

PT

**MANUAL DE
UTILIZAÇÃO
PORMENORIZADO
FORNO ELÉCTRICO**

Simplicity
COLLECTION

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 6 Antes de ligar o aparelho 7 FORNO ELÉCTRICO 10 Informações sobre o aparelho – placa das características 11 Painel de comandos	APRESENTAÇÃO
12 ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO 13 PRIMEIRA UTILIZAÇÃO 13 Acertar o relógio	PREPARAÇÃO DO APARELHO PARA A PRIMEIRA UTILIZAÇÃO
14 AS ETAPAS DA COZEDURA (1 A 6) 14 Etapa 1: ESCOLHER O MODO DE COZEDURA 17 Etapa 2: ESCOLHER OS AJUSTES 18 Etapa 3: FUNÇÕES DO PROGRAMADOR 20 Etapa 4: SELECIONAR FUNÇÕES COMPLEMENTARES 23 Etapa 5: INICIAR A COZEDURA 23 Etapa 6: FIM DA COZEDURA E PARAGEM DO FORNO 24 DESCRIÇÃO DOS MODOS DE COZEDURA & TABELA DE COZEDURA	AS ETAPAS DA COZEDURA
40 MANUTENÇÃO & LIMPEZA 41 Limpeza convencional 42 Limpeza por hidrólise com a função aqua clean 43 Desmontagem e limpeza das corrediças em fila e das corrediças telescópicas 44 Instalar as paredes catalíticas amovíveis 45 Desmontagem e remontagem da porta do forno 48 Desmontagem e remontagem dos vidros da porta 49 Substituição da lâmpada	MANUTENÇÃO & LIMPEZA
50 GUIA DE REPARAÇÃO	GUIA DE REPARAÇÃO
51 ELIMINAÇÃO	DIVERSOS

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 pouse nenhum recipiente pesado em cima da porta aberta e não se apoie 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.

Não levante o aparelho segurando-o pela pega da porta.

O funcionamento do aparelho é seguro com ou sem corredeiras.

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

Os aparelhos ou componentes de uma mesma linha design podem eventualmente aparecer sob diferentes nuances de cor devido a diversos fatores, tais como os diferentes ângulos de vista, as diferentes cores de fundo, os materiais e a iluminação da sala.

ANTES DE LIGAR O APARELHO

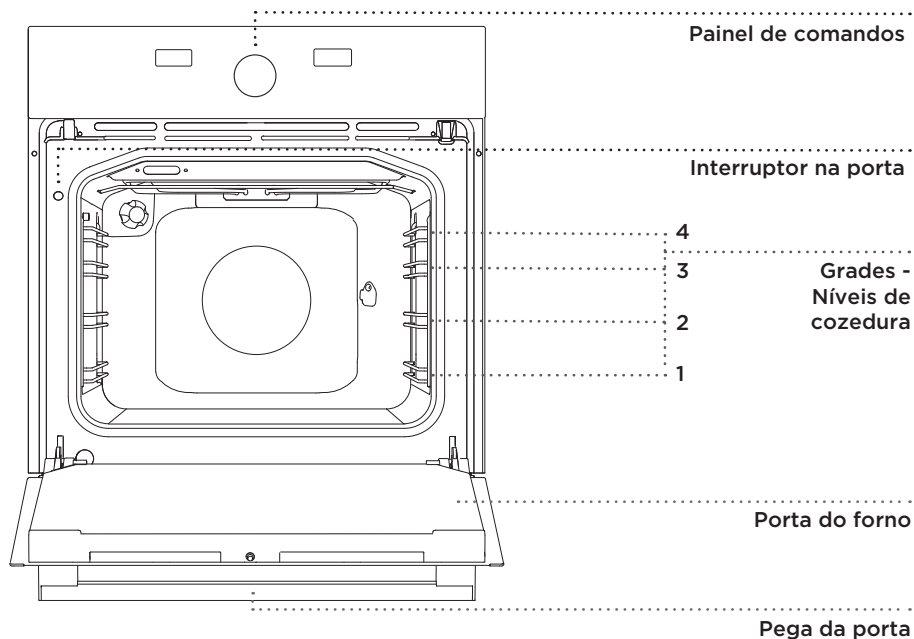


Leia atentamente o presente manual de utilização antes de ligar o aparelho. As reparações ou reclamações resultantes de uma utilização ou de uma ligação não conforme não estão cobertas pela garantia.

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.



INDICADOR LUMINOSO DE CONTROLO

A zona envolvente ao botão ativo ilumina-se quando uma das funções, que este comanda, está seleccionada.

A iluminação interior do forno acende-se automaticamente quando o modo de cozedura está seleccionada.

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 cozedura no grill.

CORREDIÇAS TELESCÓPICAS EXTRAÍVEIS

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

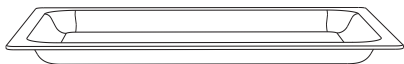
INTERRUPTOR NA PORTA DO FORNO

O interruptor desativa as resistências e o ventilador quando se abra a porta durante a cozedura; 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.

EQUIPAMENTO E ACESSÓRIOS DO FORNO (consoante os modelos)



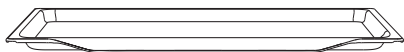
O **PRATO DE ASSAR DE VIDRO** pode ser utilizado com todos os modos de cozedura; pode igualmente servir de prato de serviço.



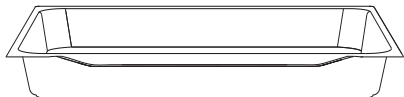
A **GRELHA** serve para a cozedura no grill. Pode também pousar os pratos, as panelas de pressão ou formas com os preparados a cozer.



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.



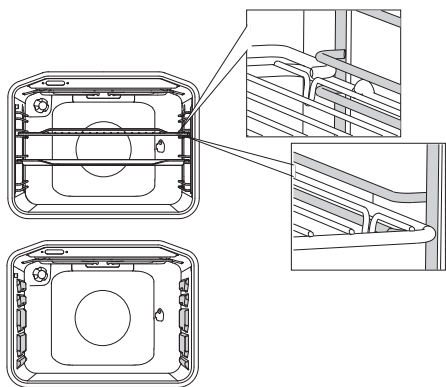
O **PRATO MULTI-USO PROFUNDO** serve para a cozedura da carne e dos bolos com muito líquido. Pode igualmente utilizá-lo com pingadeira para recolher a gordura dos alimentos que cozem diretamente na grelha.



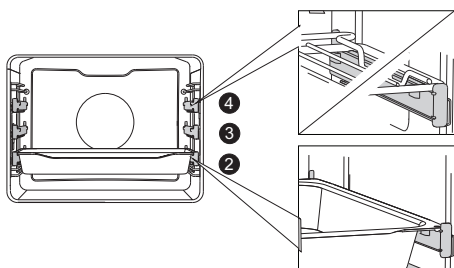
Quando coze os seus preparados no prato multiuso, nunca o coloque na primeira grade, em baixo do forno. Pode colocá-lo no primeiro nível apenas quando se serve da pingadeira durante a cozedura no grill ou no espeto.



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.

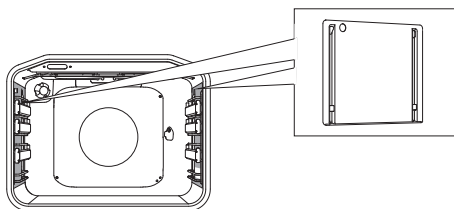


Tem de inserir a grelha, a placa de pastelaria, o prato de vidro e a pingadeira no espaço situado entre os dois fios que formam a grade.

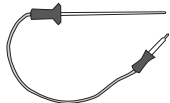


Se o seu forno estiver equipado de corrediças telescópicas extensíveis, primeiro faça correr um par de corrediças (a esquerda e a direita) fora do forno, depois pouse a grelha ou a placa de pastelaria nas duas corrediças. Depois, empurre o conjunto para o interior do forno com a sua mão, o mais longe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

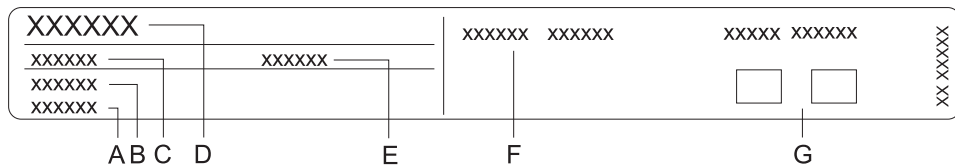


SONDA termométrica.



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

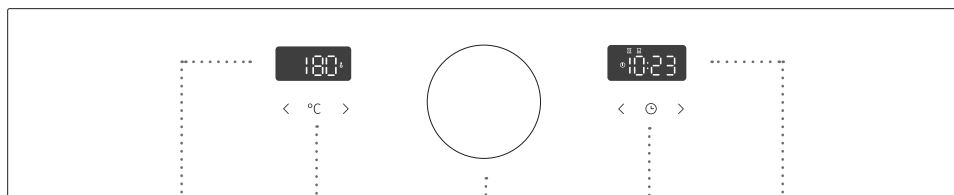
INFORMAÇÕES SOBRE O APARELHO - PLACA DAS CARACTERÍSTICAS (CONSOANTE OS MODELOS)



- A N° de série
- B Código
- 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.

PAINEL DE COMANDOS



1 EXIBIR A
TEMPERATURA

2 TECLA
TEMPERATURA

< Tecla diminuição
do valor

> Tecla aumento do
valor

3 SELETOR DE
MODO DE
COZEDURA

4 EXIBIR O
RELÓGIO E A
FUNÇÃO TEMPORI-
ZADOR

5 TECLA DE
AJUSTE DO
RELÓGIO E DO
TEMPORIZADOR

< e > teclas de ajuste


ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

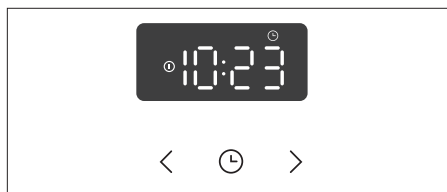
Antes da primeira utilização remova tudo o que está no interior do forno, incluindo as proteções de transporte. Limpe todos os acessórios e utensílios com água quente e detergente usual. Não utilize produtos abrasivos.


Antes de utilizar o forno pela primeira vez, ponha-o a aquecer durante uma hora a 200°C em convecção natural, sem nenhum alimento no interior. Liberta então o odor característico de um produto novo. Ventile bem a cozinha aquando a primeira utilização.


PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

ACERTAR O RELÓGIO


Logo após ligação do forno à rede elétrica, ou após uma falha de corrente prolongada, 12:00 pisca no mostrador e aparece o ícone . Acerte o relógio.




1 Para acertar o relógio, toque na tecla < ou >. Ajuste primeiro os minutos. Valide o seu ajuste premindo a tecla . Ajuste depois as horas. O seu ajuste é guardado passado três segundos.

 O forno funcionará mesmo que não tenha acertado o relógio. No entanto, as funções do temporizador não serão disponíveis (ver o capítulo AJUSTE DAS FUNÇÕES DO TEMPORIZADOR).

MODIFICAÇÃO DO AJUSTE DO RELÓGIO

Pode ajustar o relógio (hora do dia) para todos os modos de cozedura, exceto para o pré-aquecimento rápido. Toque na tecla RELÓGIO durante 5 segundos, até o ícone  aparecer no ecrã.

 Pode igualmente ajustar o relógio quando o temporizador está ativo; no entanto, o ajuste do relógio reiniciará os ajustes do temporizador.

Passado alguns minutos de inatividade, o forno passa para o modo Stand-by.

AS ETAPAS DA COZEDURA (1 A 6)

ETAPA 1: ESCOLHER O MODO DE COZEDURA









Rode o botão (para a esquerda ou para a direita) para selecionar o modo de cozedura desejado ou o tipo de alimento. O ícone do modo de cozedura selecionado acende-se. A temperatura e a duração de cozedura pré-ajustadas que pode retificar aparecem no ecrã (à direita e à esquerda).



Pode modificar os seus ajustes durante a cozedura.

MODO	DESCRIÇÃO	TEMPERATURA RECOMENDADA (°C)
MODOS DE COZEDURA		
	PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO Utilize esta função para pôr a aquecer o forno o mais rápido possível à temperatura desejada. Esta função não convém à cozedura dos alimentos. Quando o aparelho atinge a temperatura desejada, este para de aquecer.	180
	CONVECÇÃO NATURAL As resistências da abóbada (em cima) e da soleira (em baixo) aquecem simultaneamente, e o calor irradia no interior do forno espalham-se regularmente. A cozedura das carnes ou dos bolos apenas é possível num único nível.	180
	GRELHADOR Apenas o grelhador (que é um elemento do grelhador duplo) está em funcionamento. Este modo de cozedura serve para grelhar as tostas, recheada ou não, e as salsichas em pequenas quantidades.	210
	GRELHADOR DUPLO A resistência da abóbada e do grelhador estão em funcionamento. O calor vem diretamente do grelhador instalado em cima do forno. O funcionamento simultâneo da resistência da abóbada permite aumentar o efeito do calor. Este modo de cozedura serve para grelhar a carne, as tostas (recheadas ou não) e as salsichas.	230
	GRELHADOR VENTILADO O grelhador e o ventilador funcionam simultaneamente. Este modo é especialmente adaptado à cozedura de grandes pedaços de carne e de aves, num único nível. Também é recomendado para os gratinados ou para obter uma crosta dourada.	210

MODO	DESCRIÇÃO	TEMPERATURA RECOMENDADA (°C)
	CALOR ROTATIVO E SOLEIRA A resistência de soleira funciona simultaneamente ao ventilador e à resistência circular. Este modo convém às pizzas, pastelarias que contém muito líquido, aos bolos com frutas, à pasta confeccionada com fermento de padeiro e à massa areada. A cozedura é possível em vários níveis e em simultâneo.	210
	CALOR ROTATIVO 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. Este modo convém à cozedura das carnes ou dos bolos em vários níveis e em simultâneo.	170
	CALOR ROTATIVO ECO ¹⁾ Este modo otimiza o consumo de eletricidade durante a cozedura. Utiliza-se para cozer a carne assada e para a pastelaria.	180
	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.	180
	AQUA CLEAN Apenas a resistência de soleira está ativa. Utilize esta função para tirar as manchas e os resíduos alimentares que maculam o forno. Este programa dura 30 minutos	70
	DESCONGELAMENTO O ar circula sem as resistências funcionarem. Apenas o ventilador está ativo. Esta função serve para o descongelamento lento dos congelados.	35

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

Neste modo, a temperatura real do forno não aparece devido a um algoritmo de funcionamento especial e à utilização do calor residual.

COZEDURA POR SELEÇÃO DO TIPO DE ALIMENTO (modo Auto)

ÍCONE	TIPO DE ALIMENTO/ FUNÇÃO	TEMPERATURA PRÉ- -REGULADA (°C)	AJUSTE MÁX. POSSÍVEL DA TEMPERATURA (°C)	TEMPO DE COZEDURA PRÉ-AJUSTADO (H/MIN)	QUANTIDADE (KG)	GRADE (A PARTIR DE BAIXO)	CUIDADO	MODO DE COZEDURA PRÉ-AJUSTADO
	Pré- aquecimento	180	275	-	-	-	Este modo não convém à cozedura. Está previsto para atingir rapidamente a temperatura desejada.	
	Pequenos biscoitos, cookies	170	275	0:20	2x0,3	2, 3	Cozedura em placas de pastelaria, em 2 níveis ao mesmo tempo.	
	Pizza	210	275	0:20	1x0,5	2	Cozedura numa placa de pastelaria.	
	Frango	210	275	1:00	1	2	Cozedura do frango na grelha colocada na segunda grade. Instale a pingadeira na grade de baixo.	
	Costeletinhas/ escalopes, peixe (grandes pedaços)*	230	275	0:18	4x0,2	4, 3*	Cozedura na grelha colocada na terceira ou na quarta grade. Instale a pingadeira na segunda grade. Vire a carne a meio da cozedura.	
	Costeletinhas/ escalopes, peixe* (pequenas pedaços)	210	275	0:18	2x0,2	4, 3*	Cozedura na grelha colocada na terceira ou na quarta grade. Instale a pingadeira na segunda grade. Vire a carne a meio da cozedura.	
	Descongela- mento	35	-	1:00	-	2	Coloque os alimentos na grelha e instale a pingadeira na grade de baixo.	
	Pastelarias	180	-	0:30	-	2	Cozedura doce e homogénea num único nível.	
	Conservas	180	230	0:30	-	2	Convém às conservas de frutos e legumes.	
	Pão	180	275	1:00	1	2	Cozedura numa placa de pastelaria.	
	Limpeza	70	90	0:30	-	2	Verta 0,5 l de água na pingadeira e insira-a na grade de baixo. Passados 30 minutos, os resíduos alimentares secos nas paredes esmaltadas são amolecidos e pode removê-los facilmente com uma esponja húmida.	

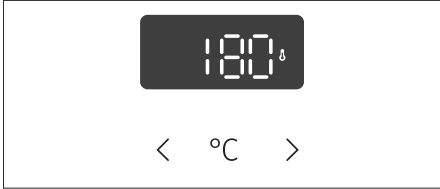
O asterisco que aparece significa que é necessário pré-aquecer o forno. A duração de cozedura pré-ajustada não inclui o tempo necessário ao pré-aquecimento.

ETAPA 2: ESCOLHER OS AJUSTES

CAJUSTAR A TEMPERATURA DO FORNO

1 Rode o BOTÃO para selecionar o MODO DE COZEDURA. A temperatura pré-ajustada pisca durante 10 segundos no ecrã.

2 Selecionar o valor pretendido com teclas. O seu ajuste será guardado automaticamente, mas pode validá-lo tocando na tecla °C.

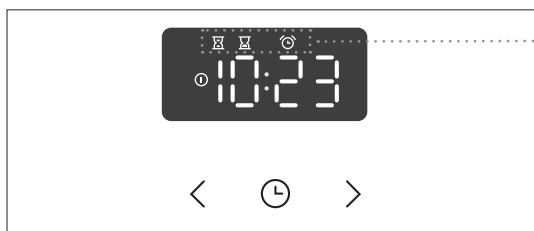


ETAPA 3: FUNÇÕES DO PROGRAMADOR

Primeiro, escolha o modo de cozedura rodando o SELETOR DE FUNÇÃO, depois ajuste a temperatura.

Toque várias vezes a tecla PROGRAMADOR para selecionar a função desejada. O ícone da função selecionada acende-se, e a hora que é possível ajustar para o início / fim da cozedura fica intermitente no ecrã. Os outros ícones têm uma fraca luminosidade.

Quando o modo de cozedura, a temperatura e o temporizador corte-corrente estão ajustados, pode iniciar a cozedura.



Exibição das funções do programador



Ajustar a duração de cozedura

Esta parametrização permite-lhe especificar a duração de funcionamento do forno (tempo de cozedura).

Ajuste o tempo de cozedura desejado.

Passado alguns segundos, o valor ajustado é validado.



Ajustar o início diferido

Com esta parametrização, pode especificar a duração de cozedura e a hora à qual o seu preparado deve ser cozido (hora de fim de cozedura). Verifique se a hora do relógio está certa.

Exemplo:

Hora do dia: meio-dia


Duração de cozedura: 2 horas

Hora de fim de cozedura desejada: 18 horas.



Ajuste primeiro a DURAÇÃO DE COZEDURA (2 horas). Para selecionar A HORA DE FIM DE COZEDURA prima novamente duas vezes a tecla RELÓGIO. A soma da hora atual e da duração de cozedura começa a piscar no mostrador (14:00).

Ajuste a hora de fim de cozedura (18:00).


O temporizador espera o início da cozedura. O ícone está aceso. O forno coloca-se em funcionamento automaticamente (às 16 horas) e apaga-se à hora ajustada (18 horas).

 Quando roda o botão, o ventilador do forno e o ventilador de arrefecimento são imediatamente ativados (consoante o modo de cozedura selecionado), quer tenha ou não ajustado o início diferido.

Ajustar o temporizador

Pode utilizar o conta-minutos independentemente da cozedura no forno. Toque na tecla ; o ícone  aparece então no ecrã. O ajuste máximo é de 24 horas; é registado automaticamente passado alguns segundos.

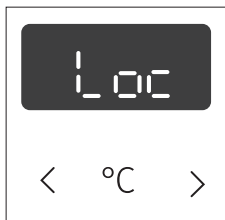
Durante o último minuto da contagem decrescente, o tempo que decorre aparece em segundos.

 No fim do tempo ajustado, o forno para automaticamente (fim de cozedura). A palavra **"End"** (Fim) aparece no ecrã. Toca um sinal sonoro; pode interrompe-lo tocando em qualquer tecla, caso contrário para automaticamente passado dois minutos.

Pode igualmente anulá-las mais rapidamente premindo simultaneamente as teclas < and > durante alguns instantes.

ETAPA 4: SELECIONAR FUNÇÕES COMPLEMENTARES

Para ativar ou desativar uma função, toca na tecla correspondente ou numa combinação de teclas.



SEGURANÇA CRIANÇAS (3 seg < et >)

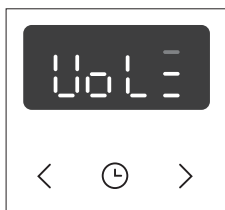
A palavra "Loc" aparece durante 3 segundos no ecrã. Para desativar a segurança crianças, prima novamente as teclas durante 3 segundos.

Se ativar a segurança crianças quando nenhuma função do programador estiver a decorrer (apenas aparece a hora do dia), o forno não funcionará.

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

Quando a segurança crianças estiver ativa, não pode escolher outro modo de cozedura nem outra função complementar. Pode apenas parar a cozedura rodando o seletor para "0".

A segurança crianças fica ativado após a paragem do forno. Terá de a desativar antes de voltar a servir-se do aparelho.



AJUSTAR O VOLUME DO SINAL SONORO (5 seg <)

Pode ajustar o volume do sinal sonoro quando nenhuma função do programador está ativa (apenas aparece a hora do dia).

Pressione durante 5 segundos a tecla <. A mensagem "Vol" aparece primeiro no mostrador, logo depois por duas barras luminosas.

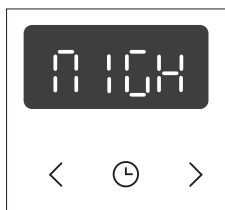
Toque nas teclas < and > para selecionar um dos três volumes sonoros que lhe convém (uma, duas ou três barras). O seu ajuste é guardado automaticamente passado três segundos e a hora do dia aparece novamente.



AJUSTAR O CONTRASTE DO ECRÃ (5 seg >)

O seletor de função deve estar em "0".

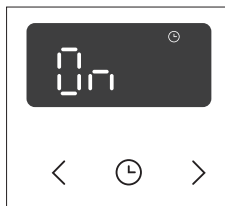
Pressione durante 5 segundos a tecla >. Aparece a mensagem "br" primeiro no mostrador, logo depois por duas barras luminosas. Toque nas teclas < and > para ajustar a luminosidade do mostrador (uma, duas ou três barras). O seu ajuste é guardado automaticamente passado três segundos.



ECRÃ - MODO NOITE

Esta função atenua automaticamente a luminosidade do ecrã fazendo-a passar do nível 3 ao nível 2 entre 20 horas e 6 horas. Pode acertar este ajuste quando o seletor de funções fica na posição "0".

Para desativar o modo noite, prima simultaneamente as teclas < e > durante 5 segundos. Aparece a abreviação **NIGH** (NOITE) no ecrã. Prima as teclas < e > para selecionar **On** (Ligar) ou **Off** (Desligar). O seu ajuste é registado automaticamente passado 10 segundos.



STAND-BY

Esta função ativa ou desativa automaticamente a exibição do relógio.

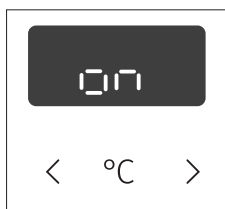
Pode ajustar este ajuste quando o seletor de funções está na posição "0".

Para desativar a exibição do relógio, prima simultaneamente as teclas < e ☹ durante 5 segundos. Prima as teclas < e > para selecionar **On** (Ligar) ou **Off** (Desligar). O seu ajuste é registado automaticamente passado 10 segundos.



ILUMINAÇÃO DO FORNO

A iluminação interior acende-se automaticamente quando seleciona um modo de cozedura.



FUNÇÃO ADAPTATIVA

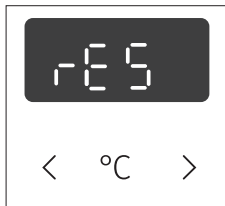
Esta função permite ajustar a temperatura e a duração de cozedura ajustadas. A função é ativada por defeito, mas pode desativá-la.

Quando a função é ativada, são exibidas a temperatura ajustada mais frequentemente para o modo de cozedura selecionado bem como a duração de cozedura.



Os ajustes das últimas cinco cozeduras com duração mínima de um minuto são tidos em conta.

Para desativar a função, rode o BOTÃO para a posição 0. Prima durante 3 segundos a tecla <. **OFF** aparece então no visor. Proceda da mesma forma para ativar a função. Quando está ativada, **On** aparece no visor.



Reiniciar a função adaptativa - ajustes fábrica

Rode o BOTÃO para a posição 0. Prima a tecla > durante 3 segundos até **rES** aparecer no visor.



Após uma falha elétrica ou a desconexão do aparelho, o ajuste das funções complementares apenas fica memorizado durante alguns minutos. Quando a corrente é restabelecida ou o aparelho reconetado, todas as funções complementares voltam ao seu ajuste por defeito, exceto o volume do sinal sonoro e a segurança crianças.

ETAPA 5: INICIAR A COZEDURA

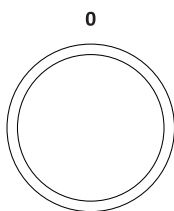
Quando tiver ajustado o modo de cozedura, a temperatura e o temporizador do corte-corrente, o forno começa a trabalhar passado 10 segundos.


Toca um sinal sonoro.


ETAPA 6: FIM DA COZEDURA E PARAGEM DO FORNO

Quando a cozedura acaba, ouve-se tocar um sinal sonoro.

Rode o SELETOR DE FUNÇÃO para a posição "0".



 Quando a cozedura acaba, todos os ajustes do temporizador são eliminados, exceto os do conta-minutos. Aparece a hora do dia (o relógio).

 Depois da utilização do forno, pode ficar água no canal de condensação (debaixo da porta). Limpe o canal com uma esponja ou um pano.

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.

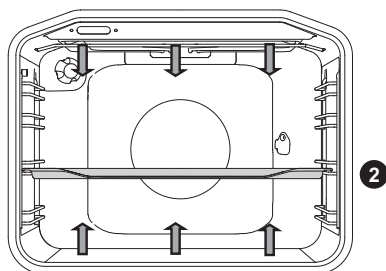
Não deixe arrefecer os alimentos no forno fechado para evitar a formação de vapor.

Grau de cozedura padrão e temperatura no centro recomendada para diferentes carnes

Tipo de carne	Temperatura no centro (°C)	Cor da fatia de carne, cor do molho
VACA		
Cru	40-45	bem vermelho como carne crua, pouco molho
Mal passado	55-60	vermelho claro, muito molho vermelho claro
No ponto	65-70	cor-de-rosado, um pouco de molho cor-de-rosa pálido
Bem passado	75-80	castanho-acinzentado uniforme, um pouco de molho incolor
VITELA		
Bem passado	75-85	castanho-avermelhado
PORCO		
No ponto	65-70	cor-de-rosado claro
Bem passado	75-85	castanho-amarelado
BORREGO		
Bem passado	79	cinzento, molho cor-de-rosado
OVELHA		
Cru	45	bem vermelho
Mal passado	55-60	vermelho claro
No ponto	65-70	cor-de-rosado no centro
Bem passado	80	cinzento
CABRITO		
No ponto	70	cor-de-rosa pálido, sumo cor-de-rosado
Bem passado	82	cinzento, molho levemente cor-de-rosado
AVE		
Bem passado	82	cinzento claro
PEIXE		
Bem passado	65-70	branco a cinzento-acastanhado



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 tapan.

Tipo de alimento	Peso (g)	Grade (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Duração de cozedura (min.)
CARNE				
Rôti de porco	1500	2	180-200	90-110
Pá de porco	1500	2	180-200	100-120
Rolo de porco	1500	2	180-200	120-140
Pão de carne	1500	2	200-210	60-70
Rôti de vaca	1500	2	170-190	120-140
Almôndegas de vitela	1500	2	180-200	90-120
Perna de borrego	1500	2	180-200	80-100
Coxas de coelho	1500	2	180-200	50-70
Chambão de cabrito	1500	2	180-200	100-120
Pizza *	/	2	200-220	20-30
Frango	1500	2	190-210	70-90
PEIXE				
Peixe abafado	1000g / peça	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

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

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.

Tipo de alimento	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
Pães pequenos *	2	190-210	20-30
Pão branco *	2	180-190	50-60
Pão de trigo mourisco *	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	170-180	50-60
Pão-de-ló*	2	160-170	25-30
Bolo de queijo fresco	2	170-180	65-75
Petits fours, Cupcake	2	170-180	25-30
Pequenos bolos com fermento de padeiro	2	200-210	20-30
Chaussons com couve (Pirojki) *	2	185-195	25-35
Tarte de frutas	2	150-160	40-50
Meringues	2	80-90	120-130
Brioche recheado de doce	2	170-180	30-40

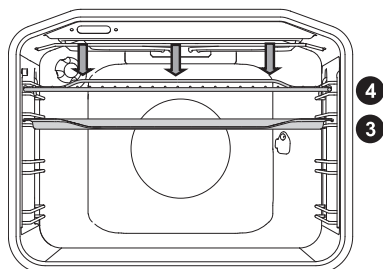
O asterisco (*) que consta nas tabelas significa que é necessário pré-aquecer o forno com o modo de cozedura selecionado.

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 inseri-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

Tipo de alimento	Peso (g)	Grade (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Duração de cozedura (min.)
CARNE				
Bife, mal passado	180 g/peça	3	230	15-20
Cachaço de porco	150 g/peça	3	230	18-22
Costeletas/escalopes	280 g/peça	3	230	20-25
Salsichas	70 g/peça	3	230	10-15
PÃO TORRADO				
Tostas	/	4	230	3-6
Tostas recheadas	/	4	230	3-6

Tabela de cozedura au grill – Grill duplo

Tipo de alimento	Peso (g)	Grade (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Duração de cozedura (min.)
CARNE				
Bife mal passado	180 g/peça	3	230	15-20
Bife bem passado	180 g/peça	3	230	18-25
Cachaço de porco	150 g/peça	3	230	20-25
Costeletas/escalopes	280 g/peça	3	230	20-25
Escalope de vitela	140 g/peça	3	230	20-25
Salsichas	70 g/peça	3	230	10-15
Pão de carne (Leberkäse)	150 g/peça	3	230	10-15
PEIXE				
Darnes/filetes de salmão	200 g/peça	3	230	15-25
PÃO TORRADO				
Tostas	/	4	230	1-3
Tostas recheadas	/	4	230	2-5

Quando põe a cozer carne no grelhador num prato, é favor verificar se colocou líquido suficiente no fundo para que esta não fica queimada. Vire-a durante a cozedura.

Quando prepare uma truta, limpe-a com papel absorvente. Tempere o peixe no interior, unte o exterior e coloque-o na grelha. Não o vire durante a cozedura.

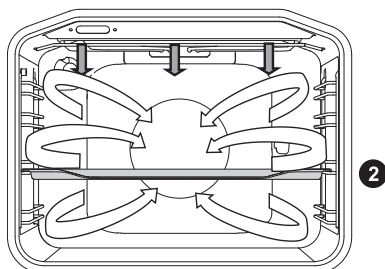


Aquando da cozedura no grelhador de infravermelhos, a porta do forno deve ficar sempre fechada.

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.



GRILL VENTILADO



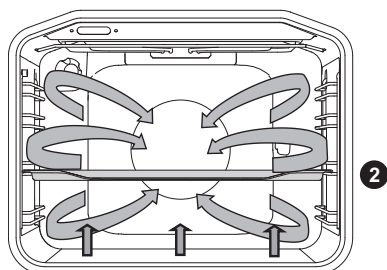
O grill e o ventilador funcionam simultaneamente. Este modo convém à cozedura da carne, do peixe e dos legumes.

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

Tipo de alimento	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
Perna de porco	1000	2	150-160	120-140
Metade de frango	700	2	190-210	50-60
Frango	1500	2	190-210	60-90
PEIXE				
Truta	200 g/peça	2	200-220	20-30



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).

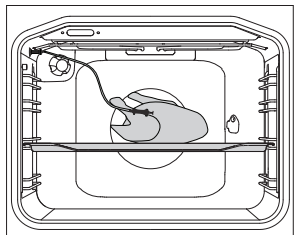
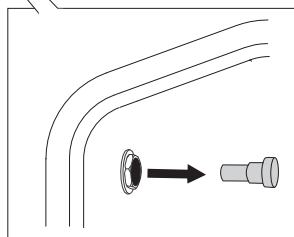
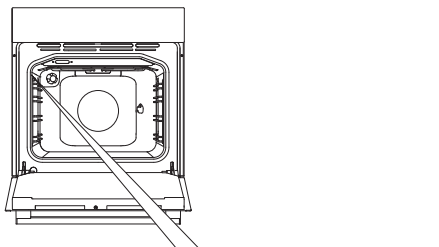
Tipo de alimento	Grade (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Duração de cozedura (min.)
Bolo de queijo fresco , massa quebrada	2	150-160	65-80
Pizza *	2	200-210	15-20
Quiche lorraine, massa quebrada	2	180-200	35-40
Tarte de maçãs, massa com fermento de padeiro	2	150-160	35-40
Strudel de maçãs, massa filo	2	170-180	45-65

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

Cozedura no espeto (apenas em alguns modelos)


Cozedura com a sonda termométrica (em alguns modelos)

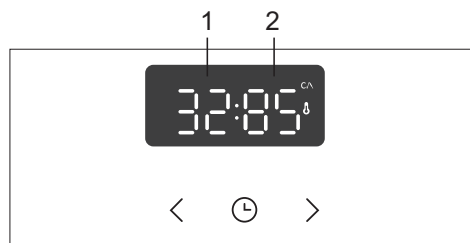
Este modo de cozedura permite ajustar a temperatura desejada no meio da carne. O forno fica ativo até atingir a temperatura no meio. Esta é medida pela termosonda.



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

2 Ligue a ficha da sonda à ficha, depois pique a sonda na carne. A palavra "Prob" (sonda) aparece durante alguns segundos no lado direito do ecrã.

 Se uma função do temporizador estiver ativada, esta fica anulada.



3 Rode o SELETOR DE FUNÇÃO para o Calor rotativo e sola. O ícone correspondente aparece no ecrã, bem como a temperatura pré-ajustada, a temperatura real, e a temperatura ajustada. Se a temperatura da sonda for inferior a 30°C, o ecrã exibe "-- : 80".

- 1 Temperatura real
- 2 Temperatura ajustada



Durante a cozedura, ficam exibidas a temperatura atual do forno e a temperatura ajustada. Pode retificar a temperatura ajustada durante a operação.

Quando a temperatura no centro ajustado for atingida, a cozedura para. A palavra **"End"** (Fim) aparece no ecrã.

Toca um sinal sonoro; pode interrompe-lo tocando numa tecla qualquer, caso contrário para automaticamente passado um minuto.

O relógio aparece no ecrã.

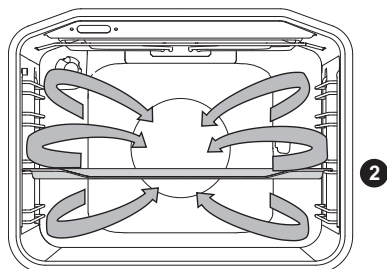
Quando a cozedura acaba, volte a colocar o obturador da sonda termométrica.



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.



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.

Tipo de alimento	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
Pato	2000	2	160-170	120-150
Ganso	4000	2	150-160	180-200
Peru	5000	2	150-170	180-220
Peito de frango	1000	3	180-200	60-70
Frango recheado	1500	2	170-180	90-110

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.

Tipo de alimento	Grade (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Duração de cozedura (min.)
PASTELARIAS			
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
Torta, massa de pão-de-ló *	2	160-170	15-25
Tarte de frutas, massa quebrada	2	160-170	50-70
Strudel de maçãs	2	170-180	40-60
Biscoitos, massa quebrada *	2	150-160	15-25
Biscoitos, feitos com um saco pasteleiro *	2	140-150	15-25
Bolos pequenos com fermento de padeiro	2	170-180	20-35
Bolos pequenos, massa filo	2	170-180	20-30
CONGELADOS			
Strudel de maçãs e queijo Cottage	2	170-180	50-70
Pizza	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

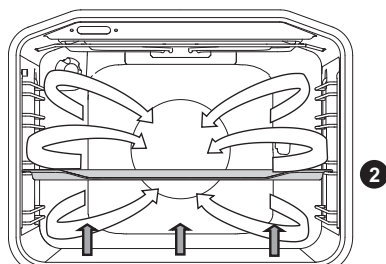
O asterisco (*) que consta nas tabelas significa que é necessário pré-aquecer o forno com o modo de cozedura selecionado.



Não insira nenhum prato multiuso 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.

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.

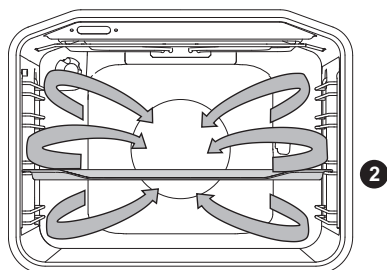
Verta cerca de um litro de água quente (à volta dos 70°C) na pingadeira e coloque lá 6 bocais de 1 litro. Insira a pingadeira na segunda grade.

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

Tipo de alimento	Grade (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Duração de cozedura até ebulição (min)	Temperatura e duração de cozedura após ebulição	Duração de repouso no forno (min)
FRUTA					
Morangos	2	160-180	30-45	/	20-30
Frutas com caroço	2	160-180	30-45	/	20-30
Compota de fruta	2	160-180	30-45	/	20-30
LEGUMES					
Pepinos com vinagre	2	160-180	30-45	/	20-30
Feijões verdes / cenouras	2	160-180	30-45	120°C, 45-60 min	20-30



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.

Tipo de alimento	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 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.



DESCONGELAMENTO

Neste modo, 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 viennoiseries, o pão e os frutos congelados.

Na maioria dos casos, recomenda-se de retirar os alimentos da sua embalagem (não se esqueça de retirar as amaras metálicas).

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

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.

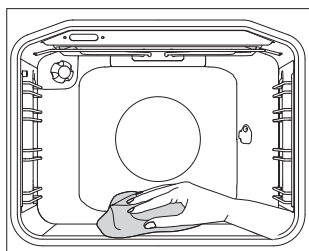
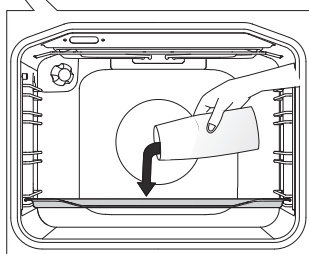
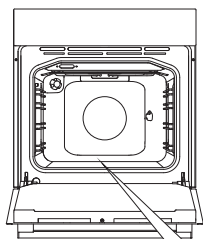
Limpe o forno e os seus acessórios após cada utilização para que a sujidade não se incrusta. Os salpicos de gordura eliminam-se muito bem com água quente e detergente quando o forno ainda está morno.

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 pastelaria, pingadeira, etc.) com água quente e detergente.

O forno, as paredes da retorta, a placa de pastelaria 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



1 Rode o SELETOR DE FUNÇÃO para AquaClean. Ajuste o SELETOR DE TEMPERATURA em 70°C.

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

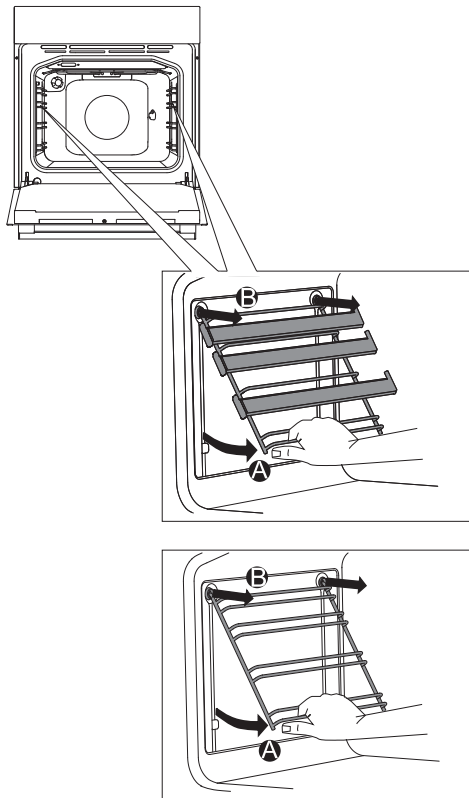
3 Passados 30 minutos, os resíduos alimentares secos nas paredes esmaltadas amoleceram e pode retirá-los facilmente com uma esponja húmida.



Utilize a função AquaClean quando o forno arrefeceu completamente.

DESMONTAGEM E LIMPEZA DAS CORREDIÇAS EM FILA E DAS CORREDIÇAS TELESCÓPICAS

Utilize exclusivamente detergentes convencionais para limpar as grades.



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

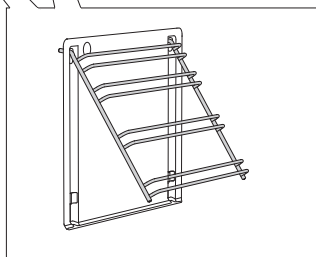
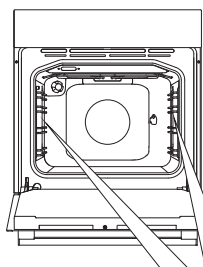
B Retire-as dos orifícios situados em cima.



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

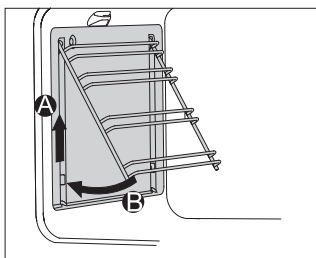
INSTALAR AS PAREDES CATALÍTICAS AMOVÍVEIS

Utilize exclusivamente detergentes convencionais para limpar as grades e corrediças.

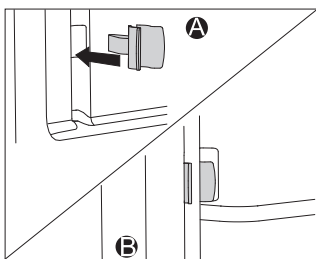


Retire as grades e as corrediças telescópicas.

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.

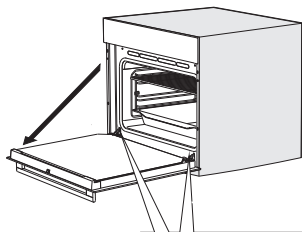


Quando instale as corrediças telescópicas totalmente extensíveis e as paredes catalíticas amovíveis, coloque uma extremidade dos cliques fornecidos nos orifícios inferiores situados nas paredes inamovíveis do forno, e depois insira as hastas verticais nas grades na outra extremidade dos cliques. Estes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

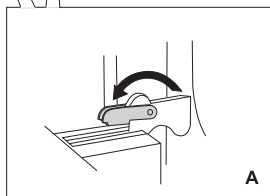


Não lave as paredes catalíticas amovíveis na máquina de lavar louça.

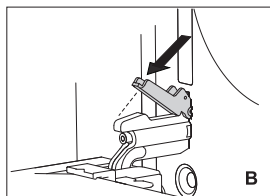
DESMONTAGEM E REMONTAGEM DA PORTA DO FORNO



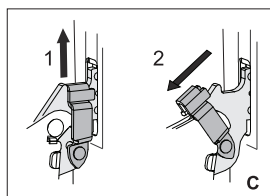
1 Primeiro, abra completamente a porta (o mais aberta possível).



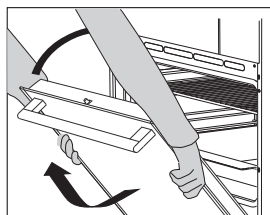
2 **A** Fecho convencional: faça rodar os batentes para a frente, até ao fim.



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.

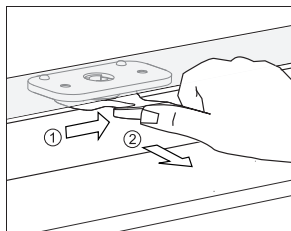


3 Feche suavemente a porta até as pequenas alavancas ficarem alinhadas com as fendas. Levante ligeiramente a porta e liberte-a dos alojamentos das dobradiças, de ambos os lados do aparelho. Para voltar a colocar a porta no devido lugar, proceda no sentido contrário. Se a porta não se abrir ou não fechar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



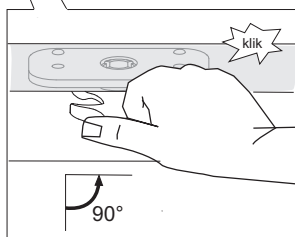
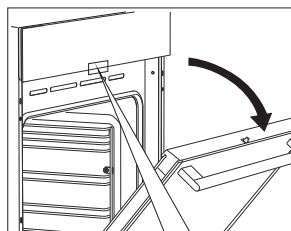
Para desbloquear a porta, empurre suavemente o taco para a direita com o polegar e puxe simultaneamente a porta para si.

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

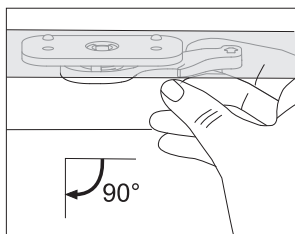
DESATIVAÇÃO E ATIVAÇÃO DO FECHO DA PORTA

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)

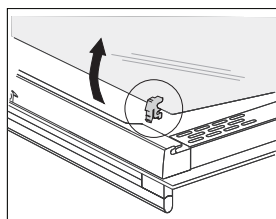
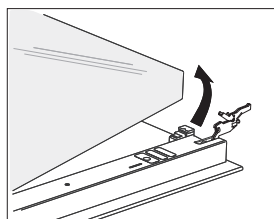
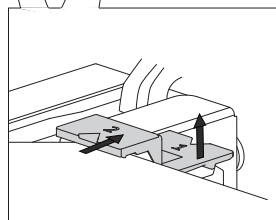
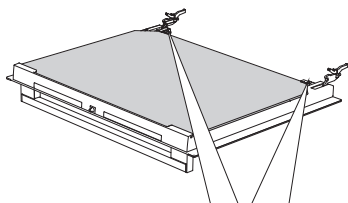
A porta do forno está equipada de um dispositivo que atenua a pressão de fecho a partir de um ângulo de 75 graus. Permite um fecho fácil, silencioso e suave. Quando esta atinge um ângulo de 15 graus em relação à sua posição fechada, é necessário empurrar ligeiramente a porta para que acaba por se fechar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

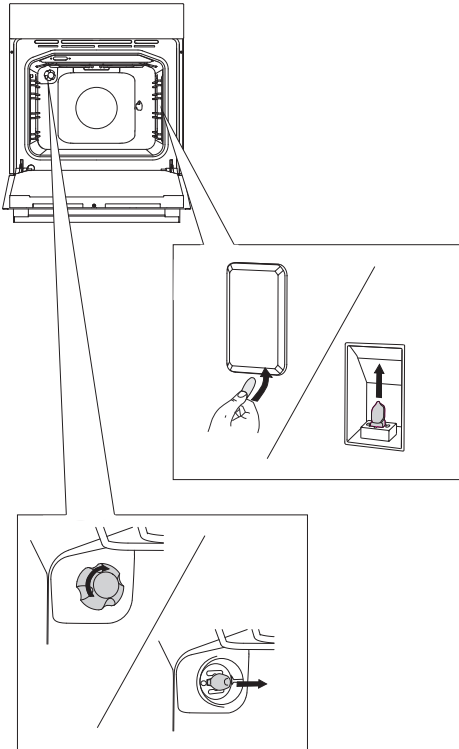
3 Para remover o terceiro vidro (apenas em alguns modelos) levante-o e retire-o. Remova igualmente as juntas de borracha que estão no vidro.

 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

Problema	Causa
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?

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.

