



Instruções de utilização

FORNO

OCM8487S / BO4CM4F3-42
OCM8487B / BO4CM4F3-42
OCM8487A / BO4CM4F3-42
OCM8487A1 / BO4CM4F3-42

Pictogramas utilizados



Informações importantes



Dica

O SEU FORNO

O seu forno

| | |
|--------------------------------------|----|
| Introdução | 4 |
| Painel de controlo | 5 |
| Descrição | 6 |
| Calhas guia/Calhas guia telescópicas | 6 |
| Acessórios | 7 |
| Porta | 8 |
| Ventoinha de arrefecimento | 8 |
| Funções principais | 8 |
| Teclas | 9 |
| Navegação | 10 |

Utilização inicial

| | |
|----------------------|----|
| O que fazer primeiro | 12 |
|----------------------|----|

Operação

| | |
|---|----|
| Selecionar a sua função | 14 |
| Modo de configurações de função | 14 |
| Modo de progresso | 16 |
| Visor terminar | 16 |
| Alterar as configurações durante o progresso. | 18 |

Utilização

| | |
|-------------------------|----|
| Tabela de funções | 19 |
| Utilizar o micro-ondas | 23 |
| Menu de configurações | 26 |
| Menu Mais | 28 |
| Informações de cozedura | 29 |
| Pré-aquecimento rápido | 29 |
| Arranque atrasado | 30 |
| Gratinar | 31 |
| Cozedura por fases | 31 |
| Ir para cozedura manual | 32 |
| Programas e favoritos | 32 |
| Temporizador de ovo | 33 |
| Bloqueio infantil | 33 |
| Aquecimento | 34 |
| Descongelar | 34 |

Limpeza

| | |
|---------------------------------|----|
| Limpar o eletrodoméstico | 35 |
| Aqua clean | 35 |
| Remover e limpar as calhas guia | 36 |
| Substituir a lâmpada do forno | 37 |

Resolver problemas

| | |
|-------|----|
| Geral | 38 |
|-------|----|

O seu forno e o ambiente

| | |
|---|----|
| Eliminação do eletrodoméstico e embalagem | 40 |
|---|----|

Introdução

Parabéns por ter escolhido este forno micro-ondas combinado ASKO. Este produto foi criado para proporcionar uma operação simples e facilidade otimizada para o utilizador. O forno tem uma vasta gama de configurações que lhe permitem selecionar sempre o método de cozedura.

Este manual mostra-lhe como melhor utilizar este forno. Além das informações sobre a operação do forno, irá também encontrar informações de fundo que podem ser úteis aquando da utilização do eletrodoméstico.



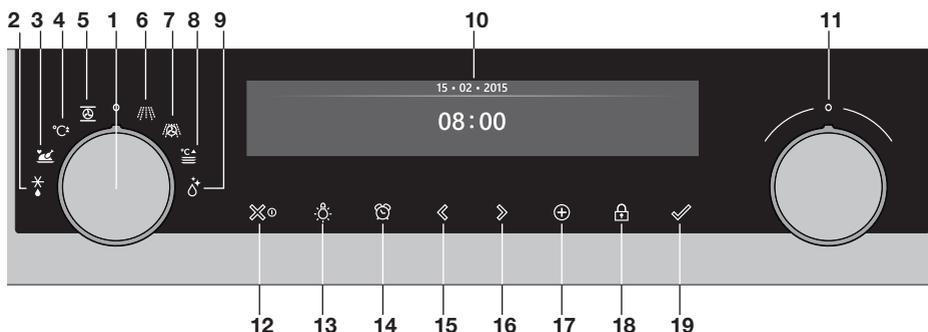
Leia as instruções de segurança em separado cuidadosamente antes de utilizar o eletrodoméstico!

Leia este manual antes de utilizar o eletrodoméstico e guarde-o num lugar seguro para utilização futura.

As instruções de instalação são fornecidas separadamente.

O SEU FORNO

Painel de controlo



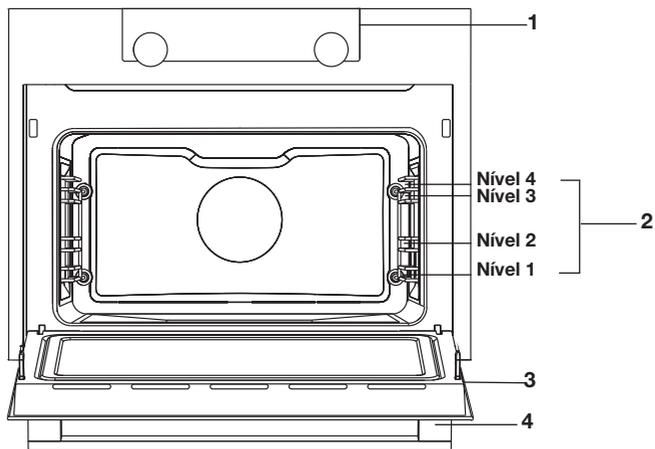
1. Botão de função (na posição "Off")
2. Descongelar
3. Programas e Favoritos
4. Pré-aquecimento rápido
5. Forno
6. Micro-ondas
7. Micro-ondas combinado
8. Aquecimento
9. Limpeza a água
10. Visor
11. Botão de seleção
12. Tecla de ligado/desligado e tecla de paragem (cancelar)
13. Tecla de iluminação
14. Tecla do temporizador
15. Tecla de navegação para a esquerda
16. Tecla de navegação para a direita
17. Tecla mais
18. Tecla de bloqueio infantil (tecla de bloqueio)
19. Tecla de confirmação (+30 segundos de tempo de micro-ondas [6])



Nota:

As teclas respondem melhor se lhes tocar com uma área grande da ponta do dedo. Sempre que premir uma tecla durante a utilização, irá soar um curto sinal sonoro.

Descrição



1. Painel de controlo
2. Níveis do forno
3. Porta do forno
4. Pega da porta

Calhas guia/Calhas guia telescópicas

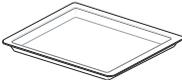
- O forno tem quatro ou cinco calhas guia (Nível 1 a 4/5), dependendo do modelo. O nível 1 é principalmente utilizado em combinação com calor inferior. Os dois níveis de cima são principalmente utilizados para a função de grelhar.
- Coloque a calha do forno, o tabuleiro de cozedura ou o prato de vapor na falha entre os encaixes da calha guia.
- Um número de níveis de prateleira pode ter calhas guia telescópicas totalmente retráteis, dependendo do modelo.
 - Puxe as calhas guia telescópicas totalmente para fora da cavidade do forno e coloque a calha de forno/tabuleiro de cozedura/prato de vapor sobre as mesmas. Depois deslize a calha de forno/tabuleiro de cozedura/prato de vapor sobre as calhas guia telescópicas de volta para dentro da cavidade do forno.
 - Feche a porta do forno apenas quando as calhas guia telescópicas estiverem totalmente dentro da cavidade do forno.

Acessórios

O seu eletrodoméstico vem acompanhado por uma gama de acessórios, dependendo do modelo. Utilize apenas acessórios originais; foram especialmente criados para o seu eletrodoméstico. Certifique-se de que todos os acessórios que estão a ser utilizados conseguem suportar as configurações de temperatura da função de forno selecionada.

Nota: nem todos os acessórios são adequados/estão disponíveis para cada eletrodoméstico (poderão diferir de país para país). Quando da compra, forneça sempre o número de identificação exato do seu eletrodoméstico. Consulte as brochuras de vendas ou verifique online mais detalhes sobre os acessórios opcionais.

Nota: nunca coloque um acessório no fundo do forno!

| Os acessórios podem ser fornecidos com o seu eletrodoméstico (dependendo do modelo) | |
|---|---|
|  | <p>Tabuleiro de cozedura esmaltado; a ser utilizado para bolos e doces.</p> <ul style="list-style-type: none">• Não utilize o tabuleiro de cozedura esmaltado para o micro-ondas!• Adequado a limpeza pirolítica. |
|  | <p>Calha de forno; utilizada principalmente para grelhar. Uma prato a vapor ou panela com comida também pode ser colocados na calha de forno.</p> <ul style="list-style-type: none">• A calha de forno está equipada com um pino de segurança. Levante a calha ligeiramente na frente e deslize-a para fora do forno.• Não utilize a calha de forno para o micro-ondas! |
|  | <p>Tabuleiro de cozedura esmaltado profundo; a ser utilizado principalmente para assar carne e cozinhar bolos húmidos.</p> <ul style="list-style-type: none">• Não coloque o tabuleiro de cozedura profundo no nível mais baixo durante um processo de cozedura, exceto quando o mesmo for utilizado como bandeja de gotejamento durante um grelhado, um assado ou um assado com espeto (quando disponível).• Não utilize o tabuleiro de cozedura esmaltado profundo para o micro-ondas!• Adequado a limpeza pirolítica. |
|  | <p>Tabuleiro de cozedura de vidro; para utilizar no microondas e no forno.</p> <ul style="list-style-type: none">• NÃO adequado a limpeza pirolítica. |

Porta

- Os interruptores da porta interrompem a operação do forno quando a porta é aberta durante a utilização. O forno continua a funcionar quando a porta estiver fechada.
- Este forno tem um “sistema de fecho de porta suave”. Aquando do fecho da porta do forno, este sistema amortece o movimento, a partir de um determinado ângulo, e fecha, silenciosamente, a porta do forno.

Ventoinha de arrefecimento

- O eletrodoméstico está equipado com uma ventoinha de arrefecimento que arrefece o revestimento e o painel de controlo.

Funções principais

Com o botão giratório de função pode seleccionar as principais funções do seu forno.

| Configuração | Descrição |
|---|--|
|  | Modo de espera/desligado |
|  | Forno Ar quente Ar quente + calor inferior Calor inferior + superior Grelhador grande Grelhador Grelhador grande + ventoinha Calor superior Calor inferior Calor inferior + ventoinha Assado profissional Ar quente Eco |
|  | Pré-aquecimento rápido |

O SEU FORNO

| | |
|---|---|
|  | Programas e favoritos Favoritos Programas |
|  | Descongelar Descongelamento manual |
|  | Micro-ondas O meu micro-ondas Micro-ondas |
|  | Micro-ondas combinado Ar quente + micro-ondas Grelhador grande + ventoinha + micro-ondas |
|  | Aquecimento Aquecimento de pratos Manter quente |
|  | Limpeza a água |

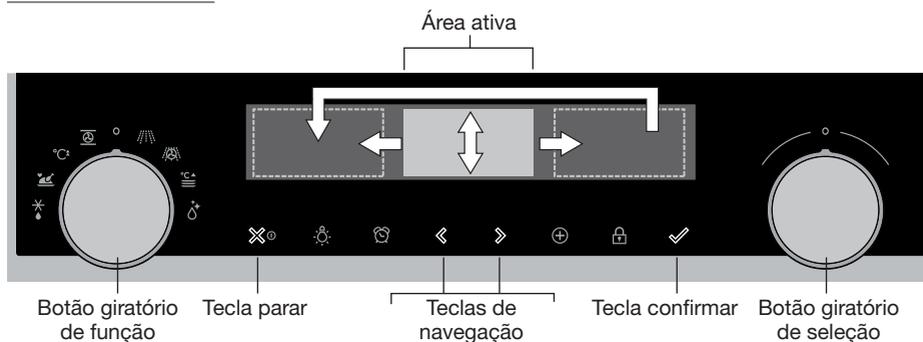
Teclas

Na tabela abaixo pode encontrar a descrição das diferentes teclas.

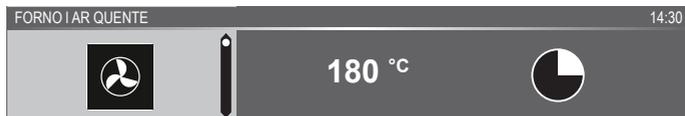
| Keys | Description of the keys |
|---|--|
|  | Tecla on/off e tecla parar: - Pressão curta: cancelar a operação ou andar um passo atrás no menu. - Pressão longa: desligar ou ligar o eletrodoméstico. |
|  | Tecla de luz: - Ligar ou desligar a luz da cavidade. |
|  | Temporizador de ovo - O temporizador de ovo pode ser utilizado de forma independente da função de forno. - A definição de temporizador mais longa possível é 23:59. |

| | |
|---|---|
|  | Tecla de navegação esquerda - Mover a área ativa para a esquerda. |
|  | Tecla de navegação direita - Mover a área ativa para a direita. |
|  | Tecla mais - Abrir ou sair do menu de configurações (em modo standby). - Abrir ou sair do menu mais com as opções extra possíveis no momento (em modo on). |
|  | Tecla de Bloqueio Infantil - Prima e mantenha premida a tecla de bloqueio para bloquear o eletrodoméstico. |
|  | Tecla confirmar - Confirmar todos os elementos/configurações em branco no ecrã. - Adicionar 30 segundos de tempo de micro-ondas (função de micro-ondas). |

Navegação



Ao rodar o botão giratório de função para longe da posição 0, o ícone da função principal selecionada acende. O visor irá mostrar o ícone e o nome da função ativada durante cerca de 1,5 segundos. Em seguida irá ver a função principal selecionada e a subfunção no topo do visor na barra de feedback. Além disso, também o modo de configurações de função fica ativo (fundo cinzento). Nesta área ativada, pode selecionar as suas configurações utilizando o botão giratório de seleção.



Dentro de cada menu de navegação temos o seguinte:

- Utilize as teclas de navegação ou prima o botão giratório de seleção para mover a área ativa (fundo cinzento).
- A configuração na área ativa pode ser alterada rodando o botão giratório de seleção (esquerda = diminuir, direita = aumentar). A configuração será guardada automaticamente.
- Quando todos os elementos no ecrã estiverem configurados, confirme estas configurações premindo a tecla confirmar (esta tecla pisca quando for possível iniciar o programa).
- Prima a tecla parar para andar um passo atrás no menu.



No topo do ecrã existe uma barra de feedback. Esta barra irá informar onde se encontra no menu e que configurações está a alterar. Funções são separadas com uma linha vertical.

O que fazer primeiro

- Limpe o interior do forno e os acessórios com água quente e líquido de lavagem. Não utilize agentes de limpeza agressivos, esfregões e similares.
- O forno irá emitir um odor estranho quando é utilizado pela primeira vez; isto é normal. Certifique-se de que existe boa ventilação durante a utilização inicial.



Quando o eletrodoméstico é ligado pela primeira vez ou após a ligação, quando o eletrodoméstico tiver sido desligado da alimentação principal durante um longo período de tempo, tem de configurar “Idioma”, “Data”, “Hora” e “Dureza da Água”.

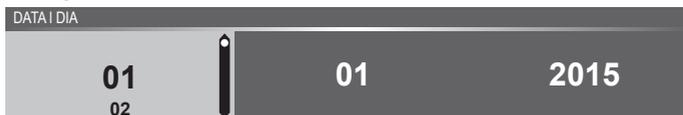
Configurar o Idioma



No caso de não se sentir confortável com o idioma do visor, pode selecionar outro idioma. A configuração padrão é “Inglês”.

1. Rode o botão giratório de seleção e selecione o seu idioma favorito a partir da lista exibida.
2. Confirme a configuração premindo a tecla confirmar.
O próximo ecrã será exibido.

Configurar a data



1. Rode o botão giratório de seleção e altere a primeira configuração (Dia).
2. Confirme esta configuração premindo a tecla de navegação direita, ou premindo o botão giratório de seleção.
3. Rode o botão giratório de seleção e altere a configuração seguinte (Mês).
4. Confirme esta configuração premindo a tecla de navegação direita, ou premindo o botão giratório de seleção.
5. Rode o botão giratório de seleção e altere a primeira configuração (Ano).
6. Confirme esta configuração premindo a tecla confirmar.
O próximo ecrã será exibido.

Configurar a hora



1. Rode o botão giratório de seleção e altere as horas.
2. Confirme esta configuração premindo a tecla de navegação direita, ou premindo o botão giratório de seleção.
3. Rode o botão giratório de seleção e altere os minutos.
4. Confirme esta configuração premindo a tecla confirmar.

All the start-up settings are set and the appliance will show the standby display.



O idioma, a data e a hora podem ser configurados no menu de configurações. O menu de configurações está apenas disponível premindo a “tecla mais” quando o eletrodoméstico está em modo standby (consultar “Menu de configurações”).

Visor de standby

O visor de standby irá indicar a hora, a temperatura da cavidade (se for superior a 80 °C) e o temporizador (se configurado). O eletrodoméstico entra automaticamente modo standby após:

- Rodar o botão giratório para 0 (posição “off”).
- Prima a tecla parar várias vezes (mais profundamente no menu).

03 • 05 • 2015

12 : 00

Modo off

- De forma padrão, o eletrodoméstico irá desligar após não haver qualquer ação durante um tempo de 30 minutos.
- Prima e mantenha premida a tecla parar para desligar o eletrodoméstico manualmente.

Ligar o eletrodoméstico

- Prima e mantenha premida a tecla parar para ligar o eletrodoméstico
- O eletrodoméstico também pode ser ligado rodando o botão giratório de função para uma função.

Selecionar a sua função

Selecione uma função adequada para a refeição que está a cozinhar. Consulte a tabela no capítulo “Tabela de funções” para ver que funções estão disponíveis.

- Vá diretamente ao modo de progresso premindo a tecla confirmar (esta tecla está a piscar se for possível iniciar o programa).

Após ter escolhido uma função principal, o modo de configurações de função está ativo (fundo cinzento). Nesta área ativada, é agora possível alterar as configurações nesta função.

Modo de configurações de função

Exemplo (Forno/ar quente + calor de fundo/40 minutos)

1. Escolha uma função principal rodando o botão giratório de função.
A primeira configuração de subfunção está ativa.



Agora as configurações podem ser alteradas conforme desejado. Existe possibilidade para configurar:

- A função (consultar a tabela no capítulo “Tabela de funções”).
- A temperatura.
- A potência.
- The time.

2. Rode o botão giratório de seleção e altere as configurações.



3. Confirme a configuração premindo a tecla de navegação direita, ou premindo o botão giratório de seleção.

A configuração de subfunção seguinte torna-se ativa.

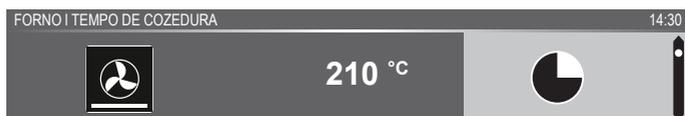


4. Rode o botão giratório de seleção e altere as configurações.

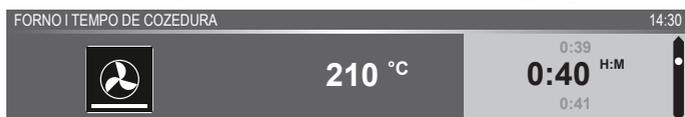


5. Confirme a configuração premindo a tecla de navegação direita, ou premindo o botão giratório de seleção.

A configuração de subfunção seguinte torna-se ativa.



- ▶ O ícone de temporizador mostra que não existe temporizador necessário para esta função. Prima a tecla confirmar para iniciar o programa diretamente com as configurações escolhidas (consultar o passo 7).
 - ▶ Para configurar o temporizador, dirija-se ao passo 6.
 - ▶ Se houver um temporizador necessário para uma função atual (micro-ondas combinado, por exemplo), é visualizada a configuração do temporizador predefinido em vez do ícone do temporizador.
6. Rode o botão giratório de seleção e altere as configurações.



- ▶ Registo M:S (tempo para as funções de micro-ondas).
 - ▶ H:M registo.
7. Se necessário, selecione qualquer configuração adicional utilizando o menu mais (por exemplo, pré-aquecimento rápido). Para mais informações, consultar o capítulo “Menu mais”.
8. Iniciar o programa: prima a tecla confirmar para ir para o modo de progresso.

O programa irá iniciar com as configurações escolhidas; o forno irá para o modo progresso e o ecrã de progresso é exibido.



Modo de progresso

- Lado esquerdo do ecrã: a temperatura e/ou a potência é apresentada (se a temperatura definida não for atingida, a temperatura alternará entre a temperatura da cavidade [cinza] e a temperatura definida [branca]). Se a temperatura definida for atingida, um pop-up mostrará “A temperatura definida foi alcançada”.
- Do lado direito do ecrã, o tempo (contagem decrescente) ou o tempo de progresso (a contar se nenhum tempo tiver sido configurado) é exibido. Ao lado do tempo de cozedura pode ser o tempo de término.



- Se for selecionado pré-aquecimento, o modo de progresso irá primeiro exibir o visor de pré-aquecimento (pré-aquecimento na barra de feedback e o ícone de pré-aquecimento). Todas as configurações são exibidas apenas as cores são alteradas. A temperatura da cavidade é branca e as configurações selecionadas são cinzentas. Se a temperatura configurada for atingida, surgirá um pop-up indicando: “Temperatura configurada atingida. Inserir prato.”



Visor terminar

Quando o temporizador é terminado, “visor terminar” irá surgir. Agora é possível:

- Parar o progresso.
- Adicionar tempo extra.
- Gratinar (se possível).
- Guardar como favorito.



Parar o progresso

1. Selecione “Concluir”.

O visor de conclusão será fechado e o ecrã de espera será apresentado.

- Se não existir qualquer ação dentro de 10 minutos, o visor irá passar para modo standby.

Adicionar tempo extra

1. Prima a tecla de navegação direita para selecionar “Adicionar tempo extra”.
2. A configuração de tempo torna-se ativa e pode ser alterada diretamente rodando o botão giratório de seleção.
3. Confirme através da tecla confirmar.

O processo anterior é ativado novamente.

Gratinar

1. Prima a tecla de navegação direita para selecionar “Gratinar”.
As configurações de grelhar serão exibidas.
2. A temperatura (padrão 200 °C) e o tempo podem ser configurados, ou o programa iniciado diretamente premindo a tecla confirmar (o tempo irá começar a contar).

Após a confirmação com a tecla confirmar, o ecrã de progresso será exibido.

Guardar como favorito

1. Prima a tecla de navegação direita para selecionar “Guardar como favorito”.
O próximo ecrã irá exibir 10 posições onde o programa pode ser posicionado.
2. Selecione uma posição para a sua receita rodando o botão giratório de seleção e prima a tecla confirmar para a guardar.
3. Dê um nome à receita. Rode o botão giratório de seleção para selecionar a letra adequada e prima o botão giratório de seleção para confirmar e dirija-se à próxima letra.
 - Pode eliminar um caractere através da função apagar na lista de caracteres (seta).
4. Prima a tecla confirmar para guardar a receita.

Alterar as configurações durante o progresso.

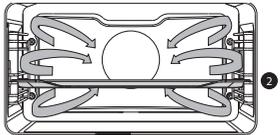
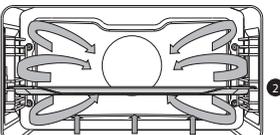
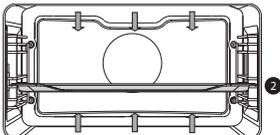
- Durante o progresso, ao premir as teclas de navegação irá mostrar a área ativa. A configuração ativada pode agora ser alterada, consultar o capítulo “Modo de configurações de função”.
- Após a confirmação com a tecla confirmar, o ecrã de progresso será exibido com as configurações alteradas.
- Após 5 segundos sem ações, as configurações de progresso são canceladas e o visor irá voltar ao ecrã de progresso.

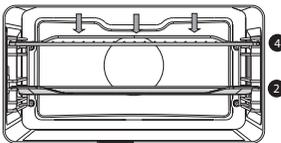
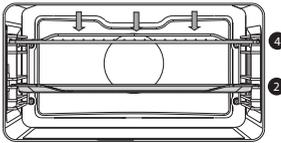
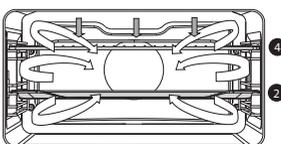
Tabela de funções

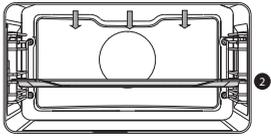
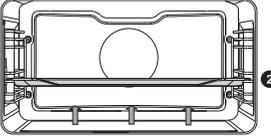
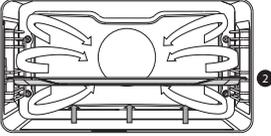
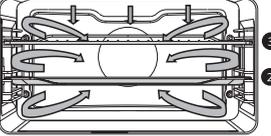
Consulte a tabela para selecionar a função desejada. Consulte ainda as instruções para preparação da embalagem do prato.

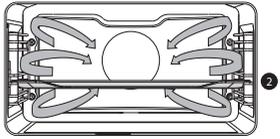
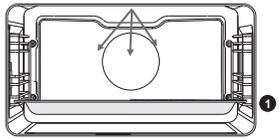
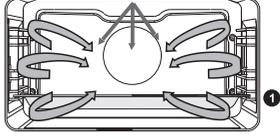


- Em “Função de micro-ondas”: não utilize talheres ou utensílios metálicos e não pré-aqueça o forno.

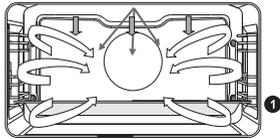
| Função | Descrição | |
|---|---|--|
| Funções do forno | | |
|  | <p>Ar quente</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aquecer através de ar quente da traseira do forno. • Este modo proporciona aquecimento uniforme e é ideal para assar. • Coloque o tabuleiro ou a calha de forno no meio do forno. • Temperatura sugerida: 180 °C • Recomenda-se o pré-aquecimento. |  |
|  | <p>Ar quente + calor de fundo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aquecer através de ar quente da traseira do forno e o elemento de aquecimento de fundo. • Este modo pode ser utilizado para fazer pizza, bolos húmidos, bolos de frutas, massa lêveda e massa areada. • Coloque o tabuleiro ou a calha de forno no meio do forno. • Temperatura sugerida: 200 °C • Recomenda-se o pré-aquecimento. |  |
|  | <p>Calor de Topo + Calor de fundo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aquecer através dos elementos de aquecimento superiores e inferiores. • Este modo pode ser utilizado para assado tradicional ou cozedura. • Coloque o tabuleiro ou a calha de forno no meio do forno. • Temperatura sugerida: 200 °C • Recomenda-se o pré-aquecimento. |  |

| Função | Descrição | |
|---|---|--|
|  | <p>Grelha grande</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aquecer através do elemento superior e elemento de grelha. • Este modo pode ser utilizado com pratos e comida cozinhada que exija uma crosta inferior diferente ou escurecimento. Utilize apenas antes do final da cozedura ou do tempo de assado. • Coloque a calha de forno na parte superior do forno e o tabuleiro no meio do forno. • Temperatura máxima permitida: 240 °C • Monitorize sempre o processo de cozedura. O prato poderá queimar rapidamente devido a alta temperatura. • Recomenda-se o pré-aquecimento. |  |
|  | <p>Grelha</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aquecer através do elemento de grelha. • Este modo pode ser utilizado para grelhar uma pequena quantidade de sanduíches abertas, salsichas e para torrar pão. • Coloque a calha de forno na parte superior do forno e o tabuleiro no meio do forno. • Temperatura máxima permitida: 240 °C • Monitorize sempre o processo de cozedura. O prato poderá queimar rapidamente devido a alta temperatura. • Recomenda-se o pré-aquecimento. |  |
|  | <p>Grelhador grande + Ventoinha</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aquecer através dos elementos de aquecimento superiores. O calor é distribuído pela ventoinha. • Este modo pode ser utilizado para grelhar carne, peixe e vegetais. • Coloque a calha de forno na parte superior do forno e o tabuleiro no meio do forno. • Temperatura sugerida: 170 °C • Monitorize sempre o processo de cozedura. O prato poderá queimar rapidamente devido a alta temperatura. • Recomenda-se o pré-aquecimento. |  |

| Função | Descrição | |
|---|---|--|
|  | <p>Calor de topo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aquecer através do elemento de aquecimento superior. • Este modo pode ser utilizado quando deseja cozer/assar a parte superior do seu prato. • Coloque o tabuleiro ou a calha de forno no meio do forno. • Temperatura sugerida: 150 °C |  |
|  | <p>Calor de fundo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aquecer através do elemento de aquecimento inferior. • Este modo pode ser utilizado com pratos e comida cozinhada que exija uma crosta inferior diferente ou escurecimento. • Coloque o tabuleiro ou a calha de forno na parte inferior do forno. • Utilize apenas antes do final da cozedura ou do tempo de assado. • Temperatura sugerida: 160 °C |  |
|  | <p>Ventoinha + Calor de fundo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aquecer através do elemento de aquecimento inferior. O calor é distribuído pela ventoinha. • Este modo pode ser utilizado para cozinhar bolos pouco levedados, e ainda para preservar frutas e vegetais. • Coloque um tabuleiro não muito alto na parte inferior do forno para que o ar quente possa circular sobre a superfície superior da comida. • Temperatura sugerida: 180 °C |  |
|  | <p>Pro assado</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aquecer através dos elementos superior em combinação com o elemento de aquecimento de grelha e ar quente. • Este modo pode ser utilizado para assar todos os tipos de carne. • Temperatura sugerida: 180 °C |  |

| Função | Descrição | |
|--|---|---|
|  | <p>Ar quente ECO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aquecer através de ar quente. O ar quente ECO utiliza menos energia, mas tem o mesmo resultado da configuração de ar quente. A cozedura demora alguns minutos mais. • Este modo pode ser utilizado para assar carne e bolos. • Coloque o tabuleiro ou a calha de forno no meio do forno. • Temperatura sugerida: 180 °C • Esta configuração utiliza o calor residual (aquecimento não está sempre ativo) para atingir um baixo consumo energético (de acordo com a classe energética EN 60350-1). Neste modo, a temperatura atual no forno não é exibida. |  |
| Função de micro-ondas | | |
|  | <p>Micro-ondas</p> <ul style="list-style-type: none"> • A energia de micro-ondas é utilizada para cozinhar e descongelar alimentos. Proporciona uma cozedura rápida e eficiente sem alterar a cor ou a forma dos alimentos. • Coloque o prato de vidro no nível 1. • Potência sugerida: 750 W |  |
| Funções combinadas | | |
|  | <p>Micro-ondas + Ar quente</p> <ul style="list-style-type: none"> • Este sistema utiliza uma combinação de micro-ondas e ar quente; como tal, o tempo de cozedura é mais curto. • Utilize esta configuração para todos os tipos de carnes, guisados, legumes, tartes, bolos, pães e pratos gratinados (ou seja, alimentos que exijam um tempo de cozedura mais longo). • Coloque o prato de vidro no nível 1. • Temperatura sugerida: 160 °C • Potência sugerida: 600 W |  |

UTILIZAÇÃO

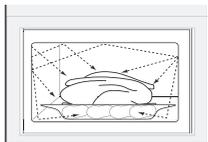
| Função | Descrição | |
|---|---|--|
|  | Micro-ondas + Grelhador com ventoinha <ul style="list-style-type: none">• O alimento é cozinhado com uma combinação de micro-ondas e grelhador com ventoinha.• Utilize esta combinação para pequenos pedaços de carne, peixe e legumes.• Permite uma cozedura rápida e a comida terá uma crosta crocante e acastanhada.• Coloque o prato de vidro no nível 1.• Temperatura sugerida: 200 °C• Potência sugerida: 600 W |  |
| Funções extra | | |
|  | Aquecimento <ul style="list-style-type: none">• Aquecimento de pratos: esta função é utilizada para aquecer a louça, de modo que os alimentos servidos permaneçam quentes durante mais tempo.• Manter quente: esta função é utilizada para manter pratos já cozinhados quentes. | |
|  | Aqua clean <ul style="list-style-type: none">• Gordura e sujidade podem ser removidos com facilidade das paredes do forno com um pano húmido. | |
|  | Descongelo <ul style="list-style-type: none">• Esta função utiliza micro-ondas. Os pratos são descongelados rápida e eficazmente. | |
|  | Programas e favoritos <ul style="list-style-type: none">• Utilize “Programas” para cozinhar e assar selecionando um prato de uma lista de pratos pré-programados.• Favoritos: Pode selecionar as suas receitas guardadas. | |
|  | Pré-aquecimento rápido <ul style="list-style-type: none">• Com esta função, o espaço do forno rapidamente atinge a temperatura desejada. Não utilize esta configuração quando tiver um prato no forno. | |

Utilizar o micro-ondas

Micro-ondas são ondas eletromagnéticas de alta frequência. A energia permite cozinhar ou aquecer pratos sem afetar a forma ou a cor.

O micro-ondas é utilizado para:

- the microwave function.
- the combi functions.



Princípio de cozedura

1. As micro-ondas geradas pelo micro-ondas são distribuídas uniformemente por um sistema de distribuição. Isto cozinha o prato uniformemente.
2. Os alimentos absorvem as micro-ondas a uma profundidade de aproximadamente 2,5 cm. A cozedura continua porque o calor é espalhado pelo prato.
3. Os tempos de cozedura variam e dependem do prato que utiliza e das propriedades dos alimentos:
 - Quantidade e densidade
 - Teor de humidade
 - Temperatura inicial (quer esteja ou não refrigerada)

Importante

O prato é cozinhado de dentro para fora por meio da distribuição de calor. A cozedura continua mesmo quando tira o prato do forno. Por conseguinte, os tempos de espera das receitas neste manual devem ser cumpridos, a fim de garantir:

- Aquecimento uniforme no meio do prato;
- Temperaturas iguais em todas as partes do prato.

| Potência | Utilização |
|----------|--|
| 1000 W | <ul style="list-style-type: none">• Para um aquecimento rápido de bebidas, água e pratos que contenham muita humidade.• Para cozinhar legumes frescos ou congelados. |
| 750 W | <ul style="list-style-type: none">• Para preparar e pré-aquecer bebidas e pratos. |
| 600 W | <ul style="list-style-type: none">• Para derreter chocolate.• Para cozinhar peixe e frutos do mar.• Para aquecer em dois níveis.• Para cozinhar feijões secos em lume brando.• Para aquecer ou cozinhar pratos delicados com ovos. |
| 360 W | <ul style="list-style-type: none">• Para cozinhar produtos lácteos ou compotas em lume brando. |
| 180 W | <ul style="list-style-type: none">• Para descongelação rápida de pratos.• Para derreter manteiga ou gelado. |
| 90 W | <ul style="list-style-type: none">• Para descongelar bolos com natas. |

Diretrizes para utensílios de cozinha de micro-ondas

Os utensílios de cozinha que utiliza para a função de micro-ondas não devem bloquear as micro-ondas. Metais como aço inoxidável, alumínio e cobre refletem as micro-ondas. Por essa razão, não utilize utensílios de metal.

Os utensílios de cozinha designados como seguros para micro-ondas podem ser utilizados com segurança. Para obter mais informações sobre os utensílios de cozinha adequados, consulte as seguintes diretrizes e utilize sempre o tabuleiro de cozedura de vidro no nível 1 se utilizar a função de micro-ondas.

| Utensílios de cozinha | Seguro para micro-ondas | Observações |
|--|-------------------------|--|
| Folha de alumínio | ✓✗ | Podem ser utilizadas em pequenas quantidades para evitar que certas partes do prato cozam demasiado. Pode ocorrer formação de centelhas se a folha estiver demasiado perto da parede do forno ou se for utilizada uma quantidade excessiva de folha. |
| Porcelana e cerâmica | ✓ | Porcelana, cerâmica, barro, faiança e porcelana-marfim são geralmente adequados, a menos que tenham uma borda metálica. |
| Louça descartável feita de poliéster ou cartão | ✓ | As refeições congeladas são, por vezes, embaladas em louça descartável. |
| Fast food packaging <ul style="list-style-type: none"> • Copos de poliestireno • Sacos de papel ou jornal • Papel reciclado ou bordas metálicas | ✓ ✗ ✗ | Podem ser utilizados para aquecer pratos. O poliestireno pode derreter se sobreaquecer. Pode pegar fogo. Pode originar formação de centelhas. |
| Utensílios de vidro <ul style="list-style-type: none"> • Pratos de forno • Utensílios de vidro fino • Jarros de vidro | ✓ | Podem ser utilizados, a menos que tenham uma borda metálica. Podem ser utilizados para aquecer pratos ou líquidos. O vidro fino pode partir-se ou rachar com o aquecimento repentino. A tampa deve ser removida. Apenas adequado para o aquecimento. |
| Metal | ✗ | Pode originar formação de centelhas ou incêndio. |

UTILIZAÇÃO

| Utensílios de cozinha | Seguro para micro-ondas | Observações |
|---|-------------------------|---|
| Papel <ul style="list-style-type: none">• Pratos, copos, papel de cozinha• Papel reciclado | ✓ ✗ | Para tempos de cozedura curtos e aquecimento. Para absorver o excesso de humidade. Pode originar formação de centelhas. |
| Plástico | ✓ | Material termoplástico especialmente resistente ao calor. Outros tipos de plástico podem sofrer deformação ou descoloração a altas temperaturas. Não utilize plástico de melamina. Pode ser utilizado para conter a humidade. Não pode tocar na comida. Tenha cuidado ao remover a película; vapor quente pode escapar. Só se for refratário ou resistente à fervura. Não deve ser hermético. Se necessário, pique-o com um garfo. |

✓ : Recomendado

✓✗ : Cuidado

✗ : Inseguro

Menu de configurações

O menu de configurações está apenas disponível premindo a “tecla mais” quando o eletrodoméstico está em modo standby.

| Configuração | Descrição |
|---|--|
|  | Geral Idioma Hora (relógio de 12 ou 24 horas) Data Som |
|  | Visor Brilho Tamanho do relógio Modo noturno Eletrodoméstico em modo standby |
|  | Cozinhar O meu micro-ondas Intensidade do resultado da cozedura Configurações de pré-aquecimento |



Sistema

Informações do eletrodoméstico
Configurações de fábrica
Iluminação do forno

Geral

Pode configurar o seguinte a partir deste menu:

- Idioma (idioma do visor)
- Hora (sempre em formato de 24h)
- Visor de hora (formato 24h ou 12h)
- Data (sempre formato dia-mês-ano)
- Visor de data (ddmmaaaa ou mmddaaaa)
- Sons (volume dos alarmes e sons gerais)
- Sons chave (on/off)
- Som de boas-vindas (som de arranque/fecho on/off)

Visor

Pode configurar o seguinte a partir deste menu:

- Brilho (baixo, médio, alto)
- Modo noturno (tempo de início e de fim de cozedura para brilho de visor inferior: primeiro visor configura o tempo de arranque, segundo visor configura o tempo de fim)
- Tamanho do relógio (pequeno/grande)
- Standby (desconexão automática/desconexão manual)



Passar para desconexão manual irá aumentar o consumo de energia.

Se o forno for desligado manualmente (ou quando ocorre uma interrupção de fornecimento elétrico), esta função será reiniciada (o visor irá desligar automaticamente).

Configurações de cozedura

Pode configurar o seguinte a partir deste menu:

- O meu micro-ondas (ajustar a potência e o tempo predefinidos do meu micro-ondas)
- Intensidade do programa padrão (baixa/média/alta)
- Configurações de pré-aquecimento (configurar pré-aquecimento padrão on ou off)

Sistema

Pode configurar o seguinte a partir deste menu:

- Informações do eletrodoméstico (pedir informações do eletrodoméstico)
- Configurações de fábrica (voltar às configurações de fábrica)
- Luz do forno (desconexão automática após 1 min/manual)

Menu Mais

Dependendo da função, existe a possibilidade de selecionar uma funcionalidade extra (depois de ter selecionado uma função principal e configurações no” modo de configurações Função”) premindo a “tecla mais”.

- Um pequeno ícone ao lado da hora atual dará uma indicação sobre as funções ativadas do menu mais. A cor do ícone indicará se estão ativas (brancas) ou inativas (cinzas).
- Para sair do menu mais, prima a “tecla de paragem” ou “tecla mais”; o visor apresentará novamente o ecrã anterior.
- Para cancelar uma funcionalidade extra, seleccione “cancelar” (ícone com uma risca vermelha).

| + Menu | Descrição | Ícone |
|---|---|---|
|  | Info de cozedura Peça mais informações sobre a função selecionada. | |
|  | Pré-aquecimento rápido Pré-aquecer o forno para a temperatura desejada rapidamente (indisponível na combinação com arranque atrasado). |  |
|  | Início diferido O processo de cozedura começará automaticamente e terminará no momento pretendido. Só disponível se for definido um tempo de cozedura; não disponível em combinação com pré-aquecimento. |  |
|  | Gratinar Adicionar a função de grelhar no final do progresso; o tempo de gratinar será adicionado no final do progresso. |  |

| + Menu | Descrição | Ícone |
|---|--|--|
|  | Adicionar aos favoritos Adicione as configurações para o prato cozinhado aos seus favoritos (consultar o capítulo “Visor terminar”). | |
|  | Nível de cozedura Combine até três funções num processo de cozedura. |  |
|  | Ir para cozedura manual | |

Informações de cozedura

O visor de info de cozedura irá indicar mais informações sobre a função escolhida como, por exemplo, o equipamento necessário e para que tipo de objetivo é utilizada a função.

Pré-aquecimento rápido

Existem duas formas diferentes de utilizar o pré-aquecimento rápido.

Ative o pré-aquecimento rápido no menu de configurações (de forma padrão on ou off)

1. Prima a tecla mais quando o eletrodoméstico estiver em modo standby. Vá a “Configurações de cozedura” e selecione se o pré-aquecimento rápido deverá ser padrão on ou off.
2. Premir a tecla confirmar.
 - Se o pré-aquecimento rápido for configurado para “padrão on”, o pequeno ícone de pré-aquecimento será indicado para indicar a função de pré-aquecimento ativa.
 - Esta opção só está disponível para as funções de forno.

Ative o pré-aquecimento rápido no menu mais.

1. Prima a tecla mais (em “Modo de configurações de função”).
2. Selecione “Pré-aquecimento rápido” premindo a tecla de navegação direita.
3. Prima a tecla confirmar para ativar o pré-aquecimento rápido.
O pequeno ícone de pré-aquecimento será exibido ao lado da hora atual.

- ▶ Quando o pré-aquecimento estiver ativado, o arranque atrasado será colocado a cinzento, porque estas funções não funcionam juntas.
- ▶ Quando o arranque atrasado é ativado, o pré-aquecimento será colocado a cinzento.
- ▶ Para cancelar o pré-aquecimento: prima a tecla confirmar novamente.

Arrancar com um pré-aquecimento rápido

- Se um programa é iniciado e irá começar com o pré-aquecimento rápido, irá surgir um pop-up. Após 15 seg. o pop-up irá desaparecer automaticamente. O ecrã de progresso irá exibir o ícone de pré-aquecimento rápido, o tempo irá ficar a cinzento.
- Se a temperatura configurada for atingida, surgirá um pop-up indicando “A temperatura configurada foi atingida. Insira o prato”. Insira o prato e o programa irá iniciar automaticamente aquando do fecho de porta.
 - ▶ Ao premir a tecla confirmar (sem abrir a porta) mantém o eletrodoméstico à temperatura configurada. Esta situação irá manter-se até que a porta esteja aberta.

Arranque atrasado

Utilize a função “arranque atrasado” para iniciar a cozedura mais tarde, configurando o tempo de término desejado.

1. Prima a tecla mais (em “Modo de configurações de função”).
2. Selecione “Arranque atrasado” com a tecla de navegação direita.
3. Premir a tecla confirmar.

O visor irá exibir o símbolo de arranque atrasado, o tempo de cozedura e o tempo de fim.

4. Altere o tempo de fim rodando o botão giratório de seleção e confirme com a tecla confirmar.

Um pequeno ícone irá surgir para indicar que a função está ativa.

- ▶ Para cancelar o arranque atrasado: vá a “Arranque atrasado” e selecionar “cancelar arranque atrasado” (um pop-up irá surgir para confirmar o cancelamento do arranque atrasado).
5. Iniciar o programa: prima a tecla confirmar para ir para o modo de progresso.

A função irá arrancar automaticamente no tempo de arranque calculado.

Gratinar

Adicionar a função de grelhar no final do progresso (o tempo de gratinar será adicionado no final do processo de cozedura).

1. Prima a tecla mais (em “Modo de configurações de função”).
2. Selecione “Gratinar” com a tecla de navegação direita.
3. Premir a tecla confirmar.

Um pequeno ícone de grelha irá surgir ao lado da hora atual.

- Para cancelar gratinar: selecione “cancelar gratinar” no menu mais.

Cozedura por fases

Esta função permite combinar até três funções diferentes num processo de cozedura. Selecione diferentes configurações para sintonizar os métodos de cozedura de acordo com as suas preferências.

1. Prima a tecla mais (no “modo de configurações Função”).
2. Selecione “Cozedura por fases” com a tecla de navegação para a direita.
3. Prima a tecla de confirmação.

Um pequeno ícone aparecerá ao lado da hora mundial. A primeira fase já está preenchida com as configurações atuais da função.

Se não houver, adicione um tempo de cozedura; a primeira fase adicionará o tempo predefinido.

- Por exemplo: o modo de forno e o ar quente a 180 °C são selecionados; o tempo padrão de 30 min será adicionado à primeira fase.
4. Para adicionar uma fase, selecione a segunda fase premindo a tecla de navegação ou rodando o botão de seleção e, para entrar na fase de edição, prima a teclade confirmação.
O visor mudará para o visor de configurações do forno.
 5. Faça uma seleção de todas as funções disponíveis do eletrodoméstico.
 6. Guarde a fase e volte à visão geral de cozedura por fases premindo a teclade confirmação.
 - Se a tecla de paragem for premida, a configuração será cancelada e o visor voltará ao visor anterior.
 7. Após confirmação, o visor mostrará as fases definidas, com um ícone de edição e eliminação. A área ativa é transferida para a fase seguinte e pode definir diretamente a segunda fase introduzindo-a e premindo a tecla de confirmação.

8. Se todas as fases estiverem definidas de acordo com as suas preferências, pode voltar ao visor de configurações do forno fechando o menu mais e premindo a tecla mais ou a tecla de paragem.

O visor mostrará o ecrã normal de configurações do forno com as configurações da primeira fase (ícone branco da fase 1).

9. Inicie o progresso premindo a tecla de confirmação.
 - Se a tecla de paragem for premida, a cozedura por fases será fechada e o forno voltará ao modo normal.

Ir para cozedura manual

- No modo de cozedura manual, um programa padrão a partir da função “Programas e favoritos” pode ser selecionado e editado como se estivesse no modo “Nível de cozedura”.
- Ao selecionar a função manual no menu mais, irá surgir um pop-up: “Mudar para modo forno?” Após a confirmação, o visor irá mudar para o modo de cozedura de nível se o programa selecionado tiver mais níveis.

Programas e favoritos

Programas automáticos

- Pode utilizar “programas automáticos” para cozinhar e assar selecionando um prato de uma lista de pratos pré-programados. Primeiro selecione o tipo de prato e depois o próprio prato a partir da lista disponível.
- Todas as categorias de programa têm uma imagem. Quando um prato é selecionado, irão aparecer as configurações do programa. O nome do prato e o nome da seleção ativa são indicados na barra de texto.
- Nas configurações, primeiro é visível uma imagem do prato (não editável), o peso (dependendo do prato) (se editável), a intensidade (nem sempre editável) e o tempo de cozedura. Se necessário, ajuste a intensidade e/ou o peso.

Favoritos (consultar o capítulo “Visor de Término”)

- Pode selecionar as suas receitas guardadas em “favoritos”.
- Se não existirem receitas guardadas, surgirá um pop-up: “Sem pratos guardados”.

- O nome da receita aparece na barra de texto e são exibidas as configurações de forno guardadas.

Temporizador de ovo

O temporizador de ovo pode ser utilizado de forma independente da função de forno.

1. Premir a tecla temporizador.
2. Altere o tempo rodando o botão giratório de seleção.
 - A definição de temporizador mais longa possível é 23:59.
3. Confirme a configuração premindo a tecla confirmar.

O temporizador de ovo é iniciado.

 - Para cancelar o temporizador, configure o tempo de volta para 0:00 e confirme premindo a tecla confirmar
 - Para fechar o menu de temporizador de ovo, prima a tecla temporizador ou a tecla parar.
4. Quando o temporizador de ovo desligar, um pop-up irá surgir com o texto “Temporizador de ovo expira” e irá soar um sinal acústico. Prima a tecla parar para desligar o sinal e fechar o menu pop-up.
 - O som irá parar automaticamente após aproximadamente 2 minutos.

Bloqueio infantil

O painel de controlo do forno pode ser bloqueado através do Bloqueio de Segurança Infantil para proteger o forno de utilização não intencional.

1. Prima e mantenha premida a tecla de bloqueio.

O eletrodoméstico irá entrar em modo de bloqueio de tecla. Será exibido um pop-up. Após 3 segundos, o pop-up “Bloqueio de tecla está ativo” irá fechar. O estado atual do eletrodoméstico será visível.

 - Se o bloqueio de tecla tiver sido ativado durante um processo de cozedura, o processo irá continuar a funcionar.
 - Se uma tecla for premida durante o bloqueio de tecla, o pop-up “Bloqueio de tecla está ativo” irá ser novamente exibido.
 - A tecla parar está ativa durante o modo de bloqueio. Se o eletrodoméstico estiver desligado, o processo irá parar. Para ligar o eletrodoméstico novamente, desative o modo de bloqueio de tecla.
2. Para desativar o modo de bloqueio de tecla, prima e mantenha premida a tecla de bloqueio novamente.

Aquecimento

- Aquecimento de pratos
 - ▷ Esta função é utilizada quando pretende aquecer louça (pratos, copos) para que a comida servida permaneça quente durante mais tempo.
 - ▷ Ao selecionar esta função, pode determinar a temperatura e a duração de aquecimento.
- Manter quente
 - ▷ Utilize esta função para manter os alimentos já cozinhados à mesma temperatura.
 - ▷ Ao selecionar este símbolo, pode determinar a temperatura e duração do aquecimento dos alimentos.

Descongelar

- Esta função utiliza micro-ondas. Os pratos são descongelados rápida e eficazmente. Utilize esta função para descongelar lentamente os pratos congelados (bolos, biscoitos, bolachas, pão, rolos e frutas congeladas).
- Ao selecionar esta função, pode determinar o nível de potência e a duração do descongelamento.
- Vire os alimentos após ter passado metade do tempo de descongelação; mexa os alimentos ou parta pedaços grandes se estes estiverem unidos.

Limpar o eletrodoméstico

Limpe o forno com regularidade para evitar que gordura e partículas de restos de comida se acumulem, especialmente nas superfícies do interior e do exterior, na porta e no vedante.

- Ative a tecla de bloqueio (para evitar que o eletrodoméstico seja ligado acidentalmente).
- Limpe as superfícies exteriores com um pano suave e água morna com sabão.
- Em seguida, limpe com um pano limpo e húmido e limpe e seque as superfícies.
- Remova borrifos e manchas nas superfícies interiores com um pano com sabão.
- Em seguida, limpe com um pano limpo e húmido e limpe e seque as superfícies.



Importante

- Certifique-se de que não entra água nas aberturas.
- Nunca utilize materiais de limpeza abrasivos ou solventes químicos.
- Certifique-se sempre de que o vedante da porta está limpo. Isto evita a acumulação de sujidade e permite-lhe fechar a porta adequadamente.

Aqua clean

Com o aqua clean e um pano húmido, pode facilmente remover gordura e sujidade das partes do forno.

Utilizar aqua clean

Utilize apenas o aqua clean quando o forno tiver arrefecido na totalidade. É mais difícil remover sujidade e gordura se o forno estiver quente.



O programa demora 30 minutos.

Os restos de comida em paredes esmaltadas ficarão suficientemente embebidas após 30 minutos para que possam ser removidas com um pano húmido.

1. Remova todos os acessórios do forno.
2. Coloque 0,15 litros de água no fundo do forno.
3. Selecione “Aqua clean” com o botão giratório de função.
4. Prima o botão confirmar para iniciar o aqua clean.



Note o seguinte: Não abra a porta durante o programa de limpeza.

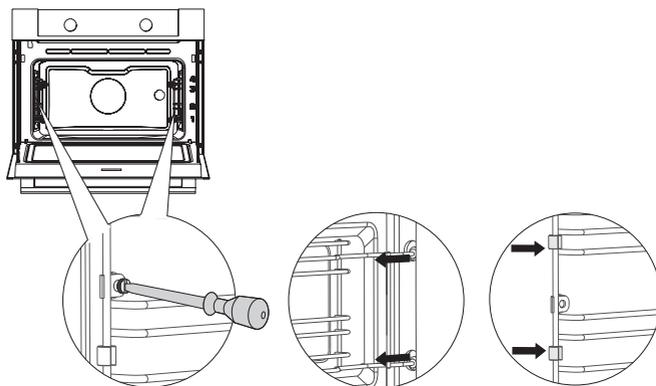
Remover e limpar as calhas guia



Utilize produtos de limpeza convencionais para limpar as calhas guia.

- Remova o parafuso utilizando uma chave de fendas.
- Retire os trilhos-guia dos orifícios na parede traseira.

Guarde cuidadosamente os espaçadores dos trilhos-guia. Volte a colocar os espaçadores após a limpeza. Isto evita a formação de faíscas durante a utilização.



Substituir a lâmpada do forno



A lâmpada neste eletrodoméstico é adequada apenas para iluminação do eletrodoméstico. A lâmpada não é adequada para iluminação da divisão.

O forno está equipado com uma lâmpada de halogéneo. Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética (G).

A lâmpada é um produto de consumo e, portanto, não está coberta pela garantia. Substitua a lâmpada defeituosa por uma lâmpada do mesmo tipo.



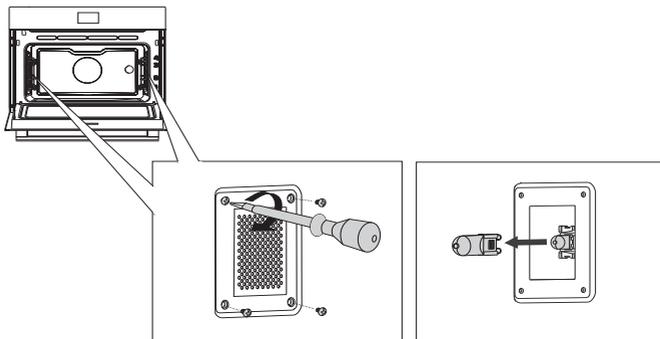
Desligue o eletrodoméstico da fonte de alimentação retirando a ficha da tomada ou desligando o disjuntor na caixa de fusíveis.



Atenção: A lâmpada pode estar muito quente! Utilize proteção para remover a lâmpada.

1. Desparafuse os quatro parafusos do painel de cobertura. Retire o painel de cobertura e o vidro.
2. Retire a lâmpada de halogéneo defeituosa e substitua-a por uma nova.
3. Substitua o painel de cobertura e o vidro.

Atenção: Não permita que o anel de vedação se separe do painel de cobertura.



Geral

Se tiver problemas com o seu forno, consulte a panorâmica de erros abaixo. Se o problema persistir, contacte o departamento de atendimento ao cliente.

A comida fica crua

- Verifique se o temporizador foi bem configurado e se premiu a “tecla confirmar.
- A porta está bem fechada?
- Verifique se um fusível está rebentado ou se um disjuntor foi ativado.

A comida está muito ou pouco cozinhada.

- Verifique se o tempo de cozedura correto foi configurado.
- Verifique se a potência de cozedura correta foi configurada.

Os sensores não respondem; o visor está bloqueado.

- Desligue o eletrodoméstico da alimentação elétrica durante alguns minutos (desaparafuse o fusível, ou desligue da alimentação elétrica); depois volte a ligar o eletrodoméstico à ficha e ligue-o.

Faíscas no espaço do forno.

- Certifique-se de que todos os painéis da tampa das luzes estão seguros e de que todos os espaçadores estão colocados na calhas guia.

Uma falha elétrica poderá fazer com que o visor reinicie.

- Remova a ficha da tomada e volte a colocá-la.
- Configure o tempo novamente.

Existe condensação no forno.

- Isto é normal. Limpe o forno após a utilização.

A ventoinha mantém-se a trabalhar após o forno ser desligado.

- Isto é normal. A ventoinha mantém-se a trabalhar após o forno ser desligado.

O fluxo de ar pode ser detetado na porta e no exterior do eletrodoméstico.

- Isto é normal.

A luz reflete-se na porta e no exterior do eletrodoméstico.

- Isto é normal.

O vapor sai através da porta ou das aberturas.

- Isto é normal.

Os sons de clique podem ser ouvidos quando o forno está a funcionar, particularmente na configuração de descongelação.

- Isto é normal.

O fusível desliga com regularidade.

- Consulte um técnico de manutenção.

O visor indica um código de erro, ERRO XX...

(XX indica o número do erro).

- Existe um erro no módulo eletrónico. Desligue o eletrodoméstico da alimentação elétrica durante alguns minutos. Depois volte a ligá-lo e configure a hora atual.
- Consulte um técnico de manutenção se o erro persistir.

Armazenar e reparar o forno

As reparações só devem ser realizadas por um técnico de manutenção qualificado.

Se for necessária manutenção, remova a ficha da tomada e contacte o serviço de atendimento ao cliente da ASKO.

Tenha consigo as seguintes informações quando contactar:

- O número de modelo e o número de série (indicados no interior da porta do forno)
- Detalhes da garantia
- Uma clara descrição do problema



Escolha um local seco e limpo se tiver de armazenar o forno temporariamente, uma vez que pó e humidade podem danificar o eletrodoméstico.

Eliminação do eletrodoméstico e embalagem

Este produto é fabricado a partir de materiais sustentáveis. No entanto, o eletrodoméstico deverá ser eliminado de forma responsável no final da sua vida útil. O Governo pode fornecer-lhe informações sobre isto.

A embalagem do eletrodoméstico pode ser reciclada. Foram utilizados os seguintes materiais:

- cartão
- Invólucro de polietileno (PE)
- Esferovite sem CFC (esponja PS rígida)

Elimine estes materiais de forma responsável e de acordo com as cláusulas legais.



O produto tem um pictograma de caixote de lixo com uma cruz por cima.

Isto indica que os eletrodomésticos devem ser eliminados separadamente. Isto significa que o eletrodoméstico não poderá ser processado através do fluxo de resíduos regular no final da sua vida útil. Deverá levá-lo a um contentor de resíduos municipais especial ou local de vendas que se oferece para fazer isto por si.

A recolha de eletrodomésticos separadamente evita perigos para o ambiente e para a saúde pública. Os materiais utilizados no fabrico deste eletrodoméstico podem ser reciclados, o que cria poupanças significativas em energia e matérias-primas.

Declaração de conformidade



Vimos por este meio declarar que os nossos produtos cumprem com as diretivas, normas e regulamentos Europeus relevantes, e ainda com todos os requisitos referidos nas normas.





A placa de classificação do eletrodoméstico localiza-se no interior do eletrodoméstico.

Aquando do contacto com o departamento de manutenção,
tenha à mão o número tipo completo.

Irá encontrar as moradas e os números de telefone da empresa de manutenção no cartão de garantia.

 **ASKO**



871053

pt (07-22)