com uma carga normal, modo ventilação	0.69 kWh/ciclo
Número de cavidades	1
Fonte de calor	Eletricidade
Volume	72 l
Tipo de forno	Forno de encastrar

* Para a União Europeia de acordo com os Regulamentos 65/2014 e 66/2014 da UE.
Para a República da Bielorrússia de acordo com a norma STB 2478-2017, Anexo G; STB 2477-2017, Anexos A e B.
Para a Ucrânia de acordo com a norma 568/32020.

A classe de eficiência energética não se aplica na Rússia.

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

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 fechada quando o forno 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 correcta.

Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.

Quando 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 cozedura que utilizam a ventoinha, para poupar energia.

Calor residual

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

A ventoinha e a lâmpada continuam ligadas.

Quando desliga o forno, o visor indica o calor residual. Pode utilizar esse calor para manter os alimentos quentes.

Quando a duração da cozedura for superior a 30 min, reduza a temperatura do forno para 3 a 10 min no mínimo antes do fim da cozedura. 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 desliga-se automaticamente após 30 segundos. Pode activar a lâmpada novamente, mas isso reduz a poupança de energia esperada.

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.ZANUSSI.COM/SHOP



CE

867359944-A-362020