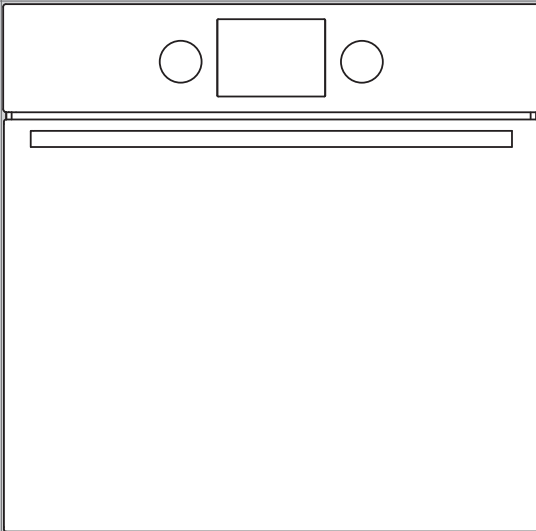


PT

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 AS ETAPAS DA COZEDURA (1 A 6) 14 Etapa 1: COLOCAR EM FUNCIONAMENTO E AJUSTAR 15 Etapa 2: ESCOLHER O MODO DE COZEDURA 17 Etapa 3: ESCOLHER OS AJUSTES 20 Etapa 4: SELECIONAR FUNÇÕES COMPLEMENTARES / EXTRAS 22 Etapa 5: INICIAR A COZEDURA 22 Etapa 6: PARAR O FORNO	AS ETAPAS DA COZEDURA
23 DESCRIÇÃO DOS MODOS DE COZEDURA & TABELA DE COZEDURA	
41 MANUTENÇÃO & LIMPEZA 42 Limpeza convencional 43 Limpeza por hidrólise com a função aqua clean 44 Desmontagem e limpeza das corrediças em fila e das corrediças telescópicas 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 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 correições.

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

ANTES DE LIGAR O APARELHO:

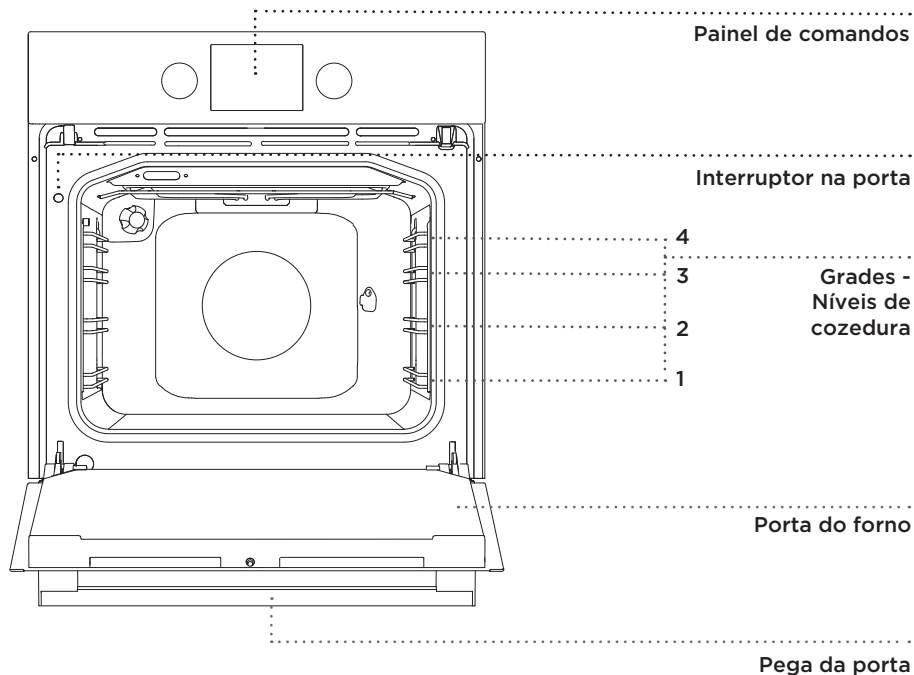


Leia atentamente o presente manual de utilização antes de ligar o aparelho. As reparações ou reclamações resultantes de uma utilização ou de uma ligação não conforme não estão cobertas pela garantia.

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 descreva funções e acessórios que não estão disponíveis no seu modelo.



BOTÃO RETRATÁVEL

Prima ligeiramente o botão para este sair, e depois rode-o.

💡 Após cada utilização, coloque o botão na posição "Desligar" e prima-o ligeiramente para este voltar à sua posição inicial. O botão apenas pode ser colocado em posição retratada se este estiver regulado em "Desligar".

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.

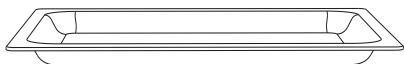
VENTILADOR DE ARREFECIMENTO

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

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)



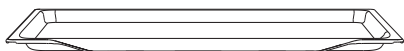
O **PRATO DE ASSAR DE VIDRO** pode ser utilizado com todos os modos de cozedura; pode igualmente servir de prato de serviço.



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 tacho 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.

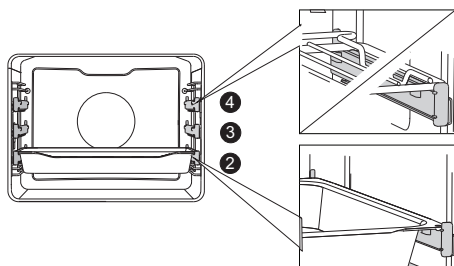
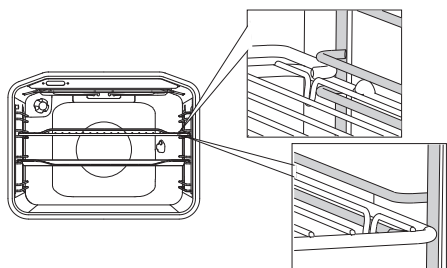


Quando coze os seus preparados no prato multiuso, nunca o coloque na primeira grade, em baixo do forno. Pode colocá-lo no primeiro nível apenas quando se serve da pingadeira durante a cozedura no grill ou no espeto.



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.

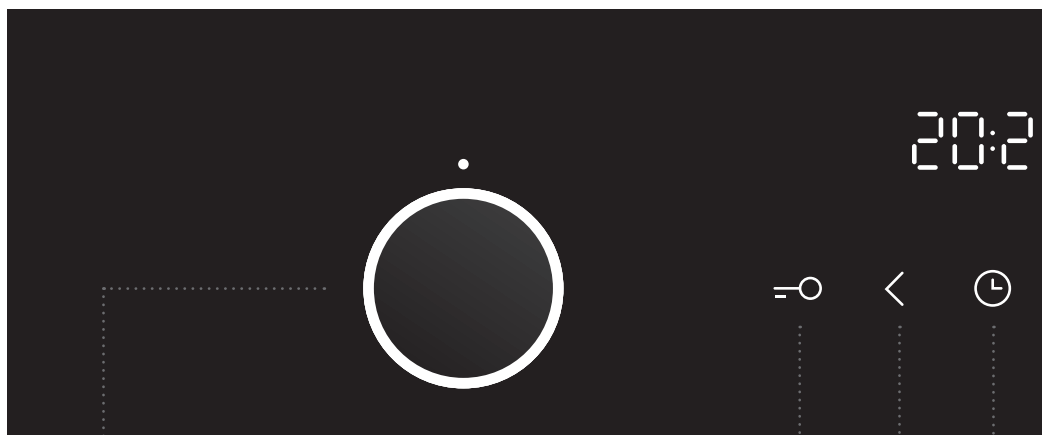


O **ESPETO ROTATIVO** serve para assar a carne. Compõe-se de um espeto com cabo amovível e duas forquilhas com parafusos.



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



1 SELETOR
DE FUNÇÃO
/ MODO DE
COZEDURA

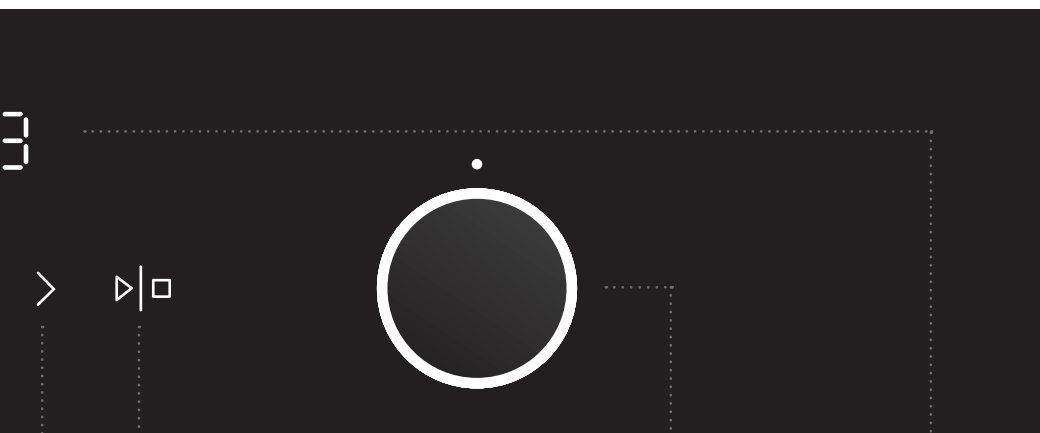
2 TECLA
SEGURANÇA
CRIANÇAS

3 TECLA
VALORES
DECRESCENTES

4 TECLA
RELÓGIO /
PROGRAMADOR

NOTA:

Os ícones que representam o modo de cozedura podem ser gravados no seletor ou no painel de comandos (consoante o modelo).



5 TECLA
VALORES
CRESCENTES

6 TECLA
INICIAR/STOP
para iniciar ou
interromper um
programa

7 SELETOR DE
TEMPERATURA

8 EXIBIR A HORA /
A DURAÇÃO

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)

XXXXXX	220-240V ~	P_{nmax} : 3.5 kW	TN XXXXX
TIP: XXXXXX	220V-240V, 50/60Hz		
ART. Nr:			
SER. Nr: XXXXXX			

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.

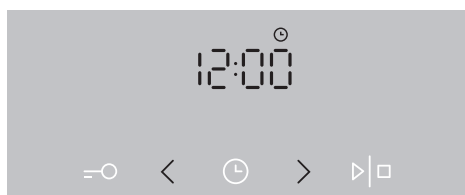
Quando o forno aquece pela primeira vez, solta o odor característico de um produto novo. Ventile a peça a quando da primeira utilização

AS ETAPAS DA COZEDURA (1 A 6)

ETAPA 1: COLOCAR EM FUNCIONAMENTO E AJUSTAR

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.

ACERTAR O RELÓGIO



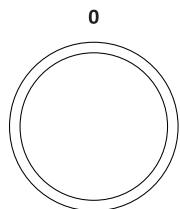
1 Ajuste o relógio tocando nas teclas < ou > valide premindo a tecla ☹.

💡 Se colocar o dedo na tecla de ajuste dos valores, os números aparecem mais rapidamente.

MODIFICAÇÃO DO AJUSTE DO RELÓGIO

Pode modificar o ajuste do relógio se nenhuma função do programador estiver a ser utilizado. Para ajustar a hora, toque várias vezes na tecla RELÓGIO para selecionar o ícone ☹.

ETAPA 2: ESCOLHER O MODO DE COZEDURA



Para seleccionar o modo de cozedura, rode o seletor para a esquerda ou para a direita (ver a tabela dos programas, em função do modelo)




Podem 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.	160
⌘	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.	200
— —	ABÓBADA Apenas a resistência de abóbada, na parte superior do forno, espalha calor nos alimentos. Utilize-a para dourar os seus preparados na parte de cima (no fim de cozedura).	180
— —	SOLEIRA Apenas a resistência de soleira, na parte inferior do forno, espalha calor. Utilize este modo para cozer o fundo dos seus preparados.	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.	230
▼▼▼	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.	170

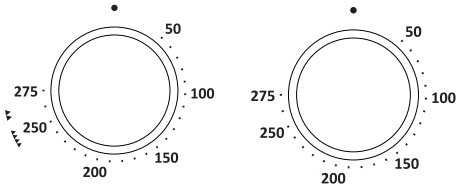
MODO	DESCRIÇÃO	TEMPERATURA RECOMENDADA (°C)
	ABÓBADA VENTILADA A resistência de abóbada (em cima) e o ventilador funcionam simultaneamente. Utilize este modo para cozer grandes pedaços de carne e aves. Convém igualmente para os gratinados.	170
	CALOR ROTATIVO E SOLEIRA A resistência de soleira funciona simultaneamente ao ventilador e à resistência circular. Este modo convém às pizzas, pastelarias que contêm 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.	200
	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.	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
	CALOR ESPALHADO As resistências da abóbada e da soleira assim como o ventilador estão em funcionamento. O ventilador garante uma repartição homogénea do ar quente. Este modo serve para a cozedura das pastelarias e para o descongelamento; pode-se utilizar igualmente para secar as frutas e os legumes.	180
	AQUECEDOR DE PRATOS Utilize esta função para aquecer as travessas e os pratos (ou as taças) antes de servir os seus convidados. Os alimentos ficarão mais tempos em temperatura de degustação.	60
	COZEDURA BRANDA ¹⁾ Esta função permite uma cozedura branda, lenta e homogénea, que torna os alimentos tenros e sumarentos. Convém à cozedura da carne, do peixe e das pastelarias numa única grade. Ajuste a temperatura entre 140 e 220°C.	180
	DESCONGELAMENTO O ar circula sem as resistências funcionarem. Apenas o ventilador está ativo. Esta função serve para o descongelamento lento dos congelados.	-
	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	-



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

 Com estes modos de cozedura, pode cozinhar com vapor - ver o capítulo DESCRIÇÕES DOS MODOS DE COZEDURA E TABELA DE COZEDURA PARA OS PROGRAMAS COM VAPOR

ETAPA 3: ESCOLHER OS AJUSTES

AJUSTAR A TEMPERATURA DO FORNO




 Quando utilize a função Grelhador ou Grelhador duplo, ajuste o seletor de temperatura na posição .



Rode o botão para ajustar a TEMPERATURA desejada.

Apos colocar em funcionamento o aparelho, toque na tecla INICIAR, aparece o ícone Temperatura no mostrador.

 Para colocar o aparelho em funcionamento, toque na tecla INICIAR e mantenha o dedo em cima durante cerca de um segundo.

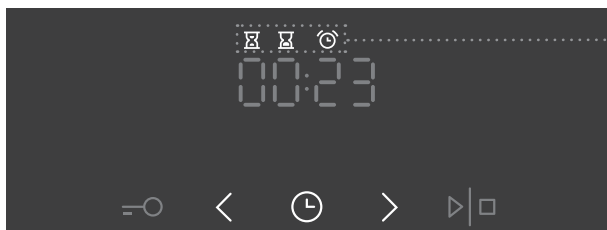
FUNÇÕES DO PROGRAMADOR

Escolha primeiro o modo de cozedura rodando o SELETOR DE FUNÇÃO, depois ajuste a temperatura.

Toque diversas vezes na tecla PROGRAMADOR para selecionar a função desejada, gerida pelo programador.

O ícone da função selecionada acende-se, e a hora que é possível ajustar para iniciar/acabar a cozedura pisca no mostrador.

Para iniciar a cozedura, toque na tecla INICIAR. O mostrador indica o TEMPO DE COZEDURA DECORRIDO.



Exibição das funções do programador



Ajustar a duração de cozedura

Esta parametrização permite ajustar o tempo durante o qual o forno vai aquecer (duração de cozedura). Para ajustar a duração de cozedura, ajuste primeiro os minutos, e depois as horas. O ícone correspondente e o tempo de cozedura aparecem no mostrador.



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).

Prima em INICIAR para iniciar a operação. O programador espera pela hora certa antes de iniciar a cozedura e o ícone correspondente acende-se. O forno coloca-se em funcionamento automaticamente (às 16 horas) e apaga-se à hora ajustada (18 horas).



Ajustar o temporizador

Pode utilizar o temporizador independentemente da cozedura no forno. O ajuste máximo é de 24 horas.

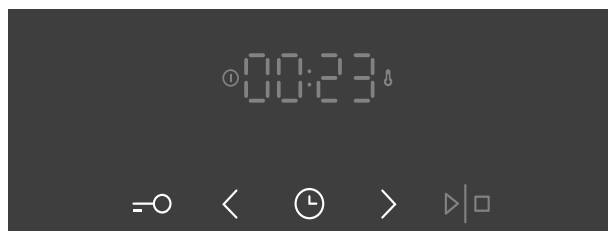
Durante o último minuto da contagem decrescente, o tempo que decorre aparece em segundos.



Ao fim do tempo ajustado, o forno para automaticamente (fim de cozedura) e ouve-se um sinal sonoro; pode interrompê-lo tocando numa tecla qualquer, caso contrário para automaticamente passado um minuto.

Pode anular todas as parametrizações do programador ajustando a duração em "0". Pode igualmente anular mais rapidamente premindo simultaneamente as teclas < e > durante alguns instantes.

ETAPA 4: SELECIONAR FUNÇÕES COMPLEMENTARES / EXTRAS



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

SEGURANÇA CRIANÇAS

Para ativar esta função, toque na tecla SEGURANÇA CRIANÇAS. Aparece a mensagem **"Loc"** no mostrador. Para desativar a segurança crianças, toque novamente na mesma tecla.

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

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

Quando a segurança crianças está ativa, pode escolher outro modo de cozedura mas não pode modificar as funções complementares. Pode parar a cozedura rodando em "0".

A segurança crianças fica ativa após a paragem do forno. Tem de desativar antes de se servir novamente do aparelho.

ILUMINAÇÃO DO FORNO

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

5sek < SINAL SONORO

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, seguido um instante mais tarde por duas barras luminosas. Toque nas teclas < e > 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.

5sek > REDUZIR O CONTRASTE DO MOSTRADOR

O seletor de função deve estar em "0". Pressione durante 5 segundos a tecla >. Aparece a mensagem "bril" primeiro no mostrador, seguido um instante mais tarde por duas barras luminosas. Toque nas teclas < e > para ajustar a luminosidade do mostrador (uma, duas ou três barras). O seu ajuste é guardado automaticamente passado três segundos.

⊖ ⊕ ⌚ ATIVAR/DESATIVAR O RELÓGIO

Para desativar a exibição do relógio, prima simultaneamente a tecla "chave" e a tecla "relógio" durante 5 segundos. "PARAR" aparece durante alguns segundos, e depois o ícone ⌚ acende-se. Para reativar a exibição do relógio, volte a premir simultaneamente a tecla "chave" e a tecla "relógio" quando nenhuma função do programador estiver a decorrer.

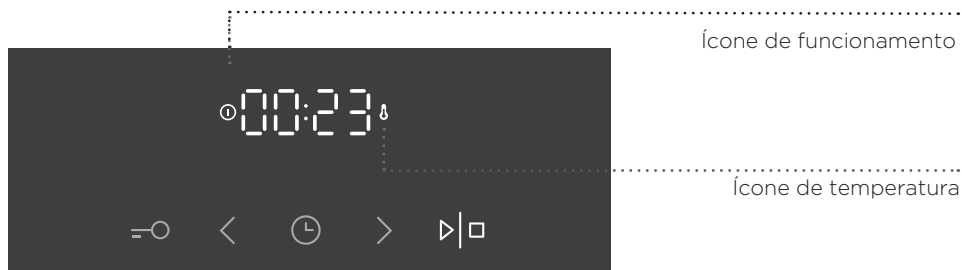


Após um corte de corrente ou a desconexão do aparelho, o ajuste das funções complementares apenas resta durante alguns minutos memorizados. Quando a corrente estiver restabelecida ou o aparelho novamente conectado, todas as funções complementares voltam ao seu ajuste por defeito, exceto o volume do sinal sonoro e a segurança crianças.

ETAPA 5: INICIAR A COZEDURA

Para iniciar a cozedura, toque durante alguns instantes a tecla INICIAR/STOP. Os ícones de temperatura e de funcionamento acendem-se.

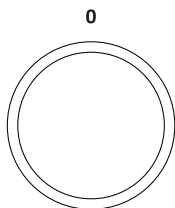
Se não selecionou nenhuma função do programador, o tempo de cozedura decorrido aparece no mostrador.





Enquanto o forno aquece, o ícone de temperatura pisca. Quando o forno atinge a temperatura ajustada, o ícone fica aceso e ouve-se tocar um rápido sinal sonoro.

ETAPA 6: PARAR O FORNO

Para parar a cozedura, mantenha um instante o seu dedo na tecla INICIAR/STOP. Rode o SELETOR DE FUNÇÃO e o SELETOR DE TEMPERATURA para a posição "0".



 Quando a cozedura acaba, todos os ajustes do programador ficam em pausa e são anulados, exceto o ajuste do temporizador. Aparece a hora do dia (relógio). O ventilador de arrefecimento funciona mais um pouco.

 Após a utilização do forno, pode ainda ter água no canal de condensação (debaixo da porta). Limpe o canal com uma esponja ou um pano. rno, pode ainda ter 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.

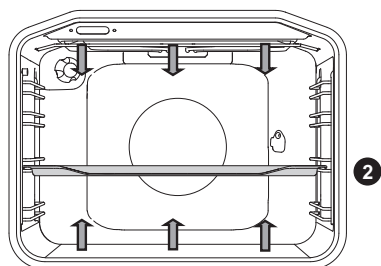
A cozedura de grandes peças de carne ou de bolos gera frequentemente condensação, e a porta do forno pode ficar embaciada. É um fenómeno normal sem influência no funcionamento do aparelho. Depois da cozedura acabar, é necessário limpar a porta e o vidro do forno.

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 tapar.

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.

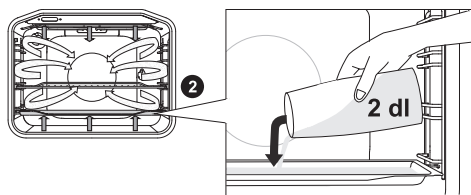
Cozedura das pastelarias

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.

ABÓBODA E SOLEIRA COM VAPOR



Coloque uma placa de pastelaria na primeira grade quando o forno ainda está frio. Verta, no máximo, 2 dl de água na placa de pastelaria. Coloque os alimentos a cozer na segunda grade e inicie a cozedura.



Se utilizar uma pingadeira profunda, insira-a a um nível superior indicado na tabela dos ajustes recomendados.



Para um ótimo funcionamento da função, não abra a porta do forno e não adicione água durante a cozedura.

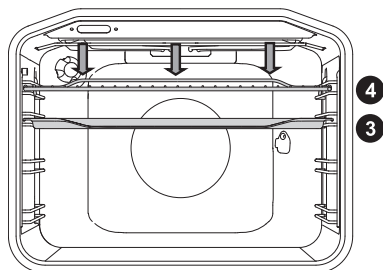
Tipo de alimento	Peso (g)	Grade (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Duração de cozedura (min.)
Rôti de porco	1500	2	180-200	100-120
Pá de porco	1500	2	180-200	110-130
Pão de carne	1500	2	200-210	70-80
Rôti de vaca	1500	2	170-190	130-150
Frango	1500	2	190-210	80-100

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

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.

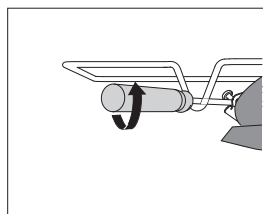
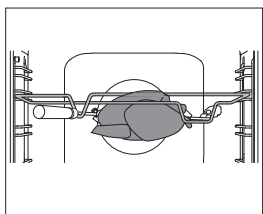
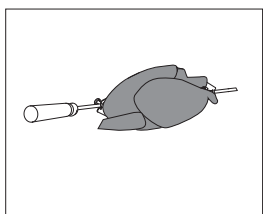
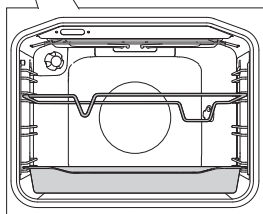
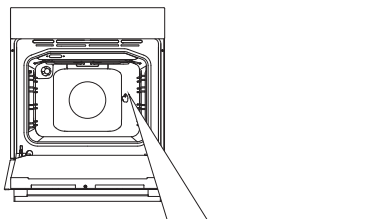


Aquando da cozedura no grelhador de infravermelhos, a porta do forno deve ficar sempre fechada.

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.

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).

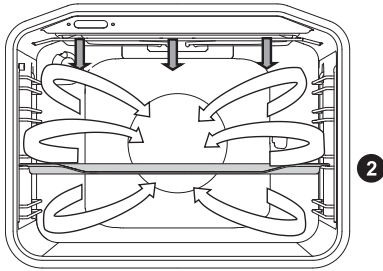
4 Retire o cabo do espeto e feche a porta do forno.

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

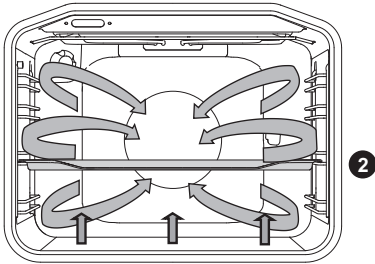


O grill e o ventilador funcionam simultaneamente. Este modo convém à cozedura da carne, do peixe e dos legumes.

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

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



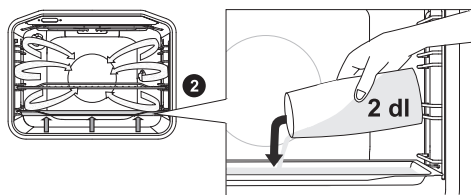
A resistência da soleira, a resistência circular e o ventilador funcionam ao mesmo tempo. Este modo convém para a cozedura das pizzas, tartes de maçãs e bolos de frutas.

(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.

CALOR ROTATIVO E SOLEIRA COM VAPOR



Coloque uma placa de pastelaria na primeira grade quando o forno ainda está frio. Verta, no máximo, 2 dl de água na placa de pastelaria. Coloque os alimentos a cozer na segunda grade e inicie a cozedura.



Se utilizar uma pingadeira profunda, insira-a a um nível superior indicado na tabela dos ajustes recomendados.

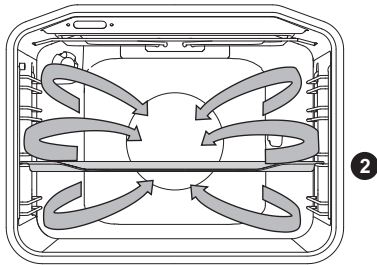


Para um ótimo funcionamento da função, não abra a porta do forno e não adicione água durante a cozedura.

Tipo de alimento	Peso (g)	Grade (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Duração de cozedura (min.)
Pão branco*	1000	2	180-190	60-80
Pizza*	/	2	210-220	15-20
Strudel de maçãs e queijo fresco	/	2	180-190	50-60
Pizza, congelada	/	2	200-220	15-20
Strudel de maçãs e queijo fresco, congelado	/	2	200-210	30-40
Peito de frango	1000	2	190-210	60-70

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

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

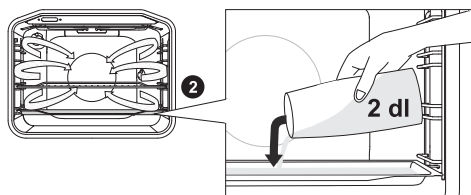
O asterisco (*) que consta nas tabelas significa que é necessário pré-aquecer o forno com o modo de cozedura selecionado.



Não insira nenhum prato multiuso profundo na primeira grade.



CALOR ROTATIVO COM VAPOR



Coloque uma placa de pastelaria na primeira grade quando o forno ainda está frio. Verta, no máximo, 2 dl de água na placa de pastelaria. Coloque os alimentos a cozer na segunda grade e inicie a cozedura.



Se utilizar uma pingadeira profunda, insira-a a um nível superior indicado na tabela dos ajustes recomendados.

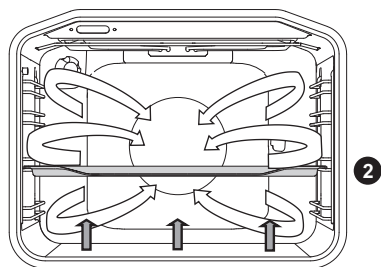


Para um ótimo funcionamento da função, não abra a porta do forno e não adicione água durante a cozedura.

Tipo de alimento	Peso (g)	Grade (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Duração de cozedura (min.)
Pequenos pães*	/	2	190-210	20-30
Rocambole*	/	2	170-180	20-25
Massa folhada, congelada	/	2	190-200	20-30
Lasanhas, congeladas	/	2	190-200	40-50

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

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

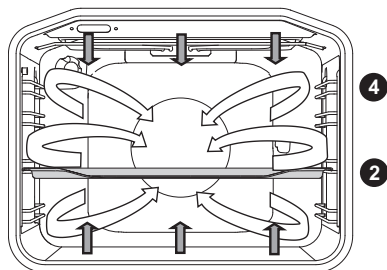
Prepare os alimentos e os bocais como habitualmente. Pegue em bocais com tampa de vidro e junta de borracha. Não utilize bocais de parafuso com tampa de metal. Os bocais devem ser do mesmo tamanho, encher com ingredientes iguais que empurrará bem para baixo, e fecha hermeticamente.

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

CALOR VENTILADO



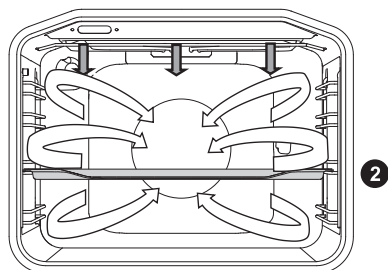
Este modo convém à cozedura de todas as pastelarias, ao descongelamento dos congelados e à secagem dos frutos e legumes. Antes de introduzir os alimentos no forno pré-aquecido, aguarde que o indicador luminoso se apaga uma primeira vez. Obterá melhores resultados cozendo os seus preparados numa única grade (nível). O forno deve ser pré-aquecido. Utilize a 2ª ou 4ª grade a partir de baixo.

Tabela de cozedura das pastelarias de calor ventilado

Tipo de alimento	Grade (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Duração de cozedura (min)
PASTELARIAS			
Bolo marmoreado	2	140-150	45-55
Bolo numa forma retangular	2	130-140	45-55
Bolo de queijo fresco	2	130-140	55-65
Tarte de fruta, massa quebrada	2	140-150	35-45
Pão-de-ló	2	140-150	25-35
Bolo de frutas, massa de pão-de-ló	2	130-140	35-45
Torta, massa de pão-de-ló *	2	140-150	15-25
Tronco de Natal	2	130-140	50-60
Brioche recheado de doce	2	150-160	25-35
Kugelhof	2	130-140	40-50
Biscoitos, massa quebrada	2	140-150	15-25
Biscoitos, feitos com um saco pasteleiro*	2	130-140	10-15
Pequenos bolos com fermento de padeiro	2	140-150	15-20
Pão *	2	170-180	45-55
Quiche lorraine	2	150-160	35-45
Strudel de maçãs	2	150-160	40-50
Pizza *	2	180-190	10-20
Pastelarias, massa filo	2	150-160	18-25

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

COZEDURA BRANDA



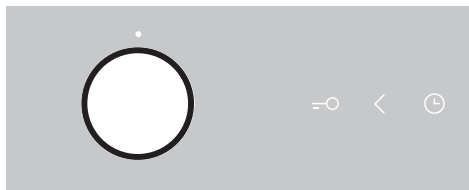
Esta função permite uma cozedura branda, lenta e homogénea, que torna os alimentos tenros e sumarentos. Convém à cozedura da carne, do peixe e das pastelarias numa única grade.

Tipo de alimento	Peso (g)	Grade (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Duração de cozedura (min.)
CARNE				
Pato	2000	2	150	90-110
Rôti de porco	1500	2	160	80-100
Pá de porco	1500	2	150	130-160
Perna de porco	1000	2	150	130-150
Metade de frango	700	2	190	60-70
Frango	1500	2	190	80-100
PEIXE				
Truta	200 g/peça	2	200	20-30

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.



Rode o SELETOR DE FUNÇÃO para Descongelamento.
Toque na tecla INICIAR/STOP para iniciar o descongelamento.

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.

Painel de comandos

Não limpe a superfície com detergentes abrasivos ou esponjas de esfregar.



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 deterativos 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 (greiha, placa de pastelaria, pingadeira, etc.) com água quente e detergente.

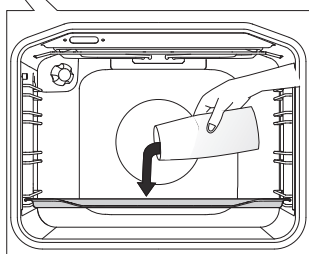
O forno, as paredes da retorta, a placa de pastelaria e a pingadeira tem um revestimento de esmalte que torna as superfícies lisas e resistentes. Este revestimento especial facilita a limpeza em temperatura ambiente.

LIMPEZA POR HIDROLISE COM A FUNÇÃO AQUA CLEAN



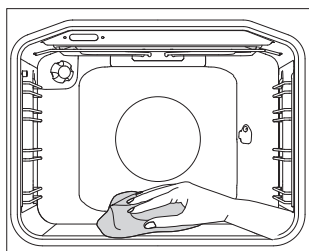
1 Rode o SELETOR DE FUNÇÃO para AquaClean. Ajuste o SELETOR DE TEMPERATURA em 70°C.

.....



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

.....



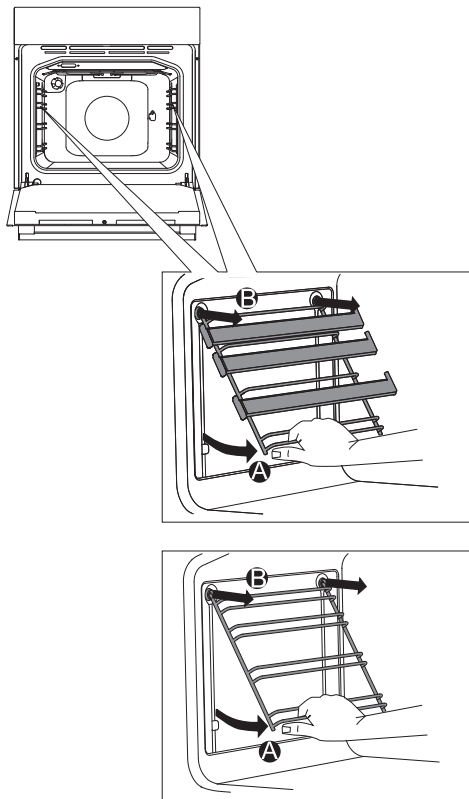
3 Passados 30 minutos, os resíduos alimentares secos nas paredes esmaltadas amoleceram e pode retirá-los facilmente com uma esponja húmida.



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.

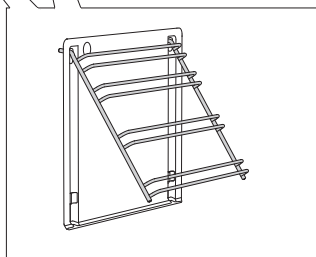
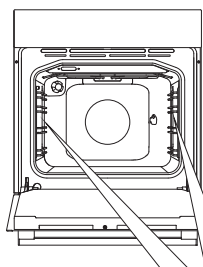
B Retire-as dos orifícios situados em cima.



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

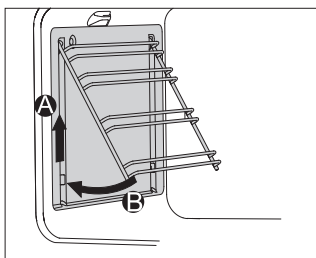
INSTALAR AS PAREDES CATALÍTICAS AMOVÍVEIS

Utilize exclusivamente detergentes convencionais para limpar as grades e corrediças.

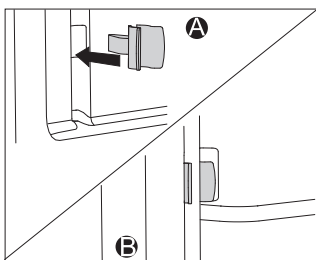


Retire as grades e as corrediças telescópicas.

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.

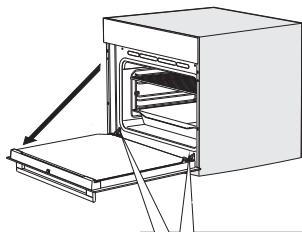


Quando instale as corrediças telescópicas totalmente extensíveis e as paredes catalíticas amovíveis, coloque uma extremidade dos cliques fornecidos nos orifícios inferiores situados nas paredes inamovíveis do forno, e depois insira as hastas verticais nas grades na outra extremidade dos cliques. Estes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

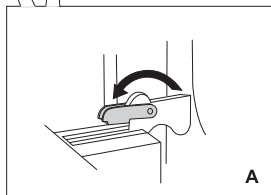


Não lave as paredes catalíticas amovíveis na máquina de lavar louça.

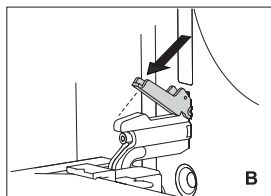
DESMONTAGEM E REMONTAGEM DA PORTA DO FORNO



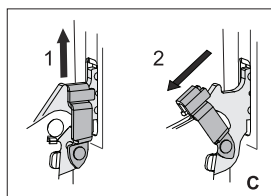
1 Primeiro, abra completamente a porta (o mais aberta possível).



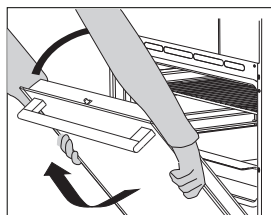
2 **A** Fecho convencional: faça rodar os batentes para a frente, até ao fim.



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.

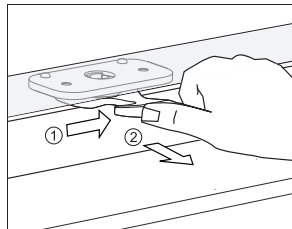


3 Feche suavemente a porta até as pequenas alavancas ficarem alinhadas com as fendas. Levante ligeiramente a porta e liberte-a dos alojamentos das dobradiças, de ambos os lados do aparelho. Para voltar a colocar a porta no devido lugar, proceda no sentido contrário. Se a porta não se abrir ou não fechar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



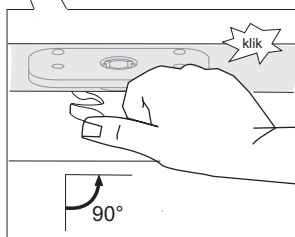
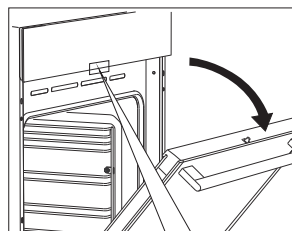
Para desbloquear a porta, empurre suavemente o taco para a direita com o polegar e puxe simultaneamente a porta para si.

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

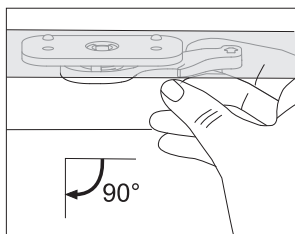
DESATIVAÇÃO E ATIVAÇÃO DO FECHO DA PORTA

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)

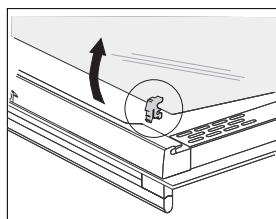
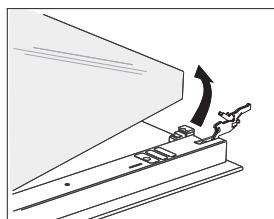
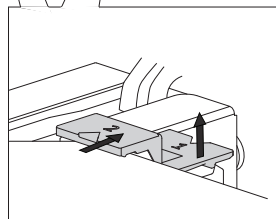
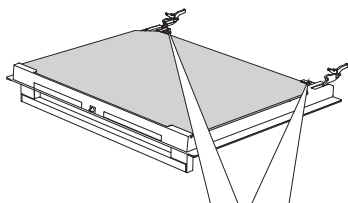
A porta do forno está equipada de um dispositivo que atenua a pressão de fecho a partir de um ângulo de 75 graus. Permite um fecho fácil, silencioso e suave. Quando esta atinge um ângulo de 15 graus em relação à sua posição fechada, é necessário empurrar ligeiramente a porta para que acaba por se fechar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

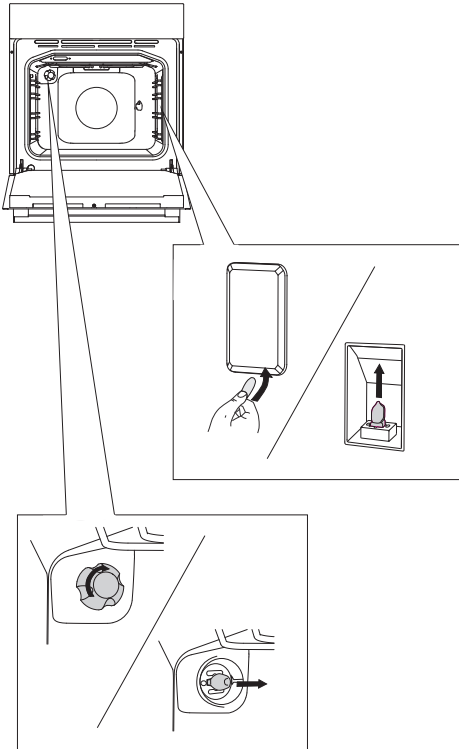
3 Para remover o terceiro vidro (apenas em alguns modelos) levante-o e retire-o. Remova igualmente as juntas de borracha que estão no vidro.

 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_MULTI_IL



pt (08-20)