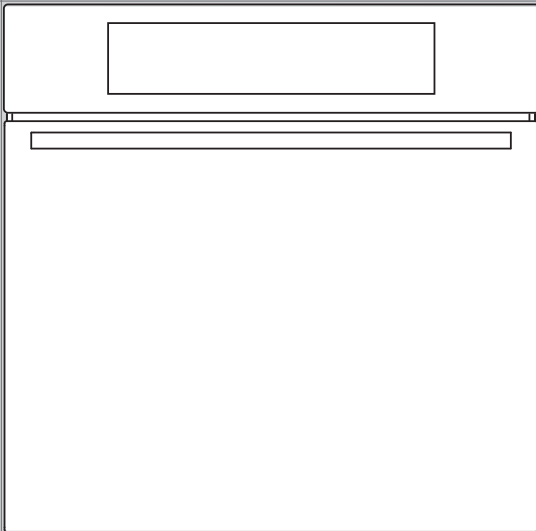


PT

**MANUAL DE
UTILIZAÇÃO
PORMENORIZADO
FORNO ELÉCTRICO**

gorenje



Obrigado pela confiança

demonstrada ao comprar um aparelho da nossa marca.

Fornecemos-lhe um manual pormenorizado que lhe facilitará a utilização deste aparelho e lhe permitirá familiarizar-se rapidamente com o mesmo.

Verifique primeiro se o aparelho não sofreu qualquer dano durante o transporte. Se detetar qualquer avaria, é favor contactar imediatamente o retalhista onde o comprou ou o armazém regional de onde vem. Encontrará o número de telefone na fatura ou na nota de entrega.

O manual de instalação e de ligação é fornecido separadamente.

O manual de utilização está igualmente disponível no nosso site web:

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



Informação importante



Conselho, observação

ÍNDICE

4 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA 5 Antes de ligar o aparelho	APRESENTAÇÃO
6 FORNO ELÉCTRICO 10 Painel de comandos 12 Características técnicas	
13 ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO	PREPARAÇÃO DO APARELHO PARA A PRIMEIRA UTILIZAÇÃO
14 COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO DO APARELHO PELA PRIMEIRA VEZ 14 Acertar o relógio	
15 AS ETAPAS DA COZEDURA (1 A 7) 15 Etapa 1: ESCOLHER O MODO DE COZEDURA 19 Etapa 2: FUNÇÕES DO PROGRAMADOR - DURAÇÃO DE COZEDURA 20 Etapa 3: GUARDAR O PROGRAMA 21 Etapa 4: INICIAR A COZEDURA 21 Etapa 5: FIM DA COZEDURA E PARAGEM DO FORNO 22 Etapa 6: SELECIONAR FUNÇÕES COMPLEMENTARES / EXTRAS 23 Etapa 7: ESCOLHA DOS AJUSTES GERAIS	AS ETAPAS DA COZEDURA
25 DESCRIÇÃO DOS MODOS DE COZEDURA & TABELA DE COZEDURA	
42 MANUTENÇÃO & LIMPEZA 43 Limpeza convencional 43 Limpeza por hidrolise com a função aqua clean 44 Corrediças telescópicas extensíveis 45 Instalar as paredes catalíticas amovíveis 46 Desmontagem e remontagem da porta do forno 49 Desmontagem e remontagem dos vidros da porta 50 Substituição da lâmpada	MANUTENÇÃO & LIMPEZA
51 GUIA DE REPARAÇÃO	REPARAÇÃO
52 ELIMINAÇÃO	

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA



É FAVOR LER ATENTAMENTE ESTE MANUAL E MANTÊ-LO AO SEU ALCANCE PARA FUTURAS CONSULTAS.

As crianças a partir de 8 anos e as pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência ou de conhecimentos podem utilizar este aparelho desde que fiquem sob a vigilância de um adulto responsável, tenham recebido instruções prévias sobre a maneira de se servir do mesmo em toda a segurança, e de ter entendido os riscos aos quais se expõe. Não deixe as crianças brincar com o aparelho; vigie-as se elas procederem à sua limpeza ou à sua manutenção.

AVISO : O aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização. Tenha muito cuidado em não tocar nos elementos aquecedores. Mantenha as crianças menores de 8 anos afastadas do aparelho, exceto se as vigiar permanentemente.

AVISO: os elementos acessíveis podem ficarem escaldantes. Impede as crianças pequenas de se aproximar do aparelho.

O aparelho fica muito quente durante a utilização. Tenha muito cuidado em não tocar nos elementos aquecedores no interior do forno.

Utilize exclusivamente a sonda termométrica recomendada para este forno.

AVISO: antes de substituir a lâmpada, desligue o aparelho da fonte de alimentação elétrica para evitar um eventual choque elétrico.

Não utilize detergentes abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro do forno/a tampa de vidro do fogão (segundo o caso) pois podem riscar a superfície. Estes danos podem provocar rachadelas no vidro.

Não limpe o aparelho com um aparelho de vapor ou de alta pressão, pois existe um risco de choque elétrico.

Os cabos fixos devem incluir um dispositivo de desconexão em conformidade com as normas elétricas em vigor.

Se o cabo elétrico estiver danificado, mande-o substituir pelo fabricante, por um técnico do serviço pós venda, ou por um profissional qualificado para evitar qualquer eventual risco (apenas para os aparelhos entregues com um cabo elétrico).

Não instale o aparelho atrás de uma porta decorativa para evitar o sobre-aquecimento.

Este aparelho é exclusivamente destinado à cozedura dos alimentos. Não o utilize para outros fins, por exemplo para aquecer a peça, secar os animais (de estimação ou outros), papel, têxteis, plantas aromáticas, etc. porque pode provocar ferimentos ou um incêndio.

A ligação à rede elétrica deste aparelho deve ser executada exclusivamente por um profissional autorizado. As modificações não autorizadas ou as reparações executadas por pessoas não qualificadas podem provocar feridas graves ou danificar o aparelho.

Se utilizar outros aparelhos elétricos em proximidade do seu recinto de cozedura, é favor verificar que o seu cabo de alimentação não fique preso entre a cavidade e a porta do forno, porque pode provocar um curto-circuito. Mantenha o cabo elétrico dos outros aparelhos a uma boa distância.

Não cobre o forno com folhas de alumínio e evite colocar pratos ou formas diretamente na soleira. Ao impedir o ar de circular, a folha

de alumínio prejudicaria numa cozedura conveniente e danificaria o revestimento em esmalte.

Quando o forno está em serviço, a porta aquece. Para melhorar a proteção e reduzir a temperatura da face externa da porta, um terceiro vidro foi integrado (apenas em alguns modelos).

As dobradiças da porta do forno podem ficar danificadas no caso de sobrecarga; não pose nenhum recipiente pesado em cima da porta aberta e não se apoia em cima dela enquanto limpar o interior do forno. Não suba em cima da porta aberta e não deixe as crianças sentarem-se em cima.

O funcionamento do aparelho é seguro com ou sem corrediças.

Verifique se as fendas de ventilação não ficam de forma alguma recobertas nem obstruídas.

ANTES DE LIGAR O APARELHO:

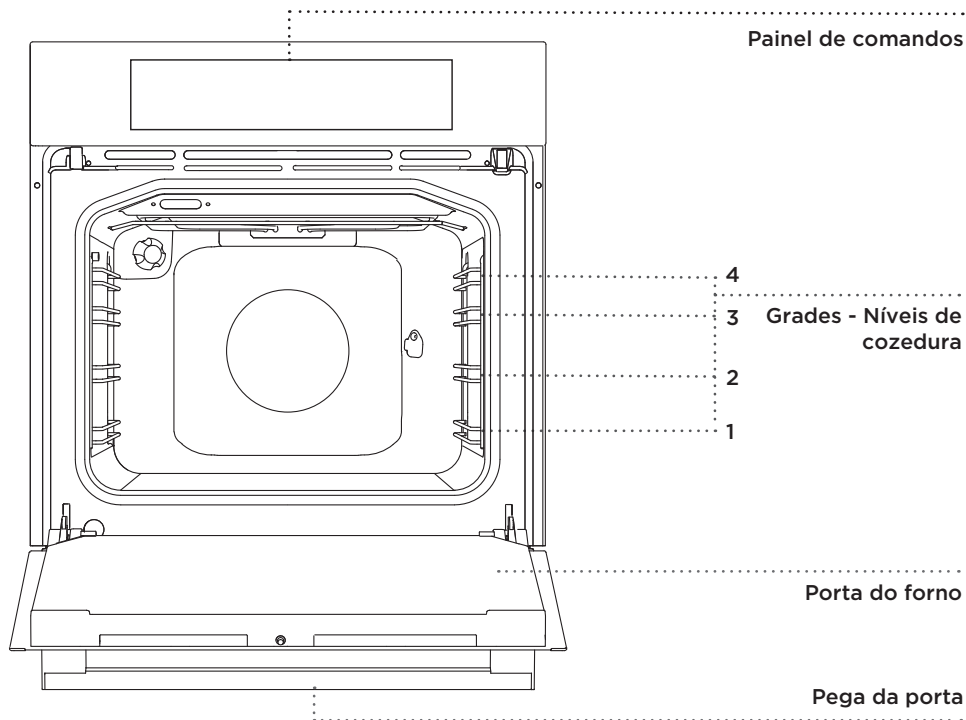


Leia atentamente o presente manual de utilização antes de ligar o aparelho. As reparações ou reclamações resultantes de uma utilização ou de uma ligação não conforme não estão cobertas pela garantia.

FORNO ELÉCTRICO

(DESCRIÇÃO DO FORNO E DO SEU EQUIPAMENTO - CONSOANTE O MODELO)

A ilustração representa um dos modelos embutíveis. Este manual foi redigido para vários aparelhos com equipamentos diferentes; é portanto possível que descreve funções e acessórios que não estão disponíveis no seu modelo.



GRADES EM FIO

As grades em fio permitem cozer os preparados em 4 níveis (repare que os níveis/grades (ou corrediças) são numerados de baixo para cima).

As grades 3 e 4 servem para a cozadura no grill.

CORREDIÇAS TELESCÓPICAS EXTRAÍVEIS

Pode-se inserir as corrediças telescópicas extraíveis no 2º, 3º e 4º níveis. Podem ser parcial ou totalmente extensíveis.

INTERRUPTOR NA PORTA DO FORNO

O interruptor desativa as resistências e o ventilador quando se abra a porta durante a cozadura; volte a colocá-las em funcionamento quando se fecha.

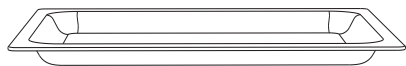
VENTILADOR DE ARREFECIMENTO

Este aparelho está equipado de um ventilador que arrefece a carroçaria e o painel de comando.

FUNCIONAMENTO PROLONGADO DO VENTILADOR DE ARREFECIMENTO

O ventilador funciona ainda durante um momento após a paragem do forno para acelerar o arrefecimento do aparelho.

EQUIPAMENTO E ACESSÓRIOS DO FORNO (consoante os modelos)

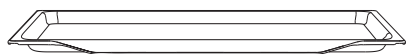


O **PRATO DE ASSAR DE VIDRO** pode ser utilizado com todos os modos de cozedura; pode igualmente servir de prato de serviço.

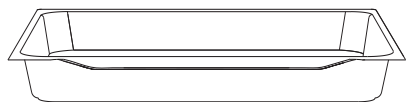
A **GRELHA** serve para a cozedura no grill. Pode também pousar os pratos, as panelas de pressão ou formas com os preparados a cozer.



A grelha tem um taco de segurança. Portanto é necessário levantá-la levemente para a frente para tirá-la do forno.



A **PLACA DE PASTELARIA** está prevista para a cozedura dos bolos.



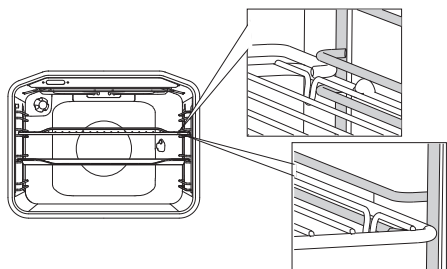
O **PRATO MULTI-USO PROFUNDO** serve para a cozedura da carne e dos bolos com muito líquido. Pode igualmente utilizá-lo com pingadeira para recolher a gordura dos alimentos que cozem diretamente na grelha.



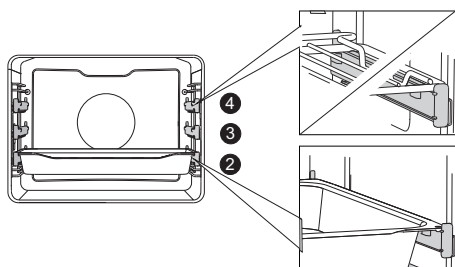
Quando coze os seus preparados no prato multiuso, nunca o coloque na primeira grade, em baixo do forno. Pode colocá-lo no primeiro nível apenas quando se serve da pingadeira durante a cozedura no grill ou no espeto.



Como os acessórios do forno aquecem, a sua forma pode mudar. Isso não afeta em nada a sua funcionalidade e voltam a ter a sua forma de origem ao arrefecer.



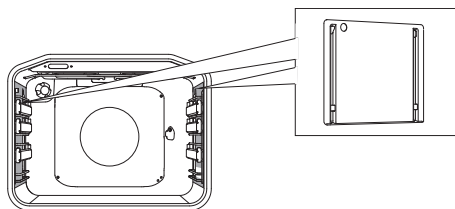
Tem de inserir a grelha, a placa de pastelaria, o prato de vidro e a pingadeira no espaço situado entre os dois fios que formam a grade.



Se o seu forno estiver equipado de corrediças telescópicas extensíveis, primeiro faça correr um par de corrediças (a esquerda e a direita) fora do forno, depois pouse a grelha ou a placa de pastelaria nas duas corrediças. Depois, empurre o conjunto para o interior do forno com a sua mão, o mais longe possível.



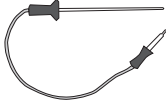
Volte a fechar a porta do forno quando as corrediças telescópicas estão empurradas até ao fundo.



As **PAREDES AMOVÍVEIS FÁCEIS DE LIMPAR** impedem as projeções de gordura de atingir as paredes inamovíveis do forno.



O **ESPETO ROTATIVO** serve para assar a carne. Compõe-se de um espeto com cabo amovível e duas forquilhas com parafusos.



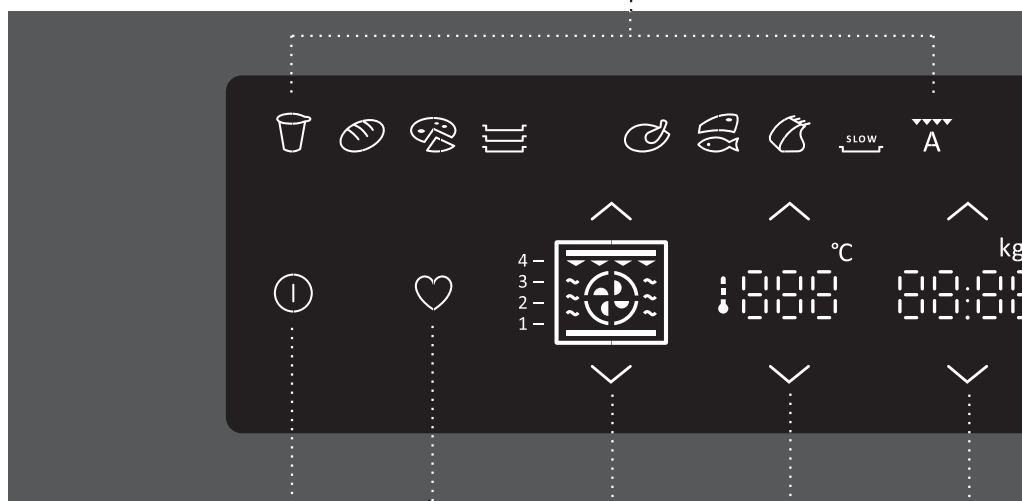
SONDA TERMOMÉTRICA para assar grandes pedaços de carne



Durante a cozedura, o aparelho e alguns dos seus elementos acessíveis fiquem muito quentes. Ponha luvas de cozinha ou utilize umas pegas protetoras.

PAINEL DE COMANDOS

SELEÇÃO DOS ALIMENTOS



LIGAR/DESLIGAR

OS MEUS PARÂMETROS

MODOS DE COZEDURA

TEMPERATURE

RELÓGIO, PESO,
TERMOSONDA

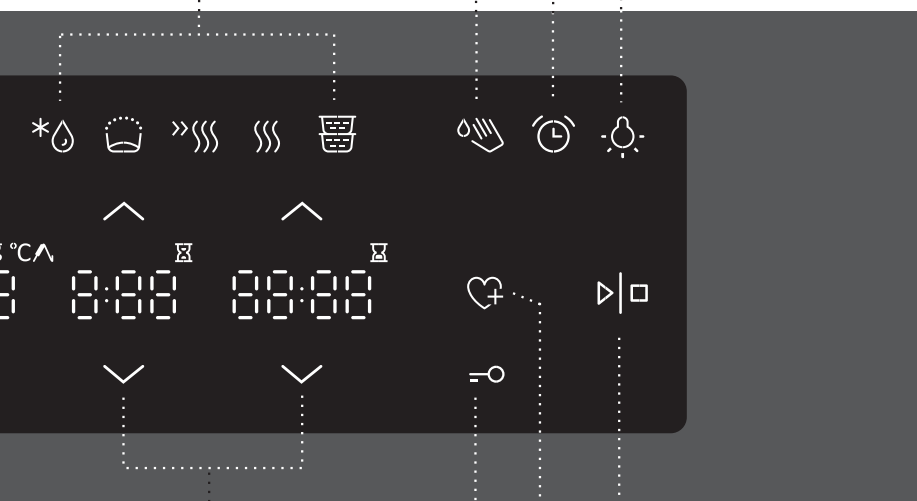
- ∧ Valores crescentes
- ∨ Valores decrescentes

AQUA CLEAN

TEMPORIZADOR COM ALARME

FUNÇÕES COMPLEMENTARES

TECLA LIGAR/DESLIGAR DE ILUMINAÇÃO



FUNÇÕES DO PROGRAMADOR

Duração de cozedura
Início diferido

INICIAR/STOP

SALVAGUARDA DOS PARÂMETROS PESSOAIS

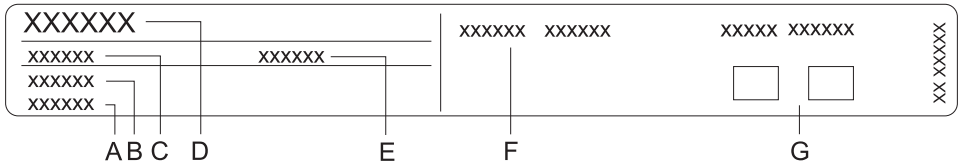
SEGURANÇA CRIANÇAS

NOTA:

As teclas reagirão melhor se as tocar com uma superfície larga do dedo. Sempre que tocar uma, ouve-se tocar um sinal sonoro rápido.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

(EN FUNÇÃO DO MODELO)



- A N° de série
- B Código / Identificação
- C Tipo
- D Marca
- E Modelo
- F Características técnicas
- G Símbolos de conformidade

A placa das características possui as principais características técnicas e encontra-se na borda interior do forno. Vê-se quando se abre a porta.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Após ter recebido o aparelho, remova tudo o que está no interior, incluindo as proteções de transporte.

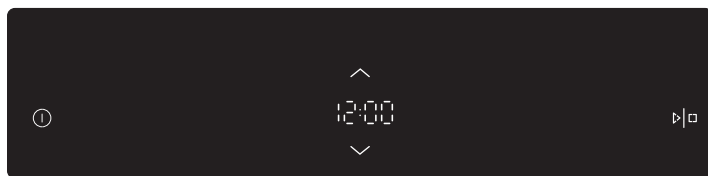
Limpe todos os acessórios e utensílios com água quente e com um detergente usual. Não utilize nenhum produto abrasivo.

Quando o forno aquece pela primeira vez, solta o odor característico de um produto novo. Ventile a peça aquando da primeira utilização

COLOCAÇÃO EM FUNCIONAMENTO DO APARELHO PELA PRIMEIRA VEZ

ACERTAR O RELÓGIO

Quando o forno está ligado à rede elétrica, ou após uma falha de corrente prolongada, 12:00 pisca no ecrã.



Acerte o relógio tocando nas teclas (^) e (v). Valide o seu ajuste com a tecla INICIAR/STOP.

Se mantiver o dedo na tecla de ajuste dos valores, os números aparecerão mais rápido.

O forno funciona mesmo se não acertar o relógio. No entanto, as funções do programador não ficarão disponíveis (ver o capítulo AJUSTE DAS FUNÇÕES DO PROGRAMADOR). Passado alguns minutos de não atividade, o forno passa para o modo Stand by.

MODIFICAÇÃO DO AJUSTE DO RELÓGIO

Pode modificar o ajuste do relógio se nenhuma função do programador estiver em curso (ver o capítulo ESCOLHA DOS AJUSTES GERAIS).

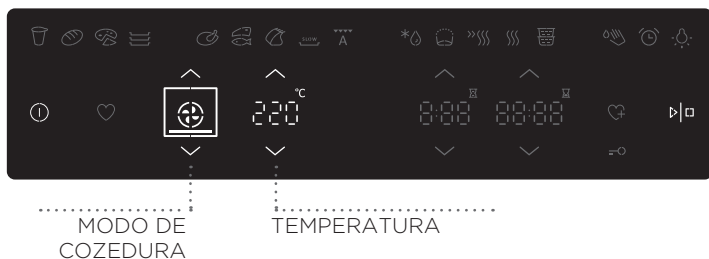
AS ETAPAS DA COZEDURA (1 A 7)

ETAPA 1: ESCOLHER O MODO DE COZEDURA

Tem vários métodos à sua disposição para comandar a cozedura dos seus preparados.

A) COZEDURA POR SELEÇÃO DO MODO DE FUNCIONAMENTO (modo profissional)

Utilize este método quando deseja preparar qualquer tipo de prato com diversas quantidades de ingredientes. Tem de escolher todos os ajustes.



Toque nas teclas (∧) e (∨) para selecionar o modo de cozedura e a temperatura do forno.

Podem igualmente selecionar as funções complementares seguintes:

Pré-aquecimento

Duração de cozedura

Início diferido

Toque na tecla INICIAR.

A subida em temperatura está indicada no mostrador até o valor selecionado ser atingido. Não pode modificar o modo de cozedura durante a operação; em contrapartida, pode ajustar a temperatura.











PRÉ-AQUECIMENTO

Utilize esta função para aquecer o forno o mais rápido possível à temperatura desejada. Para ativar a função Pré-aquecimento, toque no ícone . Este fica a piscar no ecrã. Não ponha logo o seu preparado no forno.

Quando o forno atinge a temperatura ajustada, ouve-se tocar um sinal sonoro. Abra a porta ou valide com a tecla INICIAR/STOP. O ícone apaga-se. O programa continua então a cozedura segundo os ajustes selecionados.

Após ter ativado o Pré-aquecimento, já não pode programar o Início diferido.

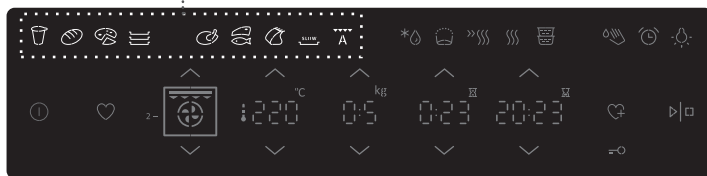
MODOS DE COZEDURA (en função do modelo)

MODO	DESCRIÇÃO	TEMPERATURA PRÉ-AJUSTADA (°C)
MODOS DE COZEDURA		
	CONVECÇÃO NATURAL As resistências da abóboda (em cima) e da soleira (em baixo) aquecem simultaneamente, e o calor irradia no interior do forno espalhando-se regularmente. A cozedura das carnes ou dos bolos apenas é possível num único nível de cada vez.	200
	ABÓBODA Apenas a resistência da abóboda, em cima do forno, difunde o calor nos alimentos. Utilize-a para dourar os seus preparados na parte superior (no fim de cozedura).	150
	SOLEIRA Apenas a resistência da soleira, em baixo do forno, difunde o calor. Utilize este modo para cozer o fundo dos seus preparados.	160
	GRILL Apenas o grill (que é um elemento do grill duplo) está em funcionamento. Este modo de cozedura serve para grelhar as tostas, recheadas ou não, e as salsichas em pequenas quantidades.	240
	GRILL DUPLO A resistência da abóboda e o grill estão em funcionamento. O calor provém diretamente do grill instalado em cima do forno. O funcionamento simultâneo da resistência de abóboda permite aumentar o efeito do calor. Este modo de cozedura serve para grelhar a carne, as tostas (recheadas ou não) e as salchichas.	240
	GRILL VENTILADO O grill e o ventilador funcionam simultaneamente. Este modo é especialmente adaptado à cozedura das peças grandes de carne e das aves, num único nível. É igualmente recomendado para os gratinados ou para obter uma crosta dourada.	170
	CALOR ROTATIVO E SOLEIRA A resistência da soleira funciona ao mesmo tempo que o ventilador e a resistência circular. Este modo convém bem para as pizzas, as pastelarias com muito líquido, os bolos com fruta, a massa confeccionada com fermento de padeiro e a massa quebrada. A cozedura é possível em vários níveis ao mesmo tempo.	200
	CALOR ROTATIVO A resistência circular e o ventilador funcionam simultaneamente. O ventilador situado no fundo do forno faz circular à volta do rôti ou do bolo o calor produzido pela resistência circular. Este modo convém à cozedura das carnes ou dos bolos em vários níveis ao mesmo tempo.	160
 ECO	COZEDURA ECO ¹⁾ Este modo otimiza o consumo de eletricidade durante a cozedura. Utiliza-se para cozer a carne assada e para a pastelaria.	160
	SOLEIRA VENTILADA Este modo convém à cozedura dos bolos com fermento de padeiro que não encham muito e à esterilização das conservas de frutos e legumes.	180

¹⁾ Este modo serviu para determinar a classe de eficácia energética do aparelho de acordo com a norma EN 60350-1.

O número da grade recomendado aparece para cada modo de cozedura selecionado.

B) COZEDURA POR SELEÇÃO DO TIPO DE ALIMENTO (modo auto)





















Toque no ícone correspondente ao tipo de alimento que quer cozer. O ícone selecionado acende-se.



O ecrã mostra então valores pré-ajustados que pode retificar:

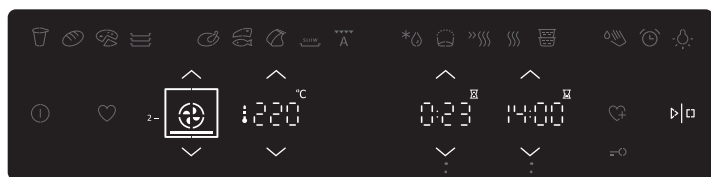
- temperatura do forno
- quantidade
- duração de cozedura
- início diferido

Toque na tecla INICIAR. Os valores seleccionados aparecem no ecrã.

ÍCONE	TIPO DE ALIMENTO/ FUNÇÃO	TEMPERATURA PRÉ- AJUSTADA (°C)	TEMPERATURA MAX. POSSIVEL	DURAÇÃO DE COZE- DURA PREREGLEE (H/MIN.)	QUANTIDADE (KG)	GRADE (A PARTIR DE BAIXO)	CONSELHOS	MODO DE COZEDU- RA PRÉ-AJUSTADA
	logurtes	40	40	3:00	-	2,3	Coloque os recipientes de iogurtes na grelha (esta função apenas é efetiva com o equipamento adequado)	
	Pão	190	275	0:50	1	2	Cozedura numa placa de pasteleria	
	Pizza *	200	275	0:20	1x0,5	2,3	Cozedura numa placa de pasteleria	
	Bolos pequenos*	160	275	0:20	2x0,2	2,3	Cozedura numa placa de pasteleria, em 2 níveis ao mesmo tempo	
	Frango	200	275	0:50	0,5	2	Cozedura na grelha colocada na segunda grade. Pingadeira na grade de baixo	
	Costeletas, escalopes, peixe	240	275	0:18	4:0,50	3 3*	Cozedura na grelha colocada na segunda grade. Pingadeira na grade de baixo. Vire a carne a meio da cozedura	
	Costelas de porco em coroa	180	275	1:25	0,50	2	Cozedura num recipiente para assar colocado na grelha	
	Cozedura lente	100	130	4:00	-	2	Cozedura da carne (porco, vaca, vitela). Ponha a carne numa panela de pressão com tampa e adicione ervas aromáticas, especiarias e legumes.	
	Cozedura automática da carne - modo Assado auto	180	275	1:00	-	2	Cozedura de diferentes tipos de alimentos (steaks, costeletas, escalopes, peixe)	

O asterisco que aparece significa que é necessário pré-aquecer o forno. A duração de cozedura pré-ajustada não inclui o tempo necessário ao pré-aquecimento.

ETAPA 2: FUNÇÕES DO PROGRAMADOR - DURAÇÃO DE COZEDURA



Toque nas teclas (\wedge) e (\vee) para ajustar a duração de cozimento.



Ajustar a duração de cozimento

Esta parametrização permite-lhe ajustar o tempo durante o qual o forno deve aquecer (duração de cozimento). Ajuste a duração de cozimento desejada e valide. A hora de fim de cozimento é calculada conseqüentemente.

Toque na tecla INICIAR para iniciar a cozimento. Todos os ajustes selecionados aparecem no ecrã.

Pode anular todas as parametrizações do programador ajustando a duração a "0".



Ajustar o início diferido

Com esta parametrização, pode especificar o tempo durante o qual o forno deve aquecer (duração de cozimento) e a hora à qual o seu preparado deve estar cozido (hora de fim de cozimento). Verifique se o relógio está à hora.

Exemplo:

Hora do dia: meio-dia

Duração de cozimento: 2 horas

Hora de fim de cozimento desejada: 18 horas.

Ajuste primeiro a duração de cozimento: 2 horas no nosso exemplo.

A soma da hora do dia e da duração de cozimento aparece automaticamente (14 horas). Ajuste depois a HORA DO FIM DE COZIMENTO (18 horas). Prima em INICIAR para iniciar a operação. O programador espera a hora conveniente para iniciar a cozimento.



Ao fim do tempo ajustado, o forno para automaticamente (fim de cozimento) e ouve-se um sinal sonoro tocar; pode interrompê-lo tocando na tecla ALARME, caso contrário para só passado um minuto.

Após alguns minutos de inatividade, o aparelho passa para o modo Stand-by e o relógio exibe a hora do dia.


ETAPA 3: GUARDAR O PROGRAMA



A) GUARDAR PROGRAMAS DEFINIDOS PELO UTILIZADOR (OS MEUS PARÂMETROS)



Toque no ícone correspondente ao tipo de alimento que quer cozer, e depois escolha os seus próprios ajustes:

- temperatura do forno
- quantidade
- duração de cozedura
- início diferido

Toque na tecla  para guardar os seus ajustes. O símbolo do tipo de alimento seleccionado pisca duas vezes.

 Pode encontrar e reutilizar em qualquer momento os parâmetros favoritos que registou. Para lá aceder, toque no ícone : todos os programas pessoais que memorizou aparecem no ecrã.

B) GUARDAR VALORES PRÉ-AJUSTADOS PELO FORNO



Escolha o modo de cozedura. O ecrã exhibe valores pré-ajustados que ainda pode retificar:

- temperatura
- duração de cozedura
- início diferido

Toque na tecla  durante 3 segundos para guardar os ajustes (acendem-se duas vezes).

ETAPA 4: INICIAR A COZEDURA

Para iniciar a cozedura, toque durante alguns instantes a tecla INICIAR/STOP. Se não estiver selecionado nenhuma função do programador, a duração de cozedura aparece no ecrã bem como os ícones de funcionamento e de temperatura.



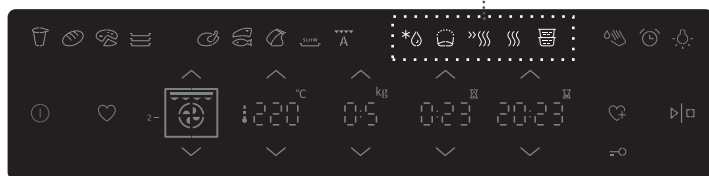
ETAPA 5: FIM DA COZEDURA E PARAGEM DO FORNO

Após a cozedura, todos os ajustes do programador estão em pausa e anulados. O relógio exibe a hora do dia. Passados cinco minutos de inatividade, o aparelho passa em modo Stand-by.



Quando a cozedura acaba, todos os ajustes do programador estão em modo pausa e anulados, exceto o ajuste do temporizador. O relógio exibe a hora do dia. O ventilador de arrefecimento funciona ainda durante um momento.

ETAPA 6: SELECIONAR FUNÇÕES COMPLEMENTARES / EXTRAS



Para selecionar uma função, toque no ícone correspondente.



Descongelamento

O ar circula sob a ação do ventilador sem as resistências aquecerem. Pode utilizar esta função para descongelar as pastelarias com natas ou com creme de manteiga, os bolos e as viennoiseries, o pão e os frutos congelados.

Ao selecionar os ícones correspondentes, pode especificar o tipo de alimento e o seu peso bem como a hora de início e de fim do descongelamento.

Quando decorrer a metade do tempo de descongelamento, vire os pedaços, mexe-os e separe-os, se estes colarem entre eles.



Levedar da massa

Utilize esta função para pôr a levedar a massa com fermento de padeiro. Uma temperatura optimal constante estimula a ação do fermento e acelera a levedura.



Pré-aquecimento rápido

Utilize esta função para aquecer o forno o mais rápido possível à temperatura desejada. Esta função não convém à cozedura. Quando o aparelho atinge a temperatura ajustada, o pré-aquecimento acaba e o forno está pronto para começar a cozedura segundo os parâmetros selecionados.



Manter quente

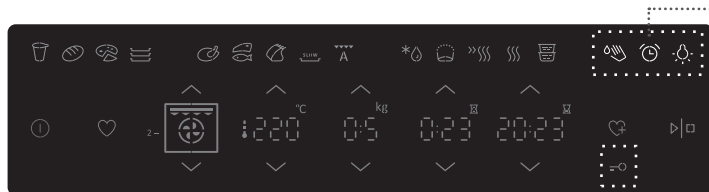
Esta função serve para guardar quente os preparados que acabam de cozer. Seleccione os ícones apropriados para ajustar a temperatura bem como a hora do início e do fim da operação.



Coluna de vapor

Utilize esta função para cozer simultaneamente diferentes preparados em pratos sobrepostos. Os alimentos cozem a vapor proveniente do prato situado em baixo. Coloque os preparados com muito líquido (molhos, sopas) no primeiro prato, e depois a carne, os legumes e acompanhamentos no segundo e por fim as sobremesas no terceiro. Esta função apenas é efetiva com os utensílios apropriados.

ETAPA 7: ESCOLHA DOS AJUSTES GERAIS



Para seleccionar um ajuste, toque no ícone correspondente.



AquaClean

Utilize esta função para eliminar as manchas. Verta 0,6 l de água na pingadeira e insira-a na grade de baixo. Passados 30 minutos, os resíduos alimentares secos nas paredes esmaltadas amolecem e pode retirá-los facilmente com uma esponja húmida.

Antes de iniciar a função AquaClean, espere que o forno tenha arrefecido completamente (Ver o capítulo Limpeza e manutenção).



Ajustar o temporizador

Pode utilizar o temporizador independentemente da cozedura no forno. Para o ativar, toque na tecla TEMPORIZADOR. O ajuste máximo é de 10 horas. Ao fim do tempo ajustado, ouve-se tocar um sinal sonoro; pode interrompê-lo tocando na tecla RELÓGIO, caso contrário para automaticamente passado um minuto.



Iluminação do forno

A iluminação interior acende-se automaticamente quando abre a porta ou quando coloca o forno em funcionamento. Quando a cozedura acaba ou que feche a porta, a iluminação fica acesa durante mais de um minuto. Pode ligar ou desligar a iluminação interior tocando na tecla ILUMINAÇÃO.



SEGURANÇA CRIANÇAS

Para ativar esta função, toque na tecla SEGURANÇA CRIANÇAS (ícone "chave") e mantenha um instante o dedo em cima. Para desativá-la, toque novamente a mesma tecla.



Se ativar a segurança crianças quando nenhuma das funções do programador estiver em curso (apenas a hora do dia aparece), o forno não funcionará.

Se ativar a segurança crianças após ter ajustado uma função do programador, o forno funcionará normalmente, mas não será possível modificar os seus ajustes.

Quando a segurança crianças está ativa, não pode escolher outro modo de cozedura nem outra função complementar. Pode apenas interromper ou parar definitivamente a cozedura. A segurança crianças fica ativa após a paragem do forno. Tem de a desativar antes de se servir novamente do aparelho.

Hora


Após ter ligado o aparelho à rede elétrica pela primeira vez, ou após um longo período de desconexão (mais de uma semana) tem de acertar o relógio.

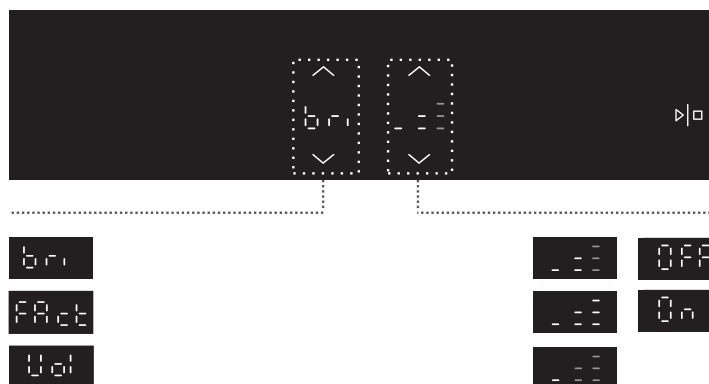
Pode acertar o relógio após um período de desconexão com a tecla LIGAR/DESLIGAR.


Ajuste a hora com as setas (∧) e (∨).

8sek 

Ajustar o contraste, o volume sonoro e restaurar os ajustes de fábrica

Pode efetuar estes ajustes quando aparece o ícone . Mantenha o dedo durante 8 segundos no ícone "Iluminação". A abreviação "bri" (contraste) aparece no ecrã, bem como duas barras muito luminosas.



Escolha os seus ajustes tocando nas setas (∧) e (∨).
Toque na tecla  para validar.



Após uma falha elétrica ou a desconexão do aparelho, todos os ajustes complementares efetuados pelo utilizador são restaurados.

DESCRIÇÃO DOS MODOS DE COZEDURA & TABELA DE COZEDURA

Se o preparado que deseja cozer não consta nas tabelas de cozedura, consulte um prato similar. Nestas tabelas, as informações são fornecidas pela cozedura num único nível.

As tabelas indicam uma faixa de temperaturas recomendadas.

Escolha primeira o ajuste mais baixo e suba-o mais tarde se achar que o preparado não está suficientemente dourado.

As durações de cozedura indicadas são estimativas e podem variar em função de algumas condições.

Apenas pré-aqueça o forno se a sua receita ou as tabelas de cozedura o indicarem. O pré-aquecimento de um forno vazio consome muita energia. Pode poupar energia pondo a cozer várias pizzas ou diversos bolos um após o outro, porque o forno já está quente.

Escolha de preferência pratos e formas de cor escuras, esmaltadas ou com revestimento de silicone, porque são excelentes condutores de calor.

Se utilizar papel vegetal, certifique-se que resiste às temperaturas elevadas.

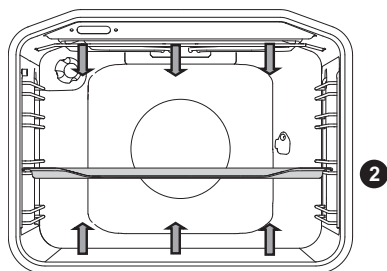
A cozedura de grandes peças de carne ou de bolos gera frequentemente condensação, e a porta do forno pode ficar embaciada. É um fenómeno normal sem influência no funcionamento do aparelho. Depois da cozedura acabar, é necessário limpar a porta e o vidro do forno.

Não deixe arrefecer os alimentos no forno fechado para evitar a formação de vapor.



O asterisco (*) que consta nas tabelas significa que é necessário pré-aquecer o forno com o modo de cozedura selecionado.

CONVECÇÃO NATURAL



O calor das resistências da soleira e da abóboda irradia no interior do recinto espalhando-se uniformemente.

Cozedura da carne a assar

Utilize pratos esmaltados, de pyrex, em terracota ou em fundição. Os pratos de aço inoxidável não são recomendados porque refletem demasiado calor.

Adicione tanto líquido que o necessário durante a cozedura para que a carne não fique queimada. Vire o assado durante a cozedura. Guardará o molho, se o tapanr.

Preparado	Peso (g)	Grade (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Duração de cozedura (min.)
CARNE				
Rôti de porco	1500	2	190-200	120-130
Pá de porco	1500	2	190-200	120-140
Rolinhos de porco	1500	2	190-200	120-140
Rôti de carne picada	1500	2	200-210	60-70
Rôti de vaca	1500	2	190-210	120-140
Rosbif, bem passado	1000	2	200-210	40-60
Rolinhos de vaca	1500	2	180-200	90-120
Perna de borrego	1500	2	190-200	100-120
Coxas de coelho	1500	2	190-200	100-120
Pá de cabrito	1500	2	190-200	100-120
Pizza*	/	2	220	25
Frango	1500	2	200	80
PEIXE				
Peixe abafado	1000	2	210	50-60

Utilize este modo para assar o frango se o seu forno não tiver a função

Utilize este modo para cozer as pizzas se o seu forno não tiver a função

Cozedura das pastelarias

Apenas coza os bolos num único nível e utilize formas de cores escuras. As formas claras refletem o calor e os bolos não ficam dourados. Pouse sempre as formas na grelha; retire-a se utilizar a placa para pastelaria entregue com o aparelho. O pré-aquecimento diminui o tempo de cozedura.

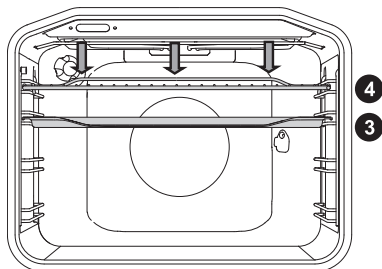
Preparado	Grade (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Duração de cozedura (minutos)
PASTELARIAS			
Soufflé de legumes	2	190-200	30-35
Soufflé doce	2	190-200	30-35
Pequenos pães *	2	200-220	30-40
Pão *	2	180-190	50-60
Pão branco *	2	180-190	50-60
Pão de sarrasino *	2	180-190	50-60
Pão integral *	2	180-190	50-60
Pão de centeio *	2	180-190	50-60
Pão de espelta *	2	180-190	50-60
Bolo de nozes	2	180	55-60
Pão-de-ló *	2	160-170	25-30
Bolo de queijo-creme	2	170-180	65-75
Petits fours / Cupcakes	2	170-180	25-30
Pequenos bolos com fermento de padeiro	2	200-210	25-30
Chaussons de chou (Pirojki) *	2	185-195	25-35
Tarte de frutos	2	150-160	40-50
Meringues	2	90	120
Brioche recheada de doce	2	170-180	30-35

Problema	Conselho
O bolo está cozido?	<ul style="list-style-type: none">• Espete um palito de madeira na sua parte mais espessa. Se a massa não agarrar ao espeto, o bolo está cozido.
O bolo abateu.	<ul style="list-style-type: none">• Verifique a receita.• Ponha menos líquido da próxima vez.• Aponte a duração de amassadura se utilizar uma varinha mágica ou um liquidificador.
O fundo do bolo não está suficientemente cozido.	<ul style="list-style-type: none">• Escolha uma forma ou uma placa de pastelaria de cor escura.• Coloque a forma ou a placa numa grade inferior e utilize a soleira no fim da cozedura.
Os bolos com recheio húmido não ficam suficientemente cozidos.	<ul style="list-style-type: none">• Aumente a temperatura e prolonga a duração de cozedura.



Não insira o prato multiuso profundo na primeira grade.

GRILL DUPLO, GRILL



Aquando da cozedura no **grill duplo**, a resistência de abóboda e o grill instalado em cima do forno estão em funcionamento.

Aquando a cozedura no pequeno grill, apenas o grill infravermelho está em funcionamento.

Temperatura máxima autorizada: 240°C.

Pré-aqueça o grill infravermelho durante 5 minutos.

Vigie a cozedura permanentemente, a carne pode queimar devido à temperatura elevada. O grill é um modo de cozedura pobre em matérias gordas, especialmente bem adaptado às salsichas, às carnes e peixes em fatias (steaks, costeletas, escalopes, filetes e postas de salmão); permite também preparar tostas.

Se as suas grelhadas cozem diretamente na grelha, unte-a para que os alimentos não fiquem colados e insira-a na 4ª grade. Coloque a pingadeira no 1º ou 2º nível. Quando coza carne num prato, tenha o cuidado de verificar se ainda há líquido no fundo para que a carne não queime. Vire-a durante a cozedura.

Após cada utilização do grill, limpe o forno, os acessórios e os utensílios.

Tabela de cozedura no grill - Pequeno grill

Preparado	Peso (g)	Grade (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Duração de cozedura (min.)
CARNE				
Bifteck, mal passado	180 g / peça	3	240	18-21
Cachaço de porco	180 g / peça	3	240	18-22
Costeletas/escalopes	180 g / peça	3	240	20-22
Salsichas	100 g / peça	3	240	11-14
PÃO GRELHADO				
Tostas	/	4	240	3-4
Tostas recheadas	/	4	240	5-7

Tabela de cozedura au grill - Grill duplo

Preparado	Peso (g)	Grade (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Duração de cozedura (min.)
CARNE				
Bifeck, mal passado	180 g / peça	3	240	14-16
Bifeck, bem passado	180 g / peça	3	240	18-21
Cachaço de porco	180 g / peça	3	240	19-23
Costeletas/escalopes	180 g / peça	3	240	20-24
Escalope de vaca	180 g / peça	3	240	19-22
Salsichas	100 g / peça	3	240	11-14
Rôti de carne picada (Leberkäse)	200 g / peça	3	240	9-15
PEIXE				
Postas/filetes de salmão	600	3	240	19-22
PÃO GRELHADO				
6 fatias de pão branco	/	4	240	1.5-3
4 fatias de pão multi-cereais	/	4	240	2-3
Tostas recheadas	/	4	240	3.5-7

Aquando da cozedura no grill infravermelho, a porta do forno deve ficar sempre fechada.

O grill, a grelha e os outros acessórios ficam escaldantes durante a cozedura no grill. Por conseguinte, use luvas de cozinha e utilize uma pinça de churrasco.

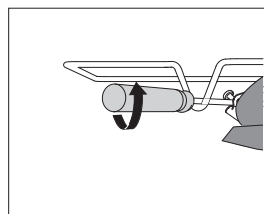
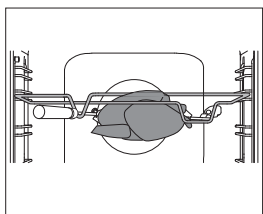
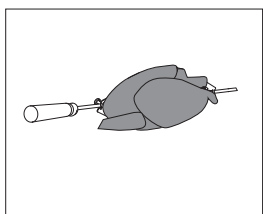
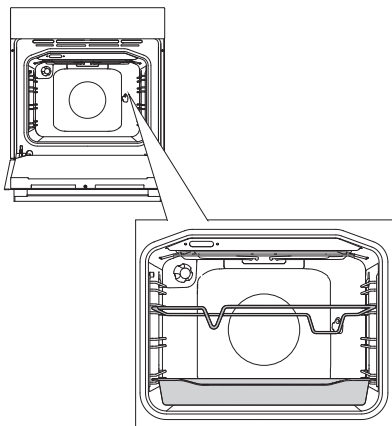


Aquando da cozedura no grelhador de infravermelhos, a porta do forno deve ficar sempre fechada.

O grelhador, a grelha e os outros acessórios estão muito quentes durante a cozedura no grelhador. Por conseguinte, use luvas de cozinha e utilize uma pinça de churrasco.

Cozedura no espeto (apenas em alguns modelos)

Aquando da cozedura no espeto, a temperatura máxima é de 240°C.



1 Insira o suporte do espeto na 3ª grade a partir de baixo e coloque a pingadeira por baixo, na 1ª grade.

2 Espete a carne e aperte os parafusos nas forquilhas.

3 Coloque o cabo do espeto no entalhe do suporte do espeto, na parte da frente, e depois prima a ponta do espeto no orifício situado no fundo do forno, à direita (o orifício fica protegido por uma tampa rotativa).

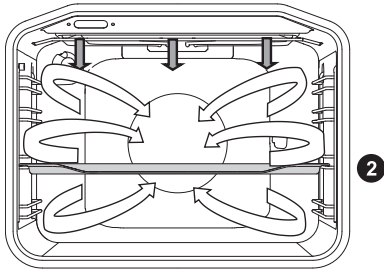
4 Retire o cabo do espeto e feche a porta do forno.

Ponha o forno em funcionamento e selecione o modo de cozedura GRELHADOR DUPLO.



O grelhador apenas funciona se a porta do forno estiver fechada.

GRILL VENTILADO

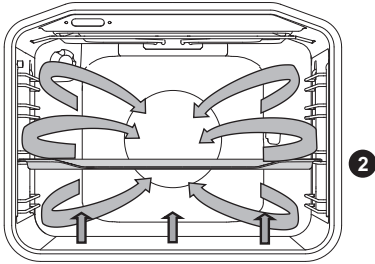


O grill e o ventilador funcionam simultaneamente. Este modo convém à cozedura da carne, do peixe e dos legumes.

(Ver a descrição e os conselhos para a cozedura no grill).

Preparado	Peso (g)	Grade (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Duração de cozedura (min.)
CARNE				
Pato *	2000	2	150-170	80-100
Rôti de porco	1500	2	160-170	60-85
Pá de porco	1500	2	150-160	120-160
Pernil	1000	2	150-160	120-140
Metade de um frango	600	2	180-190	25 (1ª face) 20 (2ª face)
Frango *	1500	2	190	30 (1ª face) 30 (2ª face)
PEIXE				
Truta	200 g/peça	2	170-180	45-50

CALOR ROTATIVO E SOLEIRA



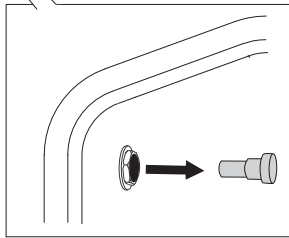
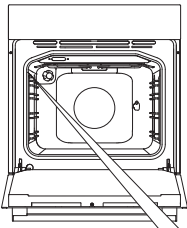
A resistência da soleira, a resistência circular e o ventilador funcionam ao mesmo tempo. Este modo convém para a cozedura das pizzas, tartes de maçãs e bolos de frutas.

(Ver a descrição e os conselhos para a cozedura em CONVECÇÃO NATURAL).

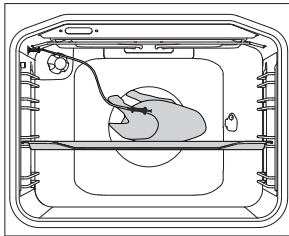
Preparado	Grade (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Duração de cozedura (minutos)
Bolo com queijo-creme, massa quebrada	2	150-160	65-80
Piza *	2	200-210	15-20
Quiche lorraine, massa quebrada	2	180-200	35-40
Tarte de maçãs, massa com fermento de padeiro	2	150-160	35-40
Strudel de maçãs, massa filó	2	170-180	45-65

Cozedura com a sonda termométrica (em alguns modelos)

Este modo de cozedura permite ajustar a temperatura desejada no meio da carne. O forno fica ativo até atingir a temperatura no meio. Esta é medida pela termosonda.



1 Retire o obturador metálico que protege a ficha (encontra-se na entrada do forno, no canto em cima à direita, no painel lateral).



2 Ligue a ficha da sonda à tomada, e depois pique a sonda na carne (se uma função do programador estiver em curso, fica anulada).



Quando a sonda está ligada, aparece a palavra "Prob" no ecrã. Ajuste a temperatura desejada. Toque na tecla INICIAR.

Aparecem as temperaturas pré-ajustadas para o forno e para a sonda. Toque na tecla INICIAR.



Durante a cozedura, o ecrã mostra a subida da temperatura no meio da carne; entretanto, pode retificar o valor alvo da temperatura no meio.

Quando atingir o valor alvo da temperatura no meio, a cozedura pára.

Toca um sinal sonoro; pode interrompê-lo tocando numa tecla qualquer, caso contrário pára automaticamente passado um minuto. A hora do dia aparece novamente no ecrã.

Quando a cozedura acaba, volte a colocar o obturador metálico na ficha da termosonda.

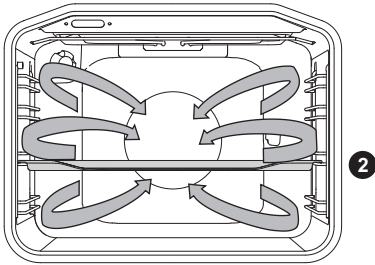
Preparado	Peso (g)	Grade (a partir de baixo)	Temperatura à cœur (°C)
CARNE			
Filete de vitela	1000	3	55-75*
Frango, inteiro	1500	3	85-90
Frango, inteiro	2000	3	85-90
Peru	4000	3	85-90
Rôti de porco	1700	3	70-85
Rôti de carne picada	1000	3	75-80
Vaca	1000	3	55-75
Anho	1000	3	70-80
Carne de caça	1000	3	70-80
Peixe	1000	3	75-85

* Mal passado = 55-60 °C ; médio = 65-70 °C ; bem passado = 70-75 °C



Utilize apenas a sonda termométrica prevista para o seu forno. Tenha o cuidado de verificar se não toque na resistência durante a cozedura. Quando a cozedura acaba, a sonda fica extremamente quente. Tenha o cuidado de não se queimar.

360° CALOR ROTATIVO



A resistência circular e o ventilador funcionam simultaneamente. o ventilador situado no fundo do forno faz circular à volta do rôti ou do bolo o calor produzido pela resistência circular.

Cozedura da carne a assar

Utilize pratos esmaltados, de pyrex, em terracotta ou de fundição. Os pratos de aço inoxidável não são recomendados porque refletem demasiado calor.

Adicione tanto líquido que necessário durante a cozedura para que a carne não se queima. Vire o rôti durante a cozedura. Manterá o seu molho se o cobrir.

Preparado	Peso (g)	Grade (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Duração de cozedura (min.)
CARNE				
Rôti de porco com courato	1500	2	170-180	140-160
Entremeadas de porco	1500	2	170-180	120-150
Pato	1700	2	160-170	120-150
Ganso	4000	2	150-160	180-200
Peru	5000	2	150-170	180-220
Peitos de frango	1000	2	180-190	70-85
Frango recheado	1500	2	170-180	100-120

Cozedura das pastelarias

O pré-aquecimento é recomendado.

Pode cozer os biscoitos e bolos individuais em várias placas de pastelaria de uma vez, posicionadas em diferentes níveis (2º e 3º). O tempo de cozedura difere frequentemente de um nível ao outro, mesmo se as placas de pastelaria utilizadas são idênticas. Os biscoitos que se encontram na placa de cima podem ser cozidos antes dos posicionados em cima. Coloque sempre as formas na grelha. Se utilizar a placa de pastelaria fornecida, tire a grelha. Para que os bolos individuais cozem da mesma forma, tenha o cuidado de lhe dar o mesmo tamanho.

Preparado	Grade (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Duração de cozedura (minutos)
PASTELARIAS			
Bolo	2	150-160	45-60
Pão-de-ló	2	150-160	25-35
Crumble	2	160-170	25-35
Bolo de frutas, massa de pão-de-ló	2	150-160	45-65
Bolo de ameixa	2	150-160	30-40
Biscoito enrolado, massa de pão-de-ló *	2	160-170	15-25
Bolo de frutas, massa quebrada	2	160-170	50-70
Challah (pão brioche entrançado)	2	160-170	35-50
Strudel de maçãs	2	170-180	40-60
Biscoitos, massa quebrada	2	150-160	15-25
Biscoitos, feitos com saco pasteleiro	2	150-160	10-20
Pequenos bolos, com fermento de padeiro	2	170-180	20-35
Pequenos bolos, massa filó	2	170-180	20-30
logurtes	2	40	240
PRODUTOS CONGELADOS			
Strudel de maçãs e de requeijão	2	170-180	50-70
Piza	2	170-180	20-30
Batatas fritas a cozer no forno*	2	170-180	20-35
Croquetes a cozer no forno	2	170-180	20-35
Bolo de creme	2	180-190	25-45

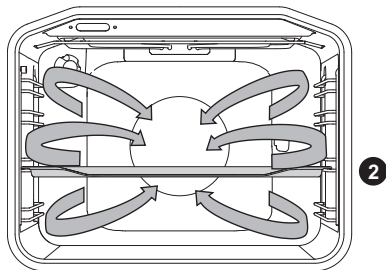


Não insira nenhum prato multiuso profundo na primeira grade.



Eco

COZEDURA ECO



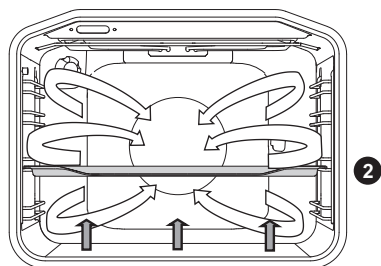
A resistência circular e o ventilador funcionam simultaneamente. O ventilador situado no fundo do forno faz circular à volta do assado ou do bolo o calor produzido pela resistência circular.

Preparação	Grade (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Duração de cozedura (min.)
CARNE			
Rôti de porco, 1 kg	2	180	140-160
Rôti de porco, 2 kg	2	180	150-180
Rôti de vaca, 1,5 kg	2	190	120-140
PEIXE			
Peixe inteiro, 200 g/peça	2	180	40-50
Filete de peixe, 100 g/peça	2	190	25-30
PASTELARIA			
Bolos individuais feitos com um saco de pasteleiro *	2	160	20-25
Petits fours / cupcakes	2	170	25-35
Tortas enroladas, massa de pão-de-ló	2	170	25-30
Tarte de frutas, massa areada	2	170	55-65
LEGUMES			
Batatas gratinadas	2	170	40-50
Lasanhas	2	180	40-50
CONGELADOS			
Batatas fritas, 1 kg	2	200	25-40
Medalhões de frango, 0,7 kg	2	200	25-35
Douradinhos de peixe, 0,6 kg	2	200	20-30



Não insira o prato multiusos profundo na primeira grade.

SOLEIRA VENTILADA



Este modo convém à cozedura dos bolos com fermento de padeiro que não enchem muito e à esterilização das conservas de frutos e legumes. Escolha a segunda grade a partir de baixo e uma placa de pastelaria pouco profunda para que o ar quente possa circular por cima do preparado.

Preparado	Grade (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Duração de cozedura (minutos)
FRUTOS			
Morango	2	180	20-30
Frutas com caroço	2	180	25-40
Compota	2	180	25-40
LEGUMES			
Pepino com vinagre	2	180	25-40
Feijão verde/cenoura	2	180	25-40

CONSERVAS

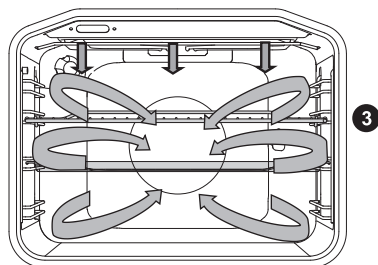
Prepare os alimentos e os bocais como habitualmente. Pegue em bocais com tampa de vidro e junta de borracha. Não utilize bocais de parafuso com tampa de metal. Os bocais devem ser do mesmo tamanho, encher com ingredientes iguais que empurrará bem para baixo, e fecha hermeticamente.

Verta cerca de um litro de água quente (à volta dos 70°C) na pingadeira e coloque lá 6 bocais de 1 litro. Insira a pingadeira na segunda grade.

Vigie a esterilização. Quando o molho no interior dos bocais começa a ferver, siga as instruções que aparecem na tabela a seguir.

Alimentos a esterilizar	Quantidade (litro)	T = 170-180°C até início da ebulição (min.)	Início da ebulição	Tempo de repouso no forno (min.)
FRUTOS				
Morangos	6×1 l	40-55	Desligar o forno	25
Frutos com caroço	6×1 l	40-55	Desligar o forno	30
Compota	6×1 l	40-55	Desligar o forno	35
LEGUMES				
Pepinos com vinagre	6×1 l	40-55	Desligar o forno	30
Feijão verde/cenoura	6×1 l	40-55	Continuar 60 min. a 120°C	30

COZEDURA AUTOMÁTICA DA CARNE - MODO ASSAR AUTO



No modo Assar Auto, a resistência da abóboda, o grill e a resistência circular funcionam simultaneamente. Este modo de cozedura convém a qualquer tipo de carne a assar.

Se os seus rôtis cozerem diretamente na grelha, unte-a para que os alimentos não colarem e insira-a na 3ª grade. Coloque a pingadeira no 2º nível. Quando cozer a carne no prato multiuso profundo, insira-o na 2ª grade.

Preparado	Peso (g)	Grade (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Duração de cozedura (minutos)	Temperatura à cœur (°C)
CARNE					
Filete de vitela	1000	3	190-210	45-55	55-75*
Frango, inteiro	1500	3	170-190	60-70	85-90
Frango, inteiro	2000	3	170-190	90-110	85-90
Peru	4000	3	160-180	150-180	85-90
Rôti de porco	1700	3	150-170	100-120	70-85
Rôti de carne picada	1000	3	160-180	70-80	75-80
Vaca	1000	3	170-190	100-120	55-75
Anho	1000	3	170-190	50-60	70-80
Carne de caça	1000	3	170-190	55-65	70-80
Peixe	1000	3	160-180	35-55	75-85

* Mal passado = 55-60 °C ; médio = 65-70 °C ; bem passado = 70-75 °C

MANUTENÇÃO & LIMPEZA



Antes de proceder à limpeza, desligue o forno da fonte de alimentação elétrica e deixe-a arrefecer completamente.

As crianças não devem limpar o aparelho ou efetuar tarefas de manutenção sem vigilância.

Superfícies de alumínio

Limpe estas superfícies com um detergente líquido não abrasivo destinado ao alumínio. Verta um pouco de produto numa esponja húmida, retire a sujidade, e depois enxague com água. Não aplique o produto diretamente no alumínio.

Nunca utilize produtos agressivos ou de esponjas de esfregar.

Nota: as superfícies de alumínio nunca devem entrar em contacto com os produtos em aerossol destinados à limpeza dos fornos, porque seriam irremediavelmente danificadas de forma muito visível.

Elementos de fachada de inox

(Em alguns modelos)

Limpe as superfícies com um detergente leve e uma esponja macia que não risca. Não utilize nenhum produto agressivo nem produtos solventes, caso contrário pode danificar o inox.

Superfícies lacadas e peças de plástico

(Em alguns modelos)

Não limpe os botões, a pega do forno, as etiquetas e a placa de características com detergentes abrasivos, esponjas de esfregar, álcool ou produtos à base de álcool.

Retire imediatamente as manchas com um pano macio humidificado com água para não danificar a superfície.

Podem igualmente utilizar produtos de limpeza especialmente destinados a este tipo de superfície ; neste caso, siga as instruções dos seus respetivos fabricantes.



As superfícies de alumínio nunca devem entrar em contacto com os produtos em aerossol destinados à limpeza dos fornos, porque ficariam irremediavelmente danificadas de forma muito visível.

LIMPEZA CONVENCIONAL

Pode limpar as manchas resistentes seguindo o método standard (com detergentes em aerossóis para fornos). Retire cuidadosamente qualquer resíduo do produto aquando do enxugamento.

Limpe o forno e os seus acessórios após cada utilização para que a sujidade não se incrusta. Os salpicos de gordura eliminam-se muito bem com água quente e detergente quando o forno ainda está morno.

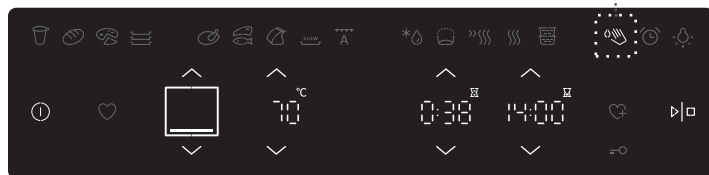
Para retirar as manchas recalcitrantes, utilize os detersivos normais destinados aos fornos. Depois enxagua com água limpa para retirar qualquer marca de produto. Nunca utilize detergentes agressivos, abrasivos, removedores ou de produtos anti-ferrugem, nem esponjas de esfregar, etc.

Limpe lo acessórios (grelha, placa de pasteleria, pingadeira, etc.) com água quente e detergente.

O forno, as paredes da retorta, a placa de pasteleria e a pingadeira tem um revestimento de esmalte que torna as superfícies lisas e resistentes. Este revestimento especial facilita a limpeza em temperatura ambiente.


LIMPEZA POR HIDROLISE COM A FUNÇÃO AQUA CLEAN

Verta 0,6 l de água num prato de vidro ou numa pingadeira pouco profunda que insere na grade de baixo.



Toque na tecla AquaClean e ajuste a temperatura a 70°C.

Toque na tecla INICIAR. Quando acaba a limpeza, houve-se tocar um sinal sonoro.

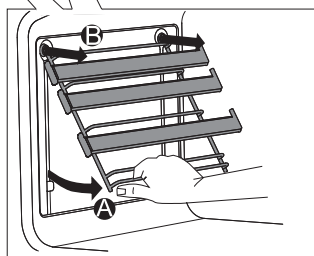
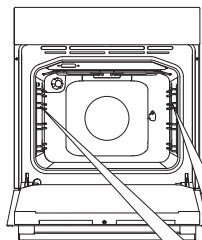
 Passados 30 minutos, os resíduos alimentares secos nas paredes esmaltadas amolecem e pode tirar facilmente com uma esponja húmida.



Utilize a função AquaClean quando o forno arrefeceu completamente.

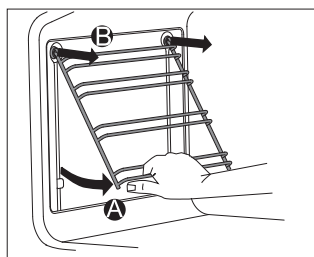
CORREDIÇAS TELESCÓPICAS EXTENSÍVEIS

Utilize exclusivamente detergentes convencionais para limpar as grades.



A Pegue nas grades por baixo e retire-as para o centro da cavidade.

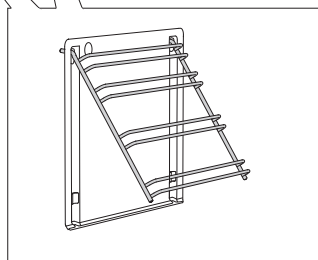
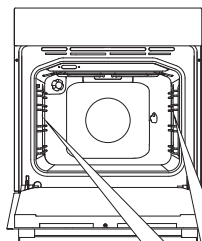
B Retire-as dos orifícios situados em cima.



Não lave as corredeiras telescópicas extraíveis na máquina de lavar louça.

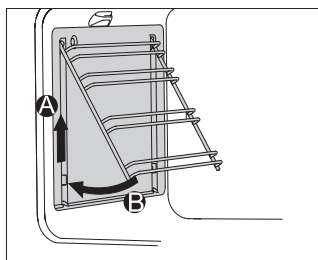
INSTALAR AS PAREDES CATALÍTICAS AMOVÍVEIS

Utilize exclusivamente detergentes convencionais para limpar as grades e corrediças.

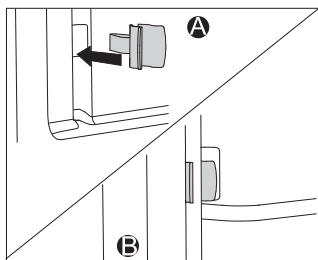


Retire as grades e as corrediças telescópicas.

1 Monte as grades nas paredes catalíticas amovíveis



2 Fixe o conjunto (paredes amovíveis e grades) nos orifícios perfurados nas paredes inamovíveis do forno e empurre o conjunto para cima.

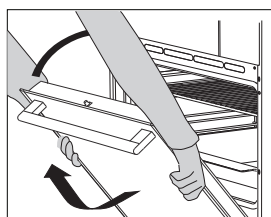
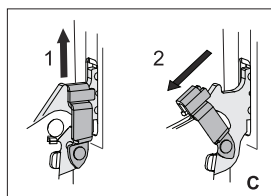
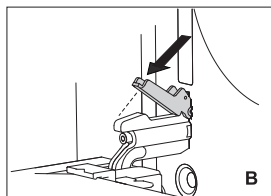
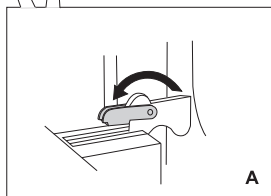
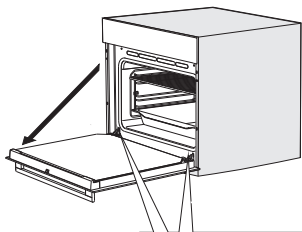


Quando instale as corrediças telescópicas totalmente extensíveis e as paredes catalíticas amovíveis, coloque uma extremidade dos cliques fornecidos nos orifícios inferiores situados nas paredes inamovíveis do forno, e depois insira as hastas verticais nas grades na outra extremidade dos cliques. Estes servem para manter as grades em fio bem no sítio.



Não lave as paredes catalíticas amovíveis na máquina de lavar louça.

DESMONTAGEM E REMONTAGEM DA PORTA DO FORNO



1 Primeiro, abra completamente a porta (o mais aberta possível).

2 **A** Fecho convencional: faça rodar os batentes para a frente, até ao fim.

B Se o aparelho estiver equipado do sistema de fecho amortecido, ponha a rodar as pequenas alavancas para trás, a 90 graus.

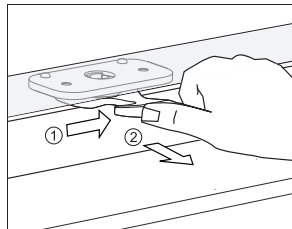
C Se o aparelho estiver equipado do sistema de fecho amortecido, levante ligeiramente as pequenas alavancas e puxe-as para si.

3 Feche suavemente a porta até as pequenas alavancas ficarem alinhadas com as fendas. Levante ligeiramente a porta e liberte-a dos alojamentos das dobradiças, de ambos os lados do aparelho. Para voltar a colocar a porta no devido lugar, proceda no sentido contrário. Se a porta não se abrir ou não fechar corretamente, verifique se os entalhes das dobradiças estão bem alinhados com a sua contraparte.



Quando recolocar a porta no devido lugar, verifique se os batentes das dobradiças estejam bem colocados corretamente nos seus alojamentos para evitar qualquer risco de fecho imprevisto. Caso contrário, a dobradiça principal que está ligada a uma mola muito potente poderia soltar-se a qualquer momento. Riscos de ferimentos!

FECHO DA PORTA (em alguns modelos)



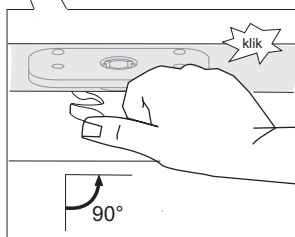
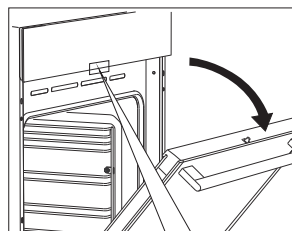
Para desbloquear a porta, empurre suavemente o taco para a direita com o polegar e puxe simultaneamente a porta para si.

Quando feche a porta do forno, o fecho volta automaticamente à sua posição inicial.

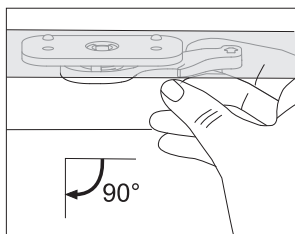
DESATIVAÇÃO E ATIVAÇÃO DO FECHO DA PORTA

O forno deve arrefecer completamente.

Abra primeiro a porta do forno.



Empurre o fecho da porta para a direita a 90° com o seu polegar até sentir um "clique". O fecho fica agora desativado.



Para reativar o fecho, abra a porta, e depois puxe a alavanca para si com o índice da sua mão direita.

FECHO AMORTECIDO (em alguns modelos)

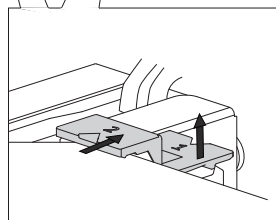
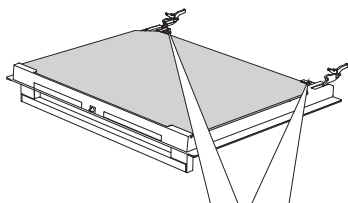
A porta do forno está equipada de um dispositivo que atenua a pressão de fecho a partir de um ângulo de 75 graus. Permite um fecho fácil, silencioso e suave. Quando esta atinge um ângulo de 15 graus em relação à sua posição fechada, é necessário empurrar ligeiramente a porta para que acaba por se fechar automaticamente.



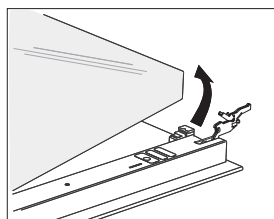
Se fechar a porta de forma demasiada brusca, o efeito do dispositivo fica reduzido ou anulado por razões de segurança.

DESMONTAGEM E REMONTAGEM DOS VIDROS DA PORTA

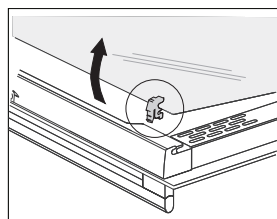
Pode-se limpar a face interna dos vidros, mas é necessário primeiro retirá-los da porta. Desmonte a porta do forno (ver o capítulo "Desmontagem e remontagem da porta do forno").




1 Levante ligeiramente os suportes situados nos lados direito e esquerdo da porta (referência 1 no suporte) e retire-os do vidro (referência 2 no suporte).



2 Pegue no vidro pela sua borda inferior, e depois levante-o até ela soltar-se dos suportes e retire-o.



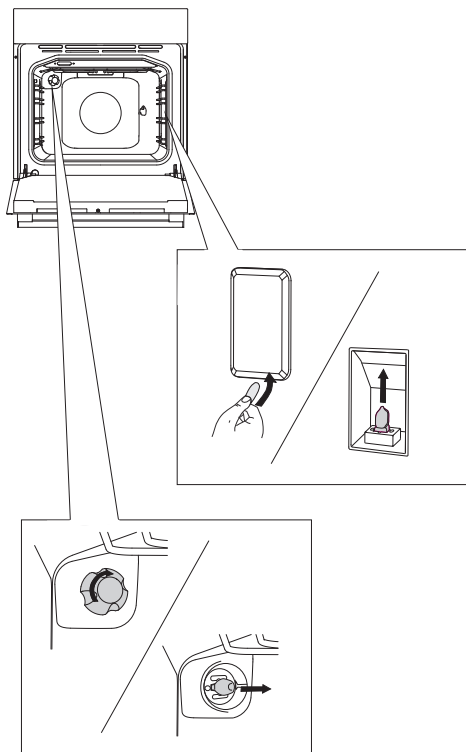
3 Para remover o terceiro vidro (apenas em alguns modelos) levante-o e retire-o. Remova igualmente as juntas de borracha que estão no vidro.

 Para voltar a colocar os vidros no devido lugar, proceda na ordem contrária. As referências (semi-círculos) tracejados na porta e no vidro devem coincidir.

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA

A lâmpada é um consumável portanto não é coberta pela garantia. Antes de substituir a lâmpada, retire a pingadeira, a placa de pastelaria, a grelha e as grades.

(Lâmpada halogéneo: G9, 25 W, 230 V ; lâmpada de incandescência: E14, 25 W, 230 V)



Com uma chave-de-fendas plana, levante a tampa da lâmpada e remova-a.

💡 Tenha o cuidado de não riscar o esmalte.

.....

Tire a tampa da lâmpada e depois tire a lâmpada.

💡 Protege as mãos para evitar as queimaduras.

GUIA DE REPARAÇÃO

Motnja/napaka	Rešitev
Os comandos não respondem, a exibição fica fixa.	Desligue o aparelho da rede elétrica durante alguns minutos (retire o fusível ou desarme o disjuntor), depois volte a ligar o forno e volte a coloca-lo em funcionamento.
O fusível da instalação salta frequentemente.	Contacte um electricista.
A iluminação do forno não funciona.	Substitua a lâmpada seguindo as instruções do capítulo Limpeza e Manutenção.
As pastelarias não estão bem cozidas.	Selecionou a temperatura e o modo de cozedura que lhe convém? Fechou corretamente a porta do forno?
Aparece um código de erro (E1, E2, E3 etc.).	Ocorreu um erro no módulo eletrónico. Desligue o aparelho da rede elétrica durante alguns minutos, e depois volte a liga-lo e acerte a hora. Se o erro continuar a aparecer, contate um técnico do serviço após-venda.

Se não conseguir resolver o problema após ter seguido os conselhos acima, contate o serviço após-venda autorizado. No entanto, as reparações ou reclamações resultante de uma ligação ou de uma utilização não conforme não estão cobertas pela garantia. Neste caso, o custo da intervenção fica ao encargo do cliente.



Antes de proceder a qualquer reparação, desligue o aparelho da rede elétrica retirando o fusível ou desligando a ficha da tomada.

ELIMINAÇÃO



Este aparelho está embalado em materiais ecológicos que podem ser reciclados, entregues ao serviço da limpeza ou destruídos sem prejudicar o ambiente. Os materiais de embalagem estão equipados neste objetivo da marcação apropriada.

O símbolo do lixo barrado aparece no produto ou na sua embalagem em aplicação da diretiva europeia 2002/96/CE sobre os Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE). Esta diretiva serve de regulamento no quadro da retoma, reciclagem e valorização dos aparelhos domésticos usados em toda a Europa. Este produto não pode ser colocado juntamente com o lixo doméstico mas sim terá de ser sujeito a uma recolha seletiva. Quando já não o utilizar, entrega-o a um serviço de recolha especializado ou a um centro de reciclagem de resíduos – municipal ou privado – que trata os REEE ; contribuirá assim para evitar consequências nefastas para a saúde e o ambiente.

Para qualquer informação sobre a reciclagem deste produto, é favor contactar a câmara municipal ou o serviço da limpeza da sua localidade, ou ainda a loja onde comprou o aparelho.

Reservamo-nos o direito de modificar este manual de utilização sem aviso prévio e pedimos desculpas pelos erros que poderá encontrar.

EVP_EPM1.2



pt (03-20)