



# Instruções de utilização

PT





# FORNO ELÉCTRICO

## Estimado(a) Cliente,



Parabéns por ter adquirido um aparelho da nossa marca e agradecemos a sua preferência.

Para lhe facilitar a utilização do seu novo aparelho, redigimos um manual pormenorizado; ajudá-lo-á a familiarizar-se com o mesmo. Recomendamos-lhe de o ler atentamente antes de pôr o seu forno em serviço.

Verificar primeiro se o aparelho foi entregue em perfeito estado. Em caso de danos ocorridos durante o transporta, é favor contactar imediatamente o seu retalhista. Encontrará o seu número de telefone na factura ou na nota de entrega que lhe foi entregue aquando da compra.

Desejamos que tenha muito prazer ao utilizar o nosso novo aparelho.

## Ligação

A ligação deve ser realizada segundo as instruções que constam do capítulo «Ligação à rede eléctrica» e de acordo com as regulamentações e normas em vigor. Deverá ser realizada exclusivamente por um profissional qualificado.

## Placa das características

A placa das características possui as principais características técnicas, esta encontra-se colocada na parte interna do forno. Vê-se quando se abre a porta.

<b>IMPORTANTE - LER ANTES DE UTILIZAR O APARELHO.....</b>	<b>5</b>
Precauções .....	5
Advertências.....	5
Uso previsto .....	6
<b>DESCRIÇÃO DO APARELHO.....</b>	<b>7</b>
Ventilador de arrefecimento .....	7
Interruptor de segurança na porta .....	7
<b>FUNCIONAMENTO DO FORNO.....</b>	<b>8</b>
Antes da primeira utilização.....	8
Conselhos para a utilização do forno.....	8
Programador eletrónico com tecnologia adaptativa, com exibição da temperatura e do modo de cozedura .....	9
Bloqueio / Segurança crianças .....	10
Funcionamento do forno .....	12
Pré-aquecimento rápido.....	13
Ajuste da temperatura do forno.....	16
Tecnologia adaptativa (ajuste da temperatura pré-ajustada).....	16
Desligar o forno .....	17
Níveis de cozedura (segundo os modelos) .....	17
Correções telescópicas extensíveis (segundo os modelos) .....	18
Acessórios (segundo os modelos) .....	18
Filtro anti-gordura (consoante os modelos).....	19
<b>COZEDURA DOS ALIMENTOS.....</b>	<b>20</b>
Cozedura das pastelarias.....	20
Cozedura da carne no assador.....	24
Cozedura no grelhador e gratinados.....	26
Conservas de frutos e legumes.....	29
Descongelação .....	30
<b>LIMPEZA E MANUTENÇÃO .....</b>	<b>31</b>
Limpeza .....	32
Manutenção (em função dos modelos).....	33
Fecho da porta (em alguns modelos) .....	37
Substituição de algumas peças .....	37
<b>GARANTIA E REPARAÇÃO .....</b>	<b>38</b>
Importante.....	38
<b>EMBUTIMENTO E LIGAÇÃO .....</b>	<b>40</b>
Instruções de segurança.....	40
Embutimento .....	40
Ligação à rede eléctrica.....	41
<b>CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS.....</b>	<b>42</b>
Placa de identificação.....	42

# IMPORTANTE - LER ANTES DE UTILIZAR O APARELHO

## Precauções

- As crianças a partir de 8 anos e as pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimentos, podem utilizar este aparelho sob vigilância mas sob a condição de ter recebido instruções sobre a forma como utilizar o aparelho em toda a segurança e de ter compreendido os riscos aos quais se expõem. As crianças não devem brincar com o aparelho nem proceder sem vigilância à sua limpeza e à sua manutenção.
- AVISO: o aparelho e os seus elementos acessíveis ficam quentes durante a utilização. Ter cuidado em não tocar nas resistências. Manter as crianças menores de 8 anos afastadas do aparelho, excepto se as vigiar permanentemente.
- Utilize exclusivamente a sonda termométrica prevista para este forno.
- AVISO: antes de substituir a lâmpada, desligar o aparelho para evitar qualquer risco de choque eléctrico.
- Não limpe a porta de vidro do forno com detergentes muito abrasivos ou raspadores metálicos afiados, porque pode riscar a superfície e provocar a quebra do vidro.
- Nunca limpe a placa de cozedura com um aparelho de vapor ou de alta pressão: existe um risco de choque eléctrico.
- O aparelho não está previsto para ser comandado por um temporizador externo ou um comando separado.

## Advertências

- O aparelho deve ser ligado à rede eléctrica exclusivamente por um técnico do serviço pós-venda autorizado ou por um profissional qualificado.
- As intervenções e reparações efectuadas por pessoas não qualificadas podem provocar graves ferimentos ou danificar o aparelho. Entregue qualquer intervenção a um serviço pós-venda autorizado ou a um profissional competente.
- Se utilizar outros aparelhos eléctricos 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 eléctrico dos outros aparelhos a uma boa distância.

- Este aparelho é exclusivamente destinado à cozedura dos alimentos. Qualquer outra utilização é inadequada, especialmente o aquecimento da peça.
- Fique muito atento enquanto estiver a decorrer a cozedura no forno. Devido às elevadas temperaturas, os pratos, a pingadeira, as placas de pastelaria, a grelha e o interior do forno ficam extremamente quentes. Use sempre luvas de cozinha quando os manipule.
- Não cubra o forno com uma folha de alumínio e evite colocar pratos ou formas directamente na placa de revestimento. Ao impedir a circulação do ar, a folha de alumínio pode prejudicar a cozedura e pode danificar o revestimento de esmalte.
- Quando o forno está em serviço, a porta fica extremamente quente. Para aumentar a protecção e reduzir a temperatura da face externa da porta, um terceiro vidro foi integrado (apenas em alguns modelos).
- O funcionamento do aparelho é seguro com ou sem as guias da bandeja.
- As dobradiças da porta do forno podem danificar-se no caso de sobrecarga; não coloque nenhum recipiente pesado em cima da porta aberta e não se apoie quando limpe o interior do forno. Retire-a antes de iniciar qualquer limpeza (ver o capítulo Desmontagem e remontagem da porta do forno). Também não pode montar a porta aberta nem sentar-se em cima (cuidado com as crianças!).



**O símbolo no produto ou na embalagem indica que este produto não pode ser tratado como lixo doméstico. Em vez disso, deve ser entregue ao centro de recolha selectiva para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. Ao garantir uma eliminação adequada deste produto, irá ajudar a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que, de outra forma, poderiam ser provocadas por um tratamento incorrecto do produto. Para obter informações mais pormenorizadas sobre a reciclagem deste produto, contacte os serviços municipalizados locais, o centro de recolha selectiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.**

## Uso previsto

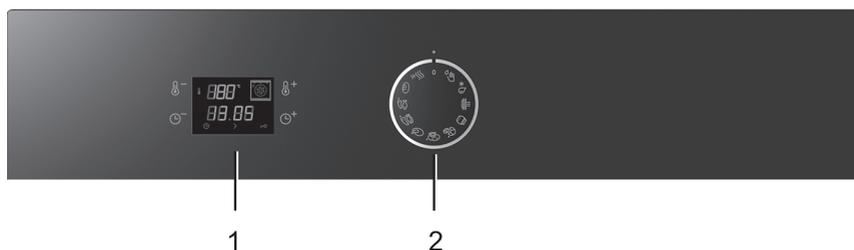
Este aparelho foi previsto para um uso doméstico. Qualquer outra utilização é inadaptada. O funcionamento do forno encontra-se descrito pormenorizadamente a seguir.

# DESCRIÇÃO DO APARELHO

A ilustração representa um dos modelos disponíveis. Este manual foi redigido para vários modelos com características diferentes ; é portanto possível que descreve funções e equipamentos que o seu aparelho não possui.



1. Painel de comandos
2. Pega da porta
3. Porta



- 1 Programador eletrónico com tecnologia adaptativa, com exibição da temperatura e do modo de cozedura
- 2 Botão Ligar/Desligar & selector de funções

## Ventilador de arrefecimento

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

## Interruptor de segurança na porta

O aparelho está equipado de um interruptor que deteta se a porta do forno está aberta. Quando se abra a porta e quando o interruptor está ativado, todas as resistências apagam-se para que o forno não aquece enquanto a porta estiver aberta.

Esta função é igualmente muito prática quando limpa o forno: a iluminação interior pode ficar acesa quando as resistências estão desligadas.

## FUNCIONAMENTO DO FORNO

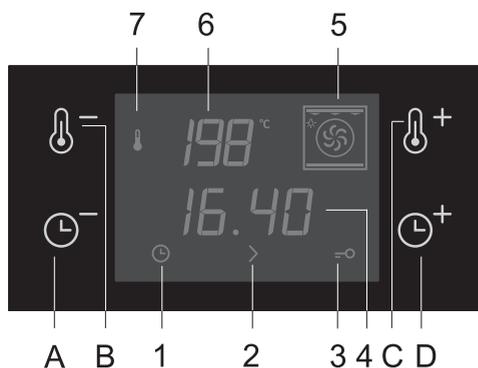
### Antes da primeira utilização

- Esvaziar o forno de todos os seus acessórios e lavá-lo com água quente e detergente suave habitual. Não utilizar nenhum produto abrasivo que pode riscar a sua superfície.
- A quando da sua primeira utilização no vácuo, o forno pode soltar odores desagradáveis de um produto novo. É normal, mas ter o cuidado de ventilar correctamente a cozinha!

### Conselhos para a utilização do forno

- Utilizar de preferência pratos e formas de cor escura, ou com revestimento de silicone ou pratos esmaltados, pois são excelentes condutores de calor.
- Preaquecer apenas o forno se estiver indicado na sua receita ou nas tabelas de cozedura que constam deste manual.
- O preaquecimento de um forno vazio consome muito energia. Pode poupá-la pondo a cozer vários pratos, um depois dos outros, e utilizar assim o calor da cozedura anterior.
- Pode igualmente desligar o forno 10 minutos antes do fim da cozedura para utilizar o calor residual.
- Nota: Quando a cozedura acaba, o ventilador de arrefecimento pára de trabalhar. Se deixar a sua preparação no forno, pode libertar vapor que vai condensar-se na fachada e na porta do forno. Para prevenir a condensação, rode o seletor para o programa da sua escolha e ajuste a temperatura a 70°C: manterá assim o seu prato quente.  
Dica: para que o forno fique quente, pode igualmente seleccionar o programa de limpeza AquaClean durante o qual a resistência da sola fica ativa e mantém o forno a uma temperatura de 70°C.

## Programador eletrônico com tecnologia adaptativa, com exibição da temperatura e do modo de cozedura

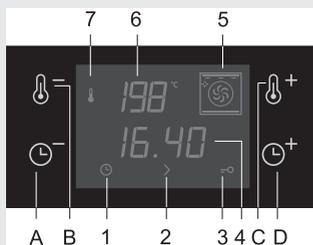


### Teclas sensitivas:

- A Redução do tempo de cozedura
- B Redução da temperatura
- C Aumento da temperatura
- D Aumento do tempo de cozedura

### Exibições:

- 1 Relógio
- 2 Duração de cozedura
- 3 Bloqueio / Segurança crianças
- 4 Hora
- 5 Modo de cozedura
- 6 Temperatura
- 7 Ícone indicando que as resistências aquecem



- Quando o aparelho acaba de ser ligado à rede elétrica ou quando volta a corrente elétrica após uma falha elétrica, o ícone do relógio (1) pisca. Para que o forno possa funcionar, acerte primeiro o relógio com as teclas (A) e (D).
- Cada pressão numa tecla é confirmada por um sinal sonoro rápido.
- Se mantiver o seu dedo na tecla (A) ou (D), os dígitos aparecem mais rapidamente.
- No caso de falha elétrica inferior a 2 minutos, todos os ajustes do relógio são preservados.



**As teclas reagem melhor se as tocar com uma grande superfície do seu dedo.**

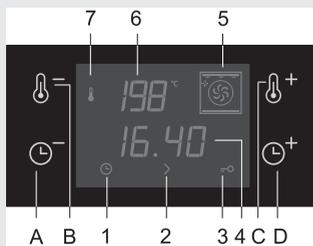
O programador eletrônico exibe o RELÓGIO. Permite igualmente ajustar o TEMPO DE COZEDURA.

### ACERTAR A HORA DO RELÓGIO

- Quando acerta o relógio, o seletor de programa deve ser desativado.
- Para ajustar o relógio, toque simultaneamente durante 3 segundos as teclas (A) e (D). O ícone 1 pisca durante alguns segundos.

- Acerte a hora com as teclas (A) e (D).
- O acerto fica registado passado alguns segundos.

**⚠ Quando o aparelho acaba de ser ligado à rede elétrica ou aquando volta a corrente após uma falha elétrica, a exibição da hora e o ícone do relógio ficam (1) intermitentes. Pode acertar imediatamente o relógio com as teclas (A) e (D).**



### AJUSTAR O TEMPO DE COZEDURA

- O programador eletrónico permite ajustar a duração de funcionamento do forno (o tempo de cozedura). O ajuste máximo é de 10 horas.
- Para poder ajustar o tempo de cozedura, primeiro tem de virar o seletor de programa para o modo de cozedura desejado (não se pode ajustar a duração do Pré-aquecimento rápido).
- Toque na tecla (A) ou (D) para ajustar a duração de cozedura. Já está pré-ajustada para cada programa (ver a tabela de cozedura para a preparação escolhida). Pode ajustar a duração de cozedura pré-ajustada com as tecla (A) e (D).
- Findo o tempo de cozedura, o forno pára automaticamente (fim da cozedura). Toca um sinal sonoro intermitente; pode interrompê-lo tocando numa tecla qualquer, caso contrário pára automaticamente passado um minuto. O ícone (2) e o símbolo ( : ) piscam. Se necessário, pode prolongar a cozedura: toque na tecla (D) e ajuste um novo lapso de tempo.

### ANULAÇÃO INSTANTÂNEA DO TEMPO DE COZEDURA AJUSTADO

Toque simultaneamente nas teclas (A) e (D) durante 3 segundos. Toca um sinal sonoro rápido.

O tempo de cozedura ajustado e o ícone (2) desaparecem do mostrador e aparece o relógio.

O programador permite-lhe bloquear os comandos do aparelho para evitar a colocação em funcionamento indesejável do forno.

Antes de ativar a Segurança crianças, tem de desativar o seletor de programa.

#### PARA ATIVAR A SEGURANÇA CRIANÇAS:

Toque simultaneamente as teclas (C) e (D) durante 3 segundos. Um sinal sonoro rápido toca e aparece o ícone (3). Os comandos do aparelho agora ficam bloqueados. Se rodar o seletor de programa quando a segurança criança está ativo, o forno não se acende e o ícone do modo de cozedura (5) pisca.

## Bloqueio / Segurança crianças

#### PARA DESATIVAR A SEGURANÇA CRIANÇAS

Toque simultaneamente as teclas (C) e (D) durante 3 segundos. Toca um sinal sonoro rápido e o ícone (3) desaparece do mostrador. Pode utilizar novamente o forno.

## Funcionamento do forno



### Botão Ligar/Desligar & selector de funções

Rode o selector para o modo de cozedura/função desejado(a) ou para o tipo de alimento a cozer. O modo de cozedura e a temperatura pré-regulada aparecem no mostrador. O forno põe-se em funcionamento.

Tabela de cozedura e das funções preajustadas

Ícone	Tipo de alimento/ Funções	Temperatura preajustada (°C)	Temperatura máxima (°C)	Tempo de cozedura pré-ajustado (h/min.)	Quantidade / Peso (kg)	N.º da correção (a partir de baixo)	Conselhos	Função / Modo de cozedura preajustado
»»»»	Pré-aquecimento rápido	160	275	-	-	-	Não adaptado à cozedura.	
	Pão	190	275	0:55	1	2	Cozedura na placa para pastelaria.	
	Costeletas, peixe (pequenas peças)	240	275	0:23	2x0,2	4 3*	Coloque os alimentos directamente na grelha colocada nas correções n.º 3 ou 4. Insira uma pingadeira nas correções n.º 2. Feche a porta do forno. Vire os alimentos no meio da cozedura.	
	Costeletas, escalopes, peixe (peças grandes)	240	275	0:25	4x0,2	4 3*	Coloque os alimentos directamente na grelha colocada nas correções n.º 3 ou 4. Insira uma pingadeira nas correções n.º 2. Feche a porta do forno. Vire os alimentos no meio da cozedura.	
	Frango	170	275	1:05	1	2	Coloque o frango directamente na grelha inserida na 2.ª correção. Instale a pingadeira por baixo.	
	Pizza	200	275	0:19	1x0,5	2	Cozedura na placa para pastelaria.	
	Bolos individuais	160	275	0:26	2x0,3	2,3	Cozedura em placas para pastelaria; possível em 2 níveis e em simultâneo.	
	Esterilização das conservas	180	230	0:45		2		

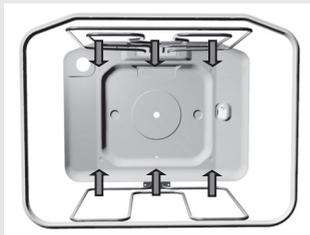
Ícone	Tipo de alimento/ Funções	Temperatura preajustada (°C)	Temperatura máxima (°C)	Tempo de cozedura pré-ajustado (h/min.)	Quantidade / Peso (kg)	Nº da correção (a partir de baixo)	Conselhos	Função / Modo de cozedura preajustado
	Aquecimento dos pratos	60	230			2		
	Descongelamento	-	-	2:0	-	2	Disponha os congelados directamente na grelha e instale uma pingadeira por baixo.	
	Limpeza	70	90	0:30	-	2	Verta 0,5 l de água numa pingadeira inserida nas correções inferiores. Passados os 30 minutos, os resíduos alimentares secos nas paredes esmaltadas amolecem e removem-se facilmente com uma esponja húmida.	

**NB:** o ponto que aparece ao lado dos ícones de alguns alimentos significa que não se deve pré-aquecer o forno à temperatura indicada antes de colocar a preparação no forno. O pré-aquecimento do grelhador infravermelhos ou do grelhador duplo demora cerca de 5 minutos.

## Pré-aquecimento rápido

Utilize esta função sempre que quer pré-aquecer rapidamente o forno à temperatura desejada. Esta opção não é adaptada à cozedura dos alimentos.

- Para seleccionar esta função, rode o selector para
- O pré-aquecimento começa imediatamente.
- Rectifique se necessário a temperatura pré-regulada.
- Quando o forno atinge a temperatura escolhida, o pré-aquecimento está terminado e toca um sinal sonoro intermitente; pode interrompê-lo rodando o selector.
- A partir daí, o forno está pronto para iniciar a cozedura.



### **Convecção natural**

O calor das resistências da placa e de abóbada é repartido uniformemente no interior do recinto. A cozedura das carnes ou dos bolos apenas é possível num único nível..  
Temperatura preajustada: 200°C



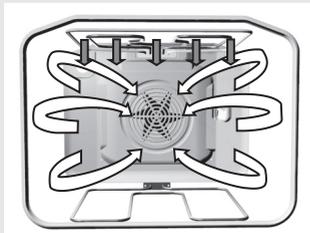
### **Grelhador**

Apenas a resistência de infravermelhos está activada (uma parte do grelhador duplo).  
Utilize esta função para grelhar pão ou tostas recheadas, ou salsichas em pequena quantidade. A temperatura é pré-regulada a 240°C.



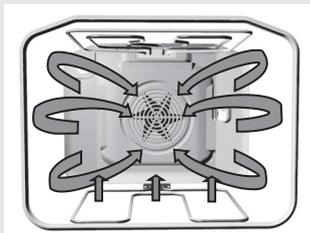
### **Grelhador duplo**

A resistência de abóbada e a resistência de infravermelhos funcionam simultaneamente. O grelhador de infravermelhos instalado na parte superior do forno irradia directamente o calor. O funcionamento simultâneo da resistência de abóbada permite aumentar o efeito do calor e utilizar da melhor forma toda a superfície da grelha. Este modo convém bem à cozedura da carne em fatia como os bifés, tornedós, costeletas de vitela, costeletas, etc.  
Temperatura preajustada: 240°C



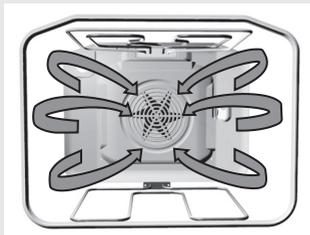
### **Grelhador e ventilador**

O grelhador de infravermelhos e o ventilador funcionam simultaneamente. Este modo é especialmente adaptado à cozedura de grandes pedaços de carne e de aves, num único nível. É igualmente recomendado para os gratinados.  
Temperatura preajustada: 170°C



### **Calor rotativo com placa**

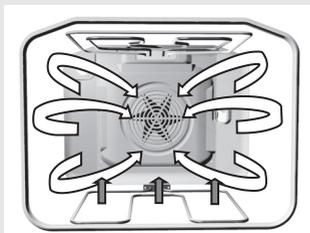
A resistência de placa funciona ao mesmo tempo do que o ventilador e a resistência circular. Este modo é especialmente bem adaptado à cozedura das pizzas. Convém igualmente à cozedura das massas densas ou que contém muito líquido, bolos de frutos com massa de levedar e soufflés de queijo.  
Temperatura preajustada: 200°C



### **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 emitido pela resistência circular. Este modo convém à cozedura das carnes ou dos bolos em vários níveis. A temperatura deve ser mais baixa que em modo de cozedura convencional.

Temperatura preajustada: 160°C



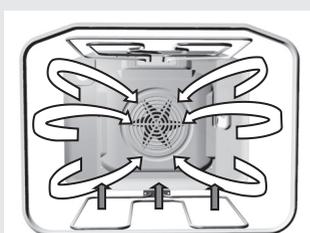
### **Esterilização das conservas**

Este modo de cozedura é prático quando confecione conservas em bocais de vidro. A temperatura é pré-ajustada a 180°C (ver o capítulo Conservas).



### **Descongelação**

O ar circula sem que as resistências funcionam. Apenas o ventilador é activo. Este modo serve para a descongelação lenta dos alimentos congelados.

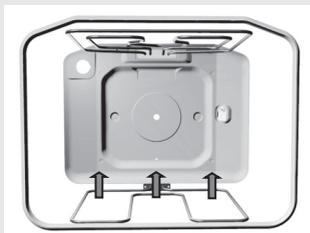


### **Sola e ventilador**

A resistência da sola funciona em simultâneo com o ventilador. Este modo convém ao aquecimento dos pratos, à cozedura dos bolos de massa finas e à esterilização das conservas de frutas e legumes.

Utilize a primeira corrediça a partir de baixo e não escolha recipientes ou formas demasiado altos para que o ar quente possa circular por cima.

A temperatura está pré-regulada a 60°C.

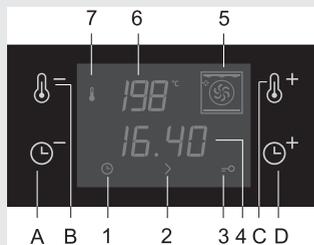


### **Sola**

Pode servir-se da sola para limpar o forno por hidrólise. Consulte, sobre este assunto, o capítulo Limpeza e Manutenção.

O calor provém apenas da resistência da sola. Escolha este modo quando quer cozer bem o fundo dos bolos (por exemplo massa com muito líquido ou tartes com fruta).

## Ajuste da temperatura do forno



Utilize o programador eletrônico para ajustar o tempo e a temperatura de cozedura.

- Quando rodar o seletor de programa, aparece o modo de cozedura correspondente e a temperatura pré-ajustada. O símbolo »°C« pisca durante alguns segundos.
- Toque as teclas (B) e (D) para ajustar a temperatura desejada entre 30 e 275°C, com intervalos de 5°C. Para alguns modos de cozedura, a temperatura máxima é limitada. Sempre que tocar uma das teclas, o ajuste da temperatura aumenta ou diminui de um incremento (5°C). Se mantiver o dedo na tecla, os números correm mais rapidamente.
- A subida da temperatura no forno aparece com intervalos de 5°C. Enquanto for inferior a 30°C, aparece o símbolo »--- °C«. O ícone (7) que indica se as resistências aquecem fica aceso.
- Logo que a temperatura ajustada é alcançada, o ícone (7) apaga-se e toca um sinal sonoro rápido.
- Durante a cozedura, as resistências aquecem periodicamente para manter a temperatura ajustada num valor constante. Sempre que ficarem ativadas, aparece o ícone (7).
- Pode modificar em qualquer altura o ajuste da temperatura.

## Tecnologia adaptativa (ajuste da temperatura pré-ajustada)

O programador eletrônico oferece a possibilidade de memorizar o ajuste de temperatura que utilize mais frequentemente. Esta função fica ativa por defeito, mas pode desativá-la.

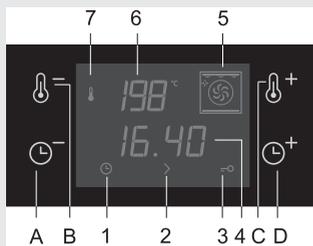
- Quando coloque o forno em funcionamento, a mensagem seguinte aparece rapidamente no mostrador (6): »ON« (função ativada) ou »OF« (função desativada).
- Quando a função está ativa, o programador ajusta a temperatura no ajuste que escolheu mais frequentemente durante as cinco últimas utilizações do modo de cozedura selecionado. O aparelho regista os ajustes de todas as cozeduras que duraram mais de um minuto.
- Cada modo de cozedura possui o seu próprio programa de memorização.

## Desativação da função de adaptação

- O seletor deve ser desativado.
- Toque durante 3 segundos a tecla (C). Um sinal sonoro toca e aparece a mensagem »OF« no mostrador (6).

## Reativação da função de adaptação

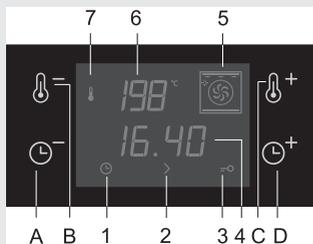
- O seletor deve ser desativado.
- Toque durante 3 segundos a tecla (C). Toca um sinal sonoro e aparece a mensagem »ON« no mostrador (6).



## Eliminação dos ajustes memorizados – Regresso aos pré-ajustes de fábrica

- Toque durante 3 segundos a tecla (B). Toca um sinal sonoro e aparece a mensagem »rES« no mostrador (6).
- Todos os ajustes de temperatura voltam aos valores programados em fábrica, tais como indicadas na Tabela de cozedura.
- Os acessórios do forno (grelha, placa de pasteleria e pingadeira) podem ser inseridos nos quatro níveis.
- As corrediças são numeradas de baixo para cima. (O nível adaptado à cozedura de diferentes preparações é indicado nas tabelas de cozedura mais à frente neste manual).

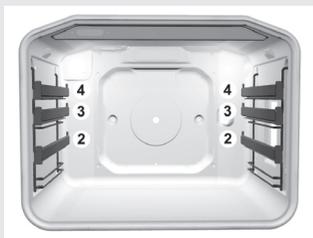
## Desligar o forno



Quando a cozedura acaba, rodar o selector de funções na posição “zero”, interrompendo e anulando assim todos os ajustes do programador (ver o capítulo “Ajuste das funções do programador”) e este mostra novamente a hora do dia.

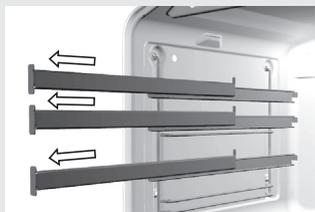
Quando a cozedura acaba e que você desliga o forno, a temperatura diminui decrescente e aparece até descer a 50°C.

## Níveis de cozedura (segundo os modelos)



- Os acessórios do forno (grelha, placa de pasteleria e pingadeira) podem ser inseridas em quatro níveis diferentes.
- As corrediças são numeradas de baixo para cima.
- O nível adaptado à cozedura de diferentes manjares está indicado nas tabelas de cozedura mais à frente neste manual.

## Corrediças telescópicas extensíveis (segundo os modelos)



As corrediças telescópicas (total ou parcialmente extensíveis) estão implantadas nas paredes laterais direita e esquerda do forno, nos três níveis: o segundo, o terceiro e o quarto a partir de baixo.

Segundo os modelos do forno, existem três jogos diferentes de corrediças telescópicas:

- três pares de corrediças parcialmente extensíveis,
- um par de corrediças totalmente extensíveis e dois pares de corrediças parcialmente extensíveis,
- três pares de corrediças totalmente extensíveis.

**⚠ As corrediças e os outros acessórios ficam escaldantes durante a cozedura. Pôr luvas de cozinha quando as manipular.**

- Para inserir a grelha, a placa de pastelaria ou a pingadeira nas corrediças, primeiro fazer correr um par de corrediças (esquerda e direita) fora do forno.
- Pousar a grelha ou a placa de pastelaria nas duas corrediças, e de seguida empurrar o conjunto no interior do forno, até ao fundo. Apenas fechar a porta quando as corrediças telescópicas estão bem metidas dentro.

## Acessórios (segundo os modelos)



A **grelha** suporta os pratos ou as formas que contêm as preparações a cozer. Pode igualmente colocar alguns alimentos que cozerão no grelhador.

A **placa de pastelaria** está apenas prevista para a cozedura dos bolos.



O **prato multiuso profundo** serve para a cozedura dos grandes pedaços de carnes e dos bolos contendo muito líquido. Pode igualmente utilizá-lo como pingadeira para recolher a gordura dos alimentos ou peixes cozendo directamente na grelha ou no espeto.

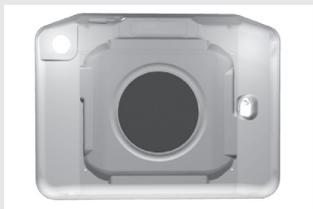


**Não é possível colocar a pingadeira profunda no primeiro nível, em baixo do forno.**



A parede traseira do forno é revestida por uma placa catalítica que deve ser desmontada ou substituída exclusivamente por um profissional qualificado ou um técnico do nosso serviço pós-venda.

### **Filtro anti-gordura (consoante os modelos)**



A utilização do filtro anti-gordura é vivamente recomendada durante a cozedura da carne. Situado na parede traseira do forno, o filtro protege o ventilador, as resistências e as paredes do aparelho dos salpicos de gordura. Remova sempre o filtro durante a cozedura das pastelarias; se o deixar no lugar, os resultados podem ser decepcionantes para alguns bolos.

## Cozedura das pastelarias

- Para as pastelarias, utilizar os modos de cozedura ,  ou  (o modo que pode seleccionar depende do modelo do seu forno).
- Quando coze bolos, retirar sempre o filtro antigordura.

### Conselhos

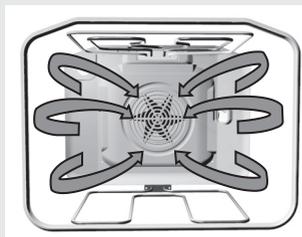
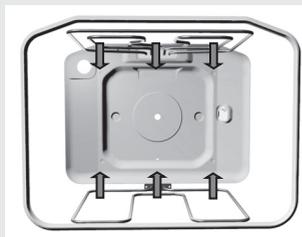
- Quando põe a cozer bolos, seguir escrupulosamente as instruções sobre a escolha das corrediças, a temperatura e a duração de cozedura fornecidas nas Tabelas de cozedura das pastelarias. Não se fiar à sua experiência anterior, pois as indicações que constam das nossas tabelas de cozedura das pastelarias foram especialmente adaptadas para este forno.
- Se não encontrar o bolo que tenciona confeccionar, consultar os conselhos sobre um bolo similar.

### Cozedura em convecção natural

- A cozedura apenas é possível num único nível.
- A convecção natural é especialmente bem adaptada à cozedura de todos os tipos de bolos e do pão.
- Utilizar formas de cores escuras. As formas claras reflectem o calor e os bolos não ficam dourados. Colocar sempre as formas na grelha. Retirá-la se utilizar a placa de pastelaria entregue juntamente com o aparelho.
- O Preaquecimento diminui o tempo de cozedura. Não pôr os bolos enquanto o forno não estiver na temperatura adequada, ou seja quando o indicador luminoso vermelho se apaga.

### Cozedura em calor rotativo

- O calor rotativo convém perfeitamente à cozedura simultânea em vários níveis, e especialmente à dos bolos individuais na placa de pastelaria. Recomenda-se de preaquecer o forno e de utilizar as corrediças nº2 e 4. O calor rotativo está igualmente adaptado à cozedura – mas num único nível – pastelarias com muito líquido e tartes com frutos.
- Normalmente, a temperatura é mais baixa de que em convecção natural (ver a tabela de cozedura das pastelarias).
- Pode pôr a cozer simultaneamente diferentes bolos se a temperatura exigida for mais ou menos idêntica.
- No entanto, o tempo de cozedura difere frequentemente de um nível para outro; portanto, quando coze pastelarias em dois ou até três níveis simultaneamente,



tem de retirar do forno aquele que cozeu primeiro (normalmente o de cima).

- Os bolos individuais, por exemplo os muffins, terão de ter o mesmo tamanho e a mesma espessura. Os bolos de espessuras desiguais cozem de forma desigual.
- Se puser a cozer vários bolos ao mesmo tempo, pode provocar condensação na porta do forno.

### **Conselhos e truques para a cozedura das pastelarias**

#### **O bolo está suficientemente cozido?**

Espetar um espeto de madeira na sua parte mais espessa. Se a massa não pegar no espeto, o bolo está cozido. Pode desligar o forno e utilizar o calor residual.

#### **O bolo baixou**

Verificar a receita. Pôr menos líquido da próxima vez. Respeitar escrupulosamente a duração de amassadura, especialmente se utilizar uma batedeira eléctrica.

#### **Os bolos não ficam douradinhos em baixo**

Da próxima vez, utilizar uma forma de cor escura, ou colocá-la ao nível inferior, ou então utilizar a placa no fim da cozedura.

#### **Os bolos moles, como o bolo de queijo fresco, não estão suficientemente cozidos**

Da próxima vez, reduzir a temperatura e aumentar a duração de cozedura.

#### **Observações na tabela de cozedura das pastelarias**

- As tabelas indicam uma faixa de temperaturas: um valor mínimo e um valor máximo. A primeira vez, seleccionar a temperatura mais baixa. Pode sempre aumentá-la a seguir se o bolo não estiver suficientemente cozido.
- A duração de cozedura é fornecida a título indicativo. Pode variar em função de diferentes condições.
- Os parâmetros de cozedura mais adaptados para cada tipo de bolos aparecem em negrito.
- O asterisco (\*) significa que é necessário preaquecer o forno.
- Se utilizar papel vegetal, verificar se o mesmo resiste às temperaturas elevadas.

**Tabela de cozedura das pastelarias em convecção natural ou em calor rotativo**

Tipo de pastelarias	Nº da correção (a partir de baixo)	Tempe-ratura (em °C)	Nº da correção (a partir de baixo)	Tempe-ratura (em °C)	Duração de cozedura (em min.)
<b>Massas doces</b>					
Bolo mármore, Kugelhof.	1	160-170	1	150-160	50-70
Bolo numa forma rectangular	1	160-170	1	150-160	55-70
Bolo numa forma	1	160-170	2	150-160	45-60
Bolo de queijo fresco	1	170-180	2	150-160	65-85
Tarte de frutos, massa areada	1	180-190	2	160-170	50-70
Tartes com frutos e creme	1	170-180	2	160-170	60-70
Biscoito de Savoie*	1	170-180	2	150-160	30-40
Bolo com glaçage	2	180-190	2	160-170	25-35
Bolo de frutos, massa de base	2	170-180	2	150-160	45-65
Tarte de cerejas	2	180-200	2	150-160	35-60
Biscoito enrolado*	2	180-190	2	160-170	15-25
Bolo com massa de levedar	2	160-170	2	150-160	25-35
Brioche entrançada	2	180-200	2	160-170	35-50
Tronco de Natal	2	170-180	2	150-160	45-70
Strudel de maçãs	2	180-200	2	170-180	40-60
Beignets cozidos no forno	1	170-180	2	150-160	40-55
<b>Massas areadas</b>					
Quiche Lorraine	1	190-210	2	170-180	50-65
Piza*	2	210-230	2	190-210	25-45
Pão	2	190-210	2	170-180	50-60
Pães de leite*	2	200-220	2	180-190	30-40
<b>Bolos individuais</b>					
Bolos secos *	2	160-170	2	150-160	15-25
Petits fours *	2	160-170	2	150-160	15-28
Pequenos bolos de massa fermentada	2	180-190	2	170-180	20-35
Pequenos bolos de massa folheada	2	190-200	2	170-180	20-30
Choux de creme	2	180-190	2	180-190	25-45
<b>Soufflés</b>					
Soufflé de arroz	1	190-200	2	180-190	35-50
Soufflé de queijo	1	190-200	2	180-190	40-50
<b>Produtos congelados</b>					
Strudel de maçã ou de queijo	2	180-200	2	170-180	50-70
Bolo de queijo fresco	2	180-190	2	160-170	65-85
Piza	2	200-220	2	170-180	20-30
Batatas fritas a cozer no forno*	2	200-220	2	170-180	20-35
Croquetes	2	200-220	2	170-180	20-35

**Nota:** o nº da correção diz respeito à placa de pastelaria ou à grelha na qual estão colocadas as formas. A pingadeira profunda não deve ser inserida na primeira correção.

## Tabela de cozedura das pastelarias em calor rotativo com placa

Tipo de pastelarias	Nº da correção (a partir de baixo)	Temperatura (em °C) 	Duração de cozedura (em min.)
Bolo de requeijão (750g de queijo)	2	150-160	65-80
Piza* - massa de levedar	2	200-210	15-20
Quiche lorraine - massa areada	2	180-200	35-40
Tarte de maçãs com glaçage - massa de levedar	2	150-160	35-40
Bolos de frutos - massa de base	2	150-160	45-55
Strudel de maçã - massa folheada	2	170-180	45-65

## Cozedura da carne no assador

- Para a carne assada, utilizar os modos de cozedura  .
- Nas nossas tabelas de cozedura da carne, os parâmetros dando melhores resultados estão em negrito.
- Durante a cozedura da carne, o filtro antigordura deve estar presente.

### Conselhos para os pratos a utilizar

- Utilizar pratos de cor clara, de esmalta ou de vidro de lume (pyrex), em barro ou de fundição.
- Os pratos de aço inoxidável não são recomendados pois reflectem em demasia o calor.
- Tapar o seu assado, ou envolve-o com uma folha de alumínio: conservará o molho e o forno permanecerá mais limpo.
- Se o assado ficar descoberto, coze mais depressa.

### Observações para a cozedura da carne

- Na tabela de cozedura da carne, encontrará indicações sobre o nº das corredeiras a utilizar, a temperatura e a duração de cozedura. Esta pode variar em função do peso ou da qualidade da carne e deve ser ajustada conseqüentemente.
- A cozedura no forno da carne vermelha, das aves e do peixe é apenas económico a partir de 1 kg.
- Adicionar a quantidade de líquido que for necessário para que a gordura e o molho da carne não queimem no fundo do prato. Um assado que deve cozer por muito tempo precisa ser vigiado permanentemente e é necessário adicionar várias vezes líquido durante a cozedura.
- Virar a carne no meio da cozedura, especialmente se utilizar o prato multiuso. Recomenda-se portanto de começar a cozedura virando a peça de carne ou a ave ao avesso.
- A cozedura de grandes pedaços provoca frequentemente a formação de vapor, e a porta do forno pode ficar embaciada. É um fenómeno normal sem influência no funcionamento do aparelho. Limpar cuidadosamente a porta e o vidro quando a cozedura acabar.
- Não deixar arrefecer os alimentos no forno fechado, evitará a formação de vapor.

## Tabela de cozedura da carne no assador em convecção natural ou em calor rotativo

Tipo de carne	Peso (g)	Nº da correção (a partir de baixo)	Temperatura (°C) □	Nº da correção (a partir de baixo)	Temperatura (°C) ⊕	Duração da cozedura (min.)
<b>Vaca</b>						
Rôti de vaca	1000	2	190-210	2	180-190	100-120
Rôti de vaca	1500	2	190-210	2	170-180	120-150
Rosbife	1000	2	210-220	2	180-200	30-50
Rosbife bem passado	1000	2	210-220	2	180-200	40-60
<b>Porco</b>						
Assado de porco	1500	2	180-190	2	170-180	140-160
Lombos de porco	1500	2	190-200	2	170-180	120-150
Lombos de porco	2000	2	180-200	2	160-170	150-180
Quartos de porco	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Rolo de porco	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Costeletas de porco	1500	2	180-200	2	160-170	100-120
Assado de carne picada	1500	2	200-210	2	170-180	60-70
<b>Vitela</b>						
Torta de vitela	1500	2	180-200	2	170-190	90-120
Pernil de vitela	1700	2	180-200	2	170-180	120-130
<b>Anho</b>						
Costeletas de anho	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Perna de carneiro	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
<b>Carne de caça</b>						
Lombo de lebre	1500	2	190-200	2	180-190	100-120
Perna de cabrito	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Perna de javali	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
<b>Ave</b>						
Frango inteiro	1200	2	190-200	2	180-190	60-70
Frango	1500	2	190-200	2	180-190	70-90
Pato	1700	2	180-190	2	160-170	120-150
Ganso	4000	2	160-170	2	150-160	180-200
Peru	5000	2	150-160	2	140-150	180-240
<b>Peixe</b>						
Peixe inteiro	1000	2	190-200	2	170-180	50-60
Soufflé de peixe	1500	2	180-200	2	150-170	50-70

**NB:** o nº de correções na tabela diz respeito ao prato multiuso profundo; As formas devem ser colocadas no grelhador inserida nas correções nº1 □ ou então nas correções nº 1 ou ⊕; O prato multiuso profundo não deve ser instalado nas primeiras correções a partir de baixo.

## Cozedura no grelhador e gratinados

- Estar muito vigilante quando utilizar este modo de cozedura. Devido à temperatura elevada do grelhador infravermelhos, as paredes do forno e os seus acessórios estão extremamente quentes. Usar luvas de cozinha e utilizar uma pinça de barbecue.
- Se picar a carne com um garfo, pode esguichar gordura quente (especialmente salsichas). Para evitar as queimaduras, utilizar uma pinça de barbecue e proteger-se os olhos.
- Vigiar permanentemente a cozedura, a carne pode queimar devido à temperatura elevada.
- Não deixar as crianças aproximarem-se do grelhador.
- Ao eliminar a gordura contida nos alimentos, o grelhador é um modo de cozedura dietético especialmente bem adaptado às salsichas, bifés e peixe (filete, escalopes e postas de salmão); torna estaladiça a pele das aves e permite dourar os gratinados.

### Conselhos e truques para a cozedura no grelhador

- Durante a cozedura no grelhador, a porta do forno deve permanecer fechada.
- Na tabela de cozedura no grelhador, encontrará indicações sobre o nº das corredeiras a utilizar, a temperatura e o tempo de cozedura. Este pode variar em função do peso e da qualidade da carne; terá de o ajustar consequentemente.
- Durante a cozedura no grelhador, o filtro antigordura deve estar presente.
- O grelhador de infravermelhos - e a resistência da abóbada em modo Grelhador duplo - deve ser preaquecido durante 5 minutos.
- Untar a grelha na qual vai colocar os alimentos, caso contrário podem colar na mesma.
- Colocar as fatias da carne na grelha, de seguida inserir a grelha nas corredeiras nº 4.
- Para recolher a gordura que vai escorrer, colocar a pingadeira nas corredeiras do nível inferior.
- Virar a carne no meio da cozedura: mas deixar grelhar a primeira face um pouco mais tempo que a segunda.
- Quando coze no grelhador peças grandes (frango, peixe) inserir a grelha no segundo nível e uma pingadeira pouca profunda no primeiro.
- Virar uma vez a carne no meio da cozedura: basta uma vez para as fatias finas, mas as mais espessas necessitarão de ser viradas várias vezes. Utilizar sempre uma pinça de barbecue para que o molho não escorre em demasia.

- As carnes vermelhas cozem mais rapidamente do que as carnes brancas (porco, vitela).
- Após cada utilização, limpar o grelhador, as paredes do forno e os seus acessórios para que as sujidades não queimam durante a cozedura seguinte.

## Tableau de cozedura no grelhador duplo ou no grelhador de infravermelhos + ventilador

Tipo de alimento	Peso (g)	Nº da correção (a partir de baixo)	Temperatura (°C) □	Temperatura (°C) □	Duração de cozedura (min.)
<b>Carne e salsichas</b>					
4 bifes mal passados	180g/pç	4	240	-	14-16
4 bifes	"	4	240	-	16-20
4 bifes bem passados	"	4	240	-	18-21
4 escalopes de porco	"	4	240	-	19-23
4 costelas	"	4	240	-	20-24
4 escalopes de vitela	"	4	240	-	19-22
6 costeletas de anho	100g/pç	4	240	-	15-19
8 salsichas	100g/pç	4	240	-	11-14
3 grelhadas carne + queijo	200g/pç	4	240	-	9-15
1/2 frango	600g	2	-	180-190	25 (1ª face) 20 (2ª face)
<b>Peixe</b>					
Postas de salmão	600	3	240	-	19-22
4 trutas	200g/pç	2	-	170-180	45-50
<b>Pão</b>					
6 fatias de pão branco	/	4	240	-	1,5-3
4 fatias de pão multicereais	/	4	240	-	2-3
Tostas recheadas	/	4	240	-	3,5-7
<b>Carne / ave *</b>					
Pato *	2000	2	210	150-170	80-100
Frango *	1500	2	210-220	160-170	60-85
Assado de porco	1500	2	-	150-160	90-120
Filete de porco	1500	2	-	150-160	120-160
Fatia de porco	1000	2	-	150-160	120-140
Assado de vaca (filete)	1500	2	-	170-180	40-80
<b>Legumes gratinados**</b>					
Couve-flor, couve frisada	750	2	-	210-230	15-25
Espargos	750	2	-	210-230	15-25

**Observações:** o nº da correção diz respeito à grelha na qual você coloca a carne; na parte «carne /ave» o nº diz respeito à pingadeira, mas para o frango, está relacionado com a grelha. Quando coze a carne num prato, verifique que tem sempre bastante líquido no fundo para a carne não queimar. Virá-la a meio da cozedura. Quando põe a cozer a carne no grelhador, inserir uma pingadeira no nível inferior (1º nível se for pouco profunda, 2º nível se usar o prato multiusos profundo - ver Conselhos e truques para a cozedura no grelhador).

**Recomendações:** limpar a truta com papel absorvente. Encher a barriga do peixe com alho e salsa, sal e pimenta. Untar o exterior e colocar a truta na grelha. Não a virar durante a cozedura.

### Notas

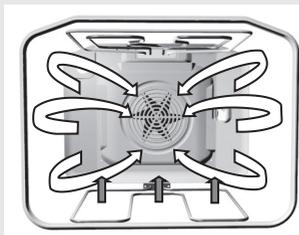
\* Este tipo de carne pode igualmente ser cozido no espeto (ver os conselhos sobre a cozedura no espeto).

\*\* Antes de passar ao forno, os legumes devem estar semi-cozidos e depois cobertos com um molho Bechamel e queijo ralado. Utilizar o prato de vidro que colocará em cima da grelha.

## Tabela de cozedura no grelhador de infravermelhos

Tipo de alimento	Peso (g)	Nº da corrediça (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Temperatura (°C)	Duração de cozedura (min.)
<b>Carne e salsichas</b>					
2 bifes bem passados	180g/pç	4	240	-	18-21
2 costeletas		4	240	-	20-22
2 escalopes de porco	180g/pç	4	240	-	18-22
4 salsichas	100g/pç	4	240	-	11-14
4 tostas barradas		4	240	-	5-7
Pão grelhado		4	240		3-4
3 trutas - na grelha	200g/pç	2	-	160-170	40-50
Frango - na grelha	1500g	2	-	160-170	60-80
Quarto de porco - na pingadeira profunda	1500g	2	-	150-160	120-160

## Conservas de frutos e legumes



### Para a esterilização das conservas, utilizar o modo placa e ventilador.

Preparar os alimentos e os boiões como habitualmente. Preferir boiões com tampa de vidro e junta de borracha. Nunca utilizar boiões com parafuso e tampa de metal. Os boiões devem ter o mesmo tamanho, preencher os mesmos alimentos que comprimirá correctamente. O forno pode conter seis boiões de um litro.

- Apenas esterilizar frutos e legumes frescos.
- Verter cerca de um litro de água quente (por volta de 70°C) no prato profundo multiuso para produzir o vapor necessário. Colocar os boiões de forma a não tocar as paredes do forno (ver a ilustração). Humidificar previamente as juntas de borracha
- Colocar o prato multiuso que contém os boiões nas corrediças telescópicas do segundo nível a partir de baixo.
- Vigiar a esterilização permanentemente. Quando o molho no interior dos boiões começa a ferver, seguir as instruções que constam da tabela abaixo.
- Para evitar a condensação na fachada e na porta do forno quando acaba a esterilização, não desligue o forno, mas reduza sim a temperatura para o mínimo (30°C) durante alguns instantes. Assim, o ventilador de arrefecimento continua de rodar e o forno arrefece lentamente.

## Tabela das conservas

Alimentos a esterilizar	Quantidade	 170 - 180°C, até ebulição	Início da ebulição	Deixar descaçar o forno
<b>Frutos</b>				
Morangos	6x1 litro	40 - 55 min.	Desligar o forno	25 min.
Frutos com caroço	6x1 litro	40 - 55 min.	Desligar o forno	30 min.
Compota	6x1 litro	40 - 55 min.	Desligar o forno	35 min.
<b>Legumes</b>				
Pepinos, pickles	6x1 litro	40 - 55 min.	Desligar o forno	30 min.
Feijões, cenouras	6x1 litro	40 - 55 min.	Continuar a 120°C 60 min	30 min.

**A duração** que consta da tabela é fornecida a título indicativo. O tempo de cozedura pode variar em função da temperatura ambiente, do número dos bocais, da quantidade e da temperatura dos frutos e dos legumes a esterilizar. Antes de desligar o forno (para os frutos) ou de baixar a temperatura de cozedura (para alguns legumes), verificar se a ebulição começou nos bocais.

**Importante:** vigiar atentamente o início da ebulição no primeiro bocal.

## Descongelção



- A mistura do ar no interior do forno acelera a descongelção dos congelados. Seleccionar o modo descongelção .
- Esta função convém às pastelarias com natas ou com creme de manteiga, aos bolos e bolinhos, pão ou frutos congelados.
- Por razões de higiene, não descongelar no forno a carne ou a ave.
- Se possível, virar os alimentos de vez em quando para obter um descongelamento mais homogéneo.

# LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Nunca limpar o forno com um aparelho de vapor ou de alta pressão.

Antes de proceder à limpeza, desligar o aparelho da fonte de alimentação eléctrica e deixá-lo completamente arrefecer.

## **Carroçaria da parte frontal**

Limpar as superfícies com um detergente líquido não abrasivo e uma esponja macia. Verter um pouco de detergente na esponja, esfregar as manchas, e de seguida enxaguar com água. Não aplicar o produto directamente nas superfícies. Evitar os detergentes agressivos e abrasivos, os objectos afiados e esfregões que podem riscar.

## **Superfícies de alumínio**

Limpar estas superfícies com uma esponja macia e um detergente líquido não abrasivo destinado ao alumínio. Verter um pouco de produto na esponja húmida, tirar as manchas, e de seguida enxaguar com água. Não aplicar o produto directamente no alumínio. Nunca utilizar detergentes agressivos ou esponjas de esfregar. Servir-se sempre de detergentes especialmente previstos para o alumínio e seguir as instruções do fabricante.

## **Elementos da fachada em inox**

(Apenas em alguns modelos)

Limpar as superfícies com um detergente leve e uma esponja macia. Não utilizar nenhum detergente agressivo nem produto solvente porque pode danificar o inox.

## **Superfícies lacadas e de plástico**

(Apenas em alguns modelos)

Limpar os botões e a pega do forno com uma esponja macia e um detergente líquido leve que convém às superfícies lisas lacadas. Pode igualmente utilizar detergentes especialmente destinados a este tipo de superfície; neste caso, seguir as instruções do fabricante.

**AVISO:** As superfícies acima mencionadas nunca devem entrar em contacto com os aerossóis destinados à limpeza dos fornos, pois ficariam irremediavelmente danificadas.

### Interior do forno

- Pode limpar a parte interna do forno com produtos adequados (detergentes, aerossóis para fornos) mas reservá-los para as manchas resistentes.
- Para as limpezas diárias (após cada utilização), recomenda-se o procedimento seguinte: rodar o selector de funções na posição  e ajustar a temperatura a 70°C. Verta 0,6 l de água num prato de vidro ou numa pingadeira pouco profunda que insere na grade de baixo. Passados 30 minutos, os resíduos alimentares secos nas paredes esmaltadas amolecem-se e pode limpá-los facilmente com uma esponja húmida.

### **Para limpar as nódoas mais resistentes, é favor seguir as seguintes instruções:**

- Deixar arrefecer completamente o forno antes de o limpar.
- Limpar o forno e os seus acessórios após cada utilização para evitar que as manchas ficam incrustadas.
- Os salpicos de gordura nas paredes saem muito bem com água quente e um detergente quando o forno ainda está morno.
- Para limpar as manchas resistentes, utilizar os detergentes habituais para fornos. Enxaguar com água clara de forma a eliminar qualquer marca de detergente.
- Nunca utilizar produtos agressivos, como os removedores de nódoas ou as esponjas de esfregar ou metálicas.
- As superfícies lacadas, galvanizadas, de inox ou de alumínio não devem entrar em contacto com os aerossóis destinados à limpeza dos fornos, pois isso pode danificá-los ou descolori-los. Isso também é válido para a sonda de temperatura (se o forno possuir uma) e as resistências acessíveis (parte superior e grelhador).
- Durante a compra de detergentes, pensar no meio ambiente e seguir escrupulosamente as instruções do fabricante.

### **Placas catalíticas do forno (Apenas em alguns modelos)**

- O esmalte catalítico é frágil e sensível às esfregas, desaconselhamos-lhe portanto de utilizar produtos agressivos e objectos bicudos.
- O esmalte catalítico poroso acelera a decomposição da gordura e das outras impurezas. Geralmente, as pequenas nódoas que ficam depois da cozedura descompõe-se durante a próxima utilização do forno. Geralmente, as nódoas desaparecem completamente com temperaturas superiores a 220°C, mas não na sua

totalidade com temperatura mais baixas. A potência de auto-limpeza dos elementos catalíticos diminui com o tempo. Recomendamos-lhe de substituir as placas catalíticas após alguns anos de utilização regular do forno.

### Conselhos úteis

- Quando põe a assar a carne gorda, envolvê-la numa folha de alumínio ou papel vegetal para evitar que os salpicos de gorduras sujem as paredes interiores do forno.
- Durante a cozedura no grelhador, colocar sempre a pingadeira debaixo da grelha para recolher a gordura que saia da carne.

### Acessórios

Limpar os acessórios (placa de pastelaria, grelha) com água quente e o seu detergente habitual.

### Filtro antigordura (em alguns modelos)

Lavar o filtro antigordura após cada utilização, com água quente e detergente e uma escova macia. Pode igualmente limpá-lo na máquina de lavar louça.

### Esmalta especial Ecoclean

A parte interna do forno, o quadro interior da porta, a placa de pastelaria e a pingadeira estão revestidos de um esmalta especial chamado EcoClean cuja superfície é lisa e resistente.

Este revestimento especial simultaneamente ecológico e económico, é muito fácil de limpar em temperatura ambiente.

### Manutenção (em função dos modelos)



### Desmontagem das correias telescópicas extensíveis

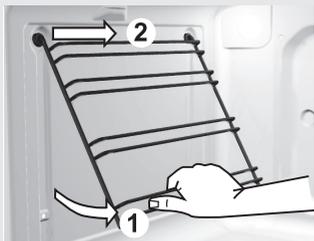
As correias telescópicas extensíveis são amovíveis para facilitar a limpeza do forno.

- Pegar no chassis por baixo, incliná-lo para o centro do forno e desengatá-lo dos orifícios situados em cima.
- Limpar o chassis e as correias telescópicas exclusivamente com um detergente usual.
- As correias telescópicas não vão à máquina de lavar louça.



**Nunca lubrificar as correias telescópicas extensíveis.**

Após a limpeza, voltar a colocar o chassis no devido lugar procedendo no sentido contrário.



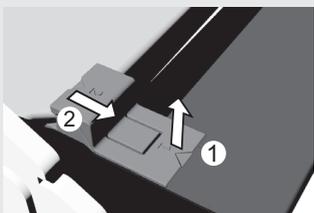
### Desmontagem das corrediças ou chassis em fio

O chassi em fio é amovível para facilitar a limpeza do forno.

- Pegar no chassi por baixo, incliná-lo para o centro do forno e desencaixá-lo dos orifícios situados em cima.
- Limpar o chassi exclusivamente com um detergente usual.
- Após limpeza, fixar simplesmente o chassi nos orifícios e puxá-lo para baixo.

### DESMONTAGEM DOS VIDROS DA PORTA - APLICA-SE APENAS ÀS PORTAS PREMIUM TOTALMENTE DE VIDRO

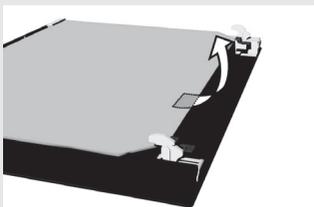
Pode-se igualmente limpar os vidros internos da porta, mas primeiro tem de a desmontar (ver o capítulo sobre a desmontagem e a remontagem da porta).



b)

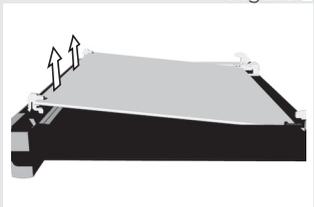
- Levante ligeiramente os suportes à direita e à esquerda da porta (marca 1 no suporte) e afaste-os do vidro (marca 2 no suporte - ver figura 1).

Figura 1



- Pegue no vidro por baixo, levante-o ligeiramente de forma a já não aderir ao suporte e retire-o (figura 2).

Figura 2



- Para desmontar o terceiro vidro interno (apenas em alguns modelos), levante-o e retire-o. Levante também a junta de borracha no vidro (figura 3).

Figura 3

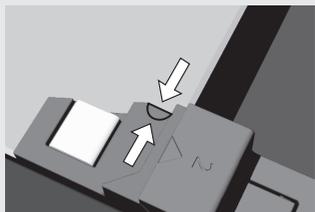
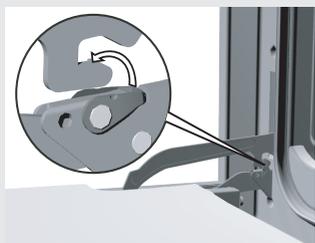


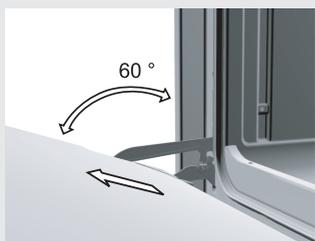
Figura 4

- Para voltar a montar a porta, proceda ao contrário.  
**Nota: para voltar a colocar os vidros no devido lugar, é favor alinhar as marcas (arcos de círculo) da porta e dos vidros (figura 4).**



### Desmontagem e remontagem da porta do forno com dobradiças com excêntricos

- Abrir completamente a porta. Pôr na posição vertical os loquetes dos suportes inferiores das dobradiças situados em ambos os lados da porta e fixá-los às linguetas dos dois suportes superiores.
- Fechar a porta a metade (ver a ilustração) e removê-la puxando-a para si.
- Para colocar no devido lugar a porta, proceder ao contrário. Apresentar a porta na posição inclinada (num ângulo de 60°) e empurrá-la para o forno inclinándola para a posição horizontal. Durante esta operação, é favor verificar se os entalhes das duas dobradiças inferiores se encaixam correctamente na parte inferior do forno. Quando a porta está completamente aberta, remover as linguetas superiores, os loquetes dos suportes inferiores das dobradiças e voltá-los a colocá-los na posição horizontal.



### DESMONTAGEM E REMONTAGEM DA PORTA DO FORNO COM DOBRADIÇAS DE UM EIXO (em função do modelo)

- a) Fecho convencional
- b) Fecho »GentelClose« - O sistema absorva o choque do fecho. Permite fechar a porta facilmente e em suavidade. Basta empurrar ligeiramente a porta (até um ângulo de 15° em relação à sua posição fechada) para fechar automaticamente e em suavidade.



**Se fechar a porta com demasiada força, o efeito do sistema GentleClose será reduzido ou simplesmente anulado para mais segurança!**

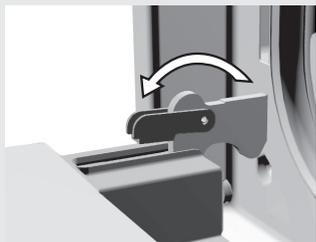


Figura 1

- Abra completamente a porta do forno e faça rodar totalmente os batentes - aplica-se ao fecho convencional (Figura 1).

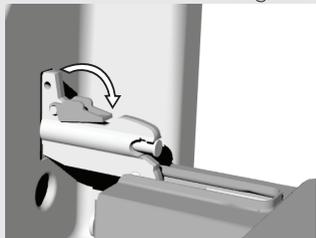


Figura 2

- Com o sistema de fecho GentleClose, faça rodar os batentes de 90° (Figura 2).



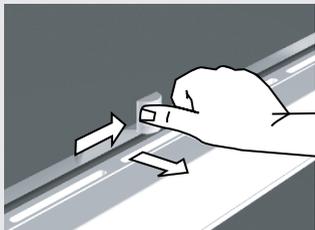
Figura 3

- Depois fechar lentamente a porta até os loquetes ficarem em apoio contra os suportes. Quando a porta formar um ângulo de 15° em relação à sua posição fechada, levantá-la ligeiramente e desencaixá-la dos suportes das charneiras (figura 3).
- Para colocar a porta no devido lugar, proceder ao contrário. Apresentar a porta num ângulo de 15° em relação à sua posição fechada e encaixá-la nos suportes das charneiras na parte frontal do aparelho empurrando as dobradiças para baixo e para a frente até deslizar nos seus suportes.
- Depois abrir completamente a porta e fazer rodar os loquetes na sua posição inicial. Abrir e fechar lentamente a porta para verificar se fecha correctamente. Se não for o caso, verificar se os entalhes das charneiras estão bem encaixados.

**Aviso:**

quando subir a porta, é favor verificar se os loquetes das dobradiças estão correctamente encaixados nos seus suportes. Caso contrário, a dobradiça principal que é accionada por uma mola muito potente pode libertar-se em qualquer altura durante a montagem ou a desmontagem da porta. Riscos de ferimentos!

## Fecho da porta (em alguns modelos)



- A porta do forno está equipada de um fecho que proíbe a abertura enquanto estiver activado. Para desbloquear a porta, empurrar ligeiramente o manípulo para a direita com o polegar e puxar simultaneamente a pega da porta para si.
- Quando volta a fechar a porta do forno, o fecho volta automaticamente na sua posição inicial.

Observação: Se o fecho for fornecido com o aparelho, fixá-lo debaixo do painel de comandos segundo as instruções do manual de instalação junto à peça.

## Substituição de algumas peças



### Iluminação do forno

**O casquilho das lâmpadas do forno está sob tensão.**

#### Risco de electrocussão!

Antes de substituir uma lâmpada, desligar o forno e desligar a sua alimentação eléctrica removendo o fusível ou fechando o disjuntor.

### Lâmpadas do forno

As lâmpadas são consideradas consumáveis e não estão cobertas pela garantia.

As lâmpadas de substituição devem ter as seguintes características: casquilho E 14, 230 V, 25 W, 300°C. desapertar a tampa de vidro rodando-o no sentido contrário dos ponteiros de um relógio. Substituir a lâmpada e voltar a colocar a tampa no devido lugar.

As lâmpadas utilizadas neste aparelho são lâmpadas especiais previstas exclusivamente para o eletrodoméstico. Não adequada à iluminação de uma sala.

# GARANTIA E REPARAÇÃO

**Durante o período de garantia, confiar todas as reparações aos profissionais do serviço pós venda certificado pelo fabricante.**

Antes de começar a reparação, é obrigatório desligar o aparelho da fonte de alimentação eléctrica tirando os fusíveis, fechando o disjuntor, ou desligando o cabo de alimentação da tomada eléctrica.

As intervenções ou reparações efectuadas por pessoas não qualificadas podem provocar um risco de electrocussão ou de curto-circuito. Por conseguinte, não fazer qualquer reparação por si mesmo. Confie qualquer intervenção a um profissional qualificado ou a um técnico do nosso serviço pós venda.

Em caso de defeitos menores, consultar os conselhos abaixo para tentar solucionar por si mesmo as anomalias de funcionamento.

## Importante

As prestações do Serviço Pós Venda realizadas durante o período de garantia serão facturadas se a disfunção for provocada por uma utilização incorrecta do aparelho. Guardar cuidadosamente este manual e mantê-lo ao seu alcance. Se vender o seu aparelho, entregá-lo ao seu novo proprietário.

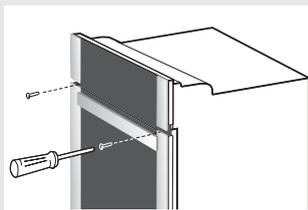
As teclas não funcionam, a visualização fica parada.	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Desligar o forno, cortar a alimentação eléctrica durante alguns minutos (retirar o fusível ou fechar o disjuntor), de seguida restabelecer a alimentação e pôr o forno em funcionamento.</b></li></ul>
Os fusíveis da instalação saltam frequentemente...	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Contactar o electricista.</b></li></ul>
O forno não aquece ...	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Substituir as lâmpadas seguindo as instruções do capítulo “Substituição de algumas peças”.</b></li></ul>
Peça se ne segreje...	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ligou correctamente a temperatura?</li><li>• Seleccionou correctamente o modo de cozedura?</li></ul>
A cozedura das pastelarias é decepcionante...	<ul style="list-style-type: none"><li>• Retirou o filtro antigordura?</li><li>• Seguiu os conselhos do capítulo “Cozedura das pastelarias”?</li><li>• <b>Respeitou escrupulosamente as indicações que constam da “Tabela de cozedura das pastelarias”?</b></li></ul>
O mostrador electrónico de temperatura indica valores não habituais ou errados, ou então liga-se e apaga-se inopinadamente	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se o mostrador electrónico de temperatura funcionar mal, corte a alimentação eléctrica do aparelho durante alguns minutos (remova o fusível ou feche o disjuntor); volte a colocá-lo depois sob tensão.</li></ul>

Se, apesar dos conselhos abaixo, não conseguir resolver o problema por si mesmo, contactar o nosso serviço pós venda. No entanto, é favor notar que a intervenção do serviço pós venda não é coberta pela garantia se a disfunção do aparelho for provocada por uma ligação ou por uma utilização não conforme. Neste caso, o custo da reparação ficará ao encargo do utilizador.

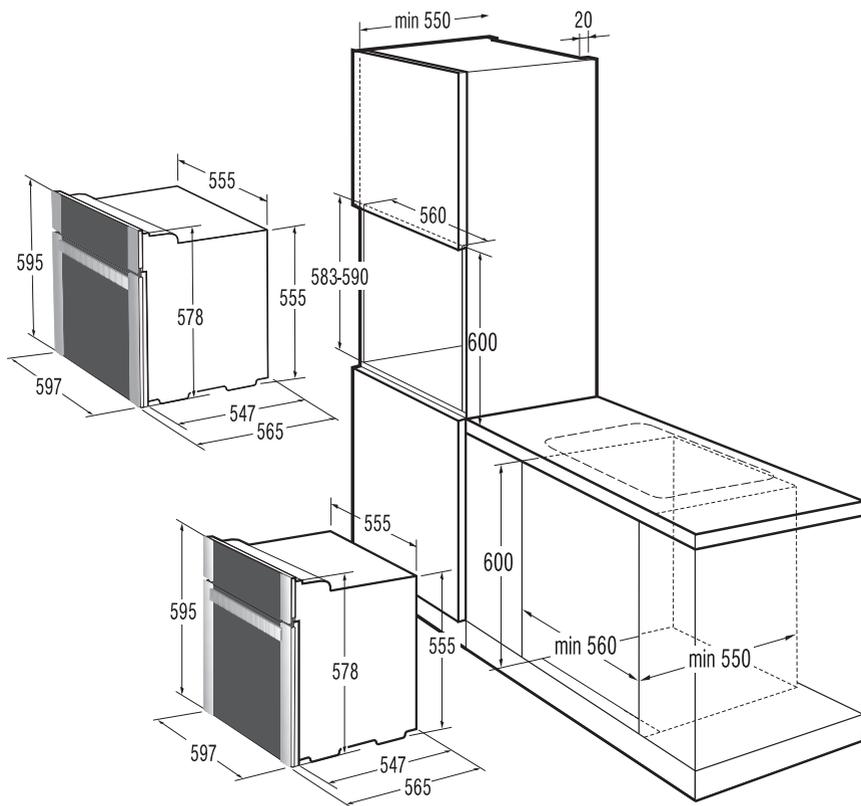
## Instruções de segurança

- O embutimento e a ligação eléctrica apenas devem ser realizados por um profissional qualificado.
- A instalação eléctrica deve possuir um elemento de corte omnipolar. A abertura entre os contactos deste corta-circuito deve ser de no mínimo 3 mm. Os fusíveis, disjuntores diferenciais e similares convêm para este efeito.
- O folheado, as colas ou os revestimentos em matérias sintéticas do móvel no qual o aparelho vai ser embutido devem ser termostáveis (resistentes a 100°C), caso contrário podem deformar-se.
- Manter os materiais de embalagem (películas de plástico, blocos de polistireno, pregos) fora do alcance das crianças, pois existe um risco: as crianças podem engolir os pequenos objectos ou asfixiar-se com as folhas de plástico.

## Embutimento



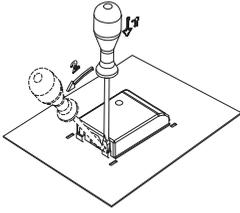
- O folheado, as colas ou os revestimentos em matérias sintéticas do móvel no qual o aparelho vai ser embutido devem ser termostáveis (resistentes a 100°C). Qualquer resistência ao calor pode provocar uma mudança da cor e deformações.
- Antes de embutir o aparelho, é necessário retirar o painel traseiro do móvel de cozinha ou realizar um corte, de forma que toda a superfície traseira do forno fique liberta.
- A caixa deve ter exactamente as dimensões indicadas na ilustração.
- O fundo horizontal do móvel deve ser menos profundo (530 mm no máximo) do que os painéis laterais para permitir uma ventilação suficiente.
- Pôr o móvel na horizontal com um nível de bolhas.
- A caixa que suporta o forno deve estar fixa aos móveis adjacentes para garantir a estabilidade do conjunto.
- Empurrar o aparelho no móvel de forma que os orifícios de fixação, no enquadramento do forno, aplicam-se contra os painéis laterais da caixa. É favor não apertar em demasia os parafusos para não danificar os painéis do móvel ou o revestimento esmaltado do forno.



## Ligação à rede eléctrica

A ligação à rede apenas deve ser realizada por um profissional qualificado. Uma ligação não conforme pode irremediavelmente danificar o aparelho: neste caso pode não fazer valer a cláusula de garantia.

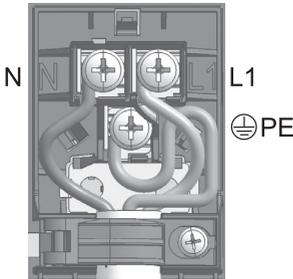
- O electricista terá de verificar a tensão do sector na habitação (230 V com Neutro) com ajuda do instrumento de medida apropriado.
- Antes de proceder à ligação, verificar se a tensão indicada na placa das características corresponde à tensão do sector do utilizador.
- O comprimento do cabo de ligação deve ser de 1,50 m no mínimo, de forma a poder ligar o aparelho antes de o empurrar completamente contra a parede.
- O fio de terra deve ser mais comprido que os outros condutores, de forma a permanecer no devido lugar por mais tempo que o neutro e a fase no caso do cabo de alimentação ser inadvertidamente arrancado da caixa.



### Procedimento

- Com uma chave de fenda, abra a tampa da caixa de ligação situada atrás do aparelho. Para tal, é necessário levantar os dois cliques como indicado no desenho na tampa da caixa.
- Enfie o cabo de alimentação debaixo do aperta-cabo que o mantém no lugar e o protege contra o arranque.

230V~



### Cores dos condutores

L1 = condutor de fase sob tensão; é habitualmente ser preto ou castanho.

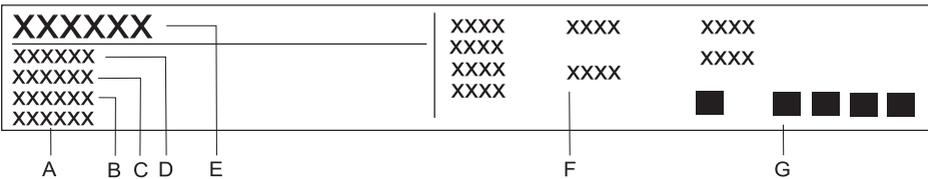
N = condutor neutro, geralmente azul.

É favor verificar a ligação correcta do Neutro!

PE = condutor de terra; sempre amarelo e verde.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### Placa de identificação



A Número de série

B Código

C Modelo

D Tipo

E Marca de fabrico

F Informações técnicas

G Menções de conformidade / símbolos

RESERVAMOS-NOS O DIREITO DE PROCEDER A MODIFICAÇÕES QUE NÃO TÊM NENHUMA INCIDÊNCIA SOBRE O FUNCIONAMENTO DO APARELHO.

Poderá igualmente encontrar o modo de utilização do aparelho no nosso site Internet:

[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com) / < <http://www.gorenje.com> / >



[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com)

