

BR

**INSTRUÇÕES**  
**DETALHADAS** PARA  
O USO DO FORNO  
ELÉTRICO

**gorenje**  
BY  
**ora'ito**

## Agradecemos muito

a confiança que demonstrou ao comprar um aparelho da nossa marca.

Para facilitar a utilização do seu novo aparelho, redigimos um manual detalhado que ajudará-lo a familiarizar-se rapidamente com o seu equipamento.

Verificar primeiro se o aparelho foi entregue em perfeito estado. Em caso de danos ocorridos durante o transporte, por favor entrar em contato imediatamente com o vendedor ou o fornecedor. O contato pode ser encontrado na fatura ou no recibo de entrega.

As instruções de instalação e de ligação podem ser encontradas em anexo.

As instruções de uso estão também disponíveis no nosso site internet:

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



Informação importante



Dica / Observação

# ÍNDICE

<b>4 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES</b> 6 Antes de ligar o forno ..... <b>7 O FORNO ELÉTRICO</b> 10 Painel de controle 12 Características técnicas	<b>INTRODUÇÃO</b>
<b>13 ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO APARELHO</b> ..... <b>14 LIGANDO O APARELHO PELA PRIMEIRA VEZ</b>	<b>PREPARAR O APARELHO PARA A PRIMEIRA UTILIZAÇÃO</b>
<b>15 ETAPAS DO PROCESSO DE COZIMENTO (1-7)</b> 15 Etapa 1: SELECIONAR O MODO DE COZIMENTO 19 Etapa 2: FUNÇÕES DO PROGRAMADOR - TEMPO DO COZIMENTO 20 Etapa 3: SALVAR O PROGRAMA 21 Etapa 4: INICIAR O PROCESSO DE COZIMENTO 21 Etapa 5: FIM DO COZIMENTO E DESLIGAR O FORNO 22 Etapa 6: SELECIONAR AS FUNÇÕES ADICIONAIS 23 Etapa 7: SELECIONAR OS AJUSTES GERAIS ..... <b>25 DESCRIÇÃO DOS SISTEMAS (MODOS DE COZIMENTO) E TABELAS DE COZIMENTO</b>	<b>ETAPAS DE COZIMENTO</b>
<b>42 MANUTENÇÃO E LIMPEZA</b> 43 Limpeza convencional do forno 44 Uso da função aqua clean para limpar o forno 45 Desmontar e limpar as corrediças em guias e telescópicas extensíveis 46 Instalação dos insertos catalíticos 47 Limpeza da abóbada do forno 48 Desmontar e remontar a porta do forno 51 Desmontar e remontar o vidro da porta 52 Substituição da lâmpada	<b>MANUTENÇÃO E LIMPEZA</b>
<b>53 GUIA DE REPARAÇÃO</b>	<b>REPARAÇÃO</b>
<b>54 DESCARTE</b>	<b>TESTE</b>

# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

---



## LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES E GUARDE ESTE MANUAL PARA USO FUTURO

Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança. Crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser feitas por crianças sem supervisão.

**ATENÇÃO:** O aparelho e seus componentes e acessórios ficam extremamente quentes durante o uso. Tenha cuidado para não tocar nas resistências. Crianças devem ser mantidas longe do forno, a não ser que estejam sob constante supervisão.

**ATENÇÃO:** Os componentes e acessórios do aparelho podem ficar extremamente quentes durante o uso. Mantenha as crianças longe do forno.

O aparelho fica extremamente quente durante o uso. Tenha cuidado para não tocar nas resistências do forno.

Utilize exclusivamente a sonda termométrica que é recomendada para este forno.

**ATENÇÃO:** Antes de substituir a lâmpada, certifique-se de que o aparelho esteja desligado para evitar qualquer risco de choque elétrico.

Não use produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro do forno / o vidro das tampas articuladas do cooktop (quando necessário), pois podem danificar a superfície, o que pode provocar fissuras no vidro.

Não use aparelhos de vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho, pois isso pode provocar choque elétrico.

Recomenda-se incorporar à instalação elétrica um método de desconexão da rede elétrica, em conformidade com as normas de instalação elétrica vigentes.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, por uma assistência técnica autorizada ou por profissionais igualmente qualificadas para evitar situações de perigo.

Para evitar superaquecimento, o aparelho não deve ser instalado atrás de portas decorativas.

**O aparelho é destinado exclusivamente ao uso doméstico.** Qualquer outra utilização, como por exemplo o aquecimento de um ambiente ou a secagem de animais domésticos, papel, tecidos, ervas etc. é inadequada e pode provocar incêndio ou ferimentos graves.

**O aparelho deve ser conectado à rede elétrica exclusivamente** por uma assistência técnica autorizada ou por um profissional qualificado. As intervenções e reparos efetuados por pessoas não qualificadas podem provocar ferimentos graves ou danificar o aparelho.

Se os **cabos de alimentação** de outros aparelhos próximos ao forno ficarem presos entre a porta e a parte interna do forno, eles podem ser danificados, o que pode provocar um curto-circuito. Por isso, mantenha os cabos de alimentação de outros aparelhos a uma distância segura.

Não cubra as paredes do forno com papel alumínio e não coloque assadeiras ou outros utensílios diretamente na base do forno. O papel alumínio impediria a circulação de ar no interior do forno, prejudicando o processo de cozimento e danificando o revestimento de esmalte.

A porta fica extremamente quente durante o funcionamento do forno. Para aumentar a proteção e reduzir a temperatura da superfície externa, a porta possui um terceiro vidro integrado (apenas em alguns modelos).

As dobradiças da porta do forno podem ser danificadas no caso de sobrecarga. Não coloque recipientes pesados sobre a porta aberta e não se apoie na porta quando for limpar o interior do forno. Nunca suba na porta aberta e não deixe que crianças se sentem nela.

Não levante o aparelho segurando-o pelo puxador da porta.

O funcionamento do aparelho é seguro com ou sem as guias telescópicas.

Certifique-se de que as entradas de ar nunca estejam cobertas ou obstruídas.

Eventuais discrepâncias de tom nas cores entre diferentes aparelhos ou componentes de uma mesma linha de produtos podem ocorrer devido a diversos fatores, tais como a observação do aparelho a partir de ângulos diferentes, cores de fundo diferentes do local onde o aparelho está posicionado, materiais e iluminação do ambiente.

## ANTES DE LIGAR O FORNO:

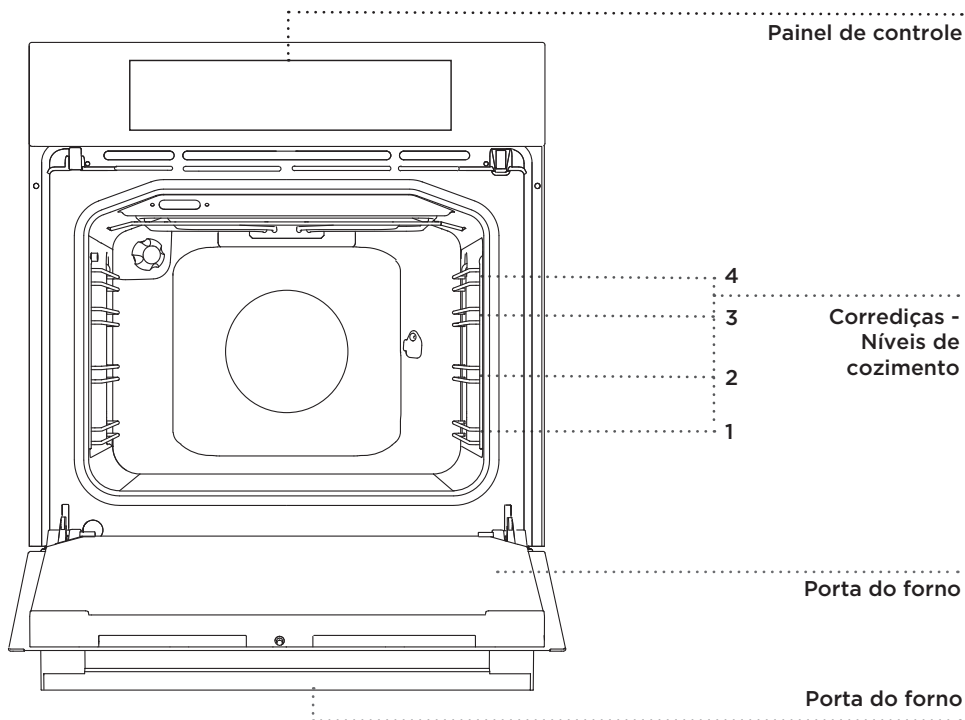


**Leia atentamente as instruções de uso antes de ligar o aparelho. Reparos ou solicitações de uso da garantia devido a problemas resultantes da conexão incorreta ou da má utilização do aparelho não serão cobertos pela garantia.**

# O FORNO ELÉTRICO

## (DESCRIÇÃO DO FORNO E DO EQUIPAMENTO - SEGUNDO O MODELO)

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.



## CORREDIÇAS EM GUIAS

As corrediças em guias permitem o cozimento dos alimentos em quatro níveis (por favor notar que os níveis e as corrediças são contados de baixo para cima). Para grelhar os alimentos, usar as corrediças 3 e 4.

## CORREDIÇAS TELESCÓPICAS EXTENSÍVEIS

As corrediças telescópicas extensíveis podem ser inseridas nos níveis 2, 3 e 4. Segundo o modelo, as corrediças telescópicas podem ser parcialmente ou totalmente extensíveis.

## INTERRUPTOR DE SEGURANÇA NA PORTA

O interruptor desativa o aquecimento e o ventilador se a porta do forno estiver aberta durante o cozimento. Quando fechar a porta, o interruptor volta a ligar o aquecimento.

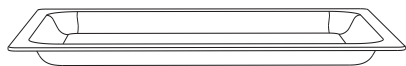
## VENTILADOR DE RESFRIAMENTO

O aparelho está equipado com um ventilador de resfriamento que resfria a parte externa do forno e o painel de controle.

## FUNCIONAMENTO PROLONGADO DO VENTILADOR DE RESFRIAMENTO

O ventilador continua a funcionar durante algum tempo após o desligamento do forno para acelerar o resfriamento do aparelho.

## EQUIPAMENTO DO FORNO E ACESSÓRIOS (segundo o modelo)



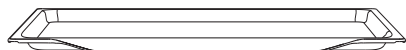
**A ASSADEIRA DE VIDRO** é indicada para o cozimento em todos os modos. Pode também ser usada como prato para servir.



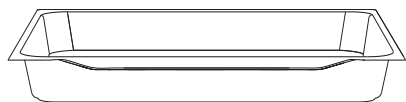
**A GRELHA** serve para grelhar ou como suporte para assadeiras e alimentos.



A grelha contém um trinco de segurança. Portanto, quando retirar a grelha do forno, levantar ligeiramente a parte de frente.



**A ASSADEIRA RASA** serve para o preparo de confeitaria e bolos.



**A ASSADEIRA MULTIUSO PROFUNDA** serve para assar carne e bolos contendo muito líquido. Pode também ser usada como bandeja para recolher a gordura.

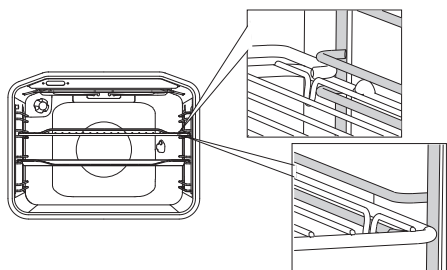


Nunca colocar a assadeira profunda no primeiro nível, exceto quando assar na grelha ou no espeto; neste caso pode servir de bandeja para recolher a gordura.

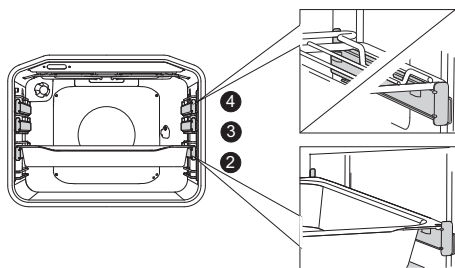


**Quando as assadeiras e acessórios esquentam, o calor pode causar mudanças em suas formas. Isto não afeta sua funcionalidade, e suas formas originais serão restauradas quando esfriarem.**




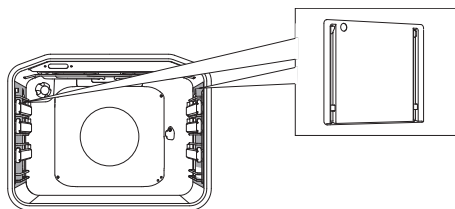


A grelha ou assadeira deve sempre ser inserida nas corrediças entre as guias.



Para utilizar as corrediças telescópicas extensíveis, primeiro puxe para fora as corrediças do nível desejado e coloque a grelha ou assadeira por cima. Em seguida, empurre o conjunto para dentro do forno, até o fundo.

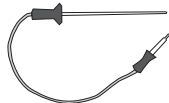
 Fechar a porta apenas quando as corrediças telescópicas estiverem completamente dentro do forno.



Os **INSERTOS CATALÍTICOS** impedem que a gordura fique grudada nas paredes laterais do forno.



O **ESPETO GIRATÓRIO** serve para assar carne. O conjunto consiste em: o suporte do espeto, o espeto com ganchos e o cabo removível.



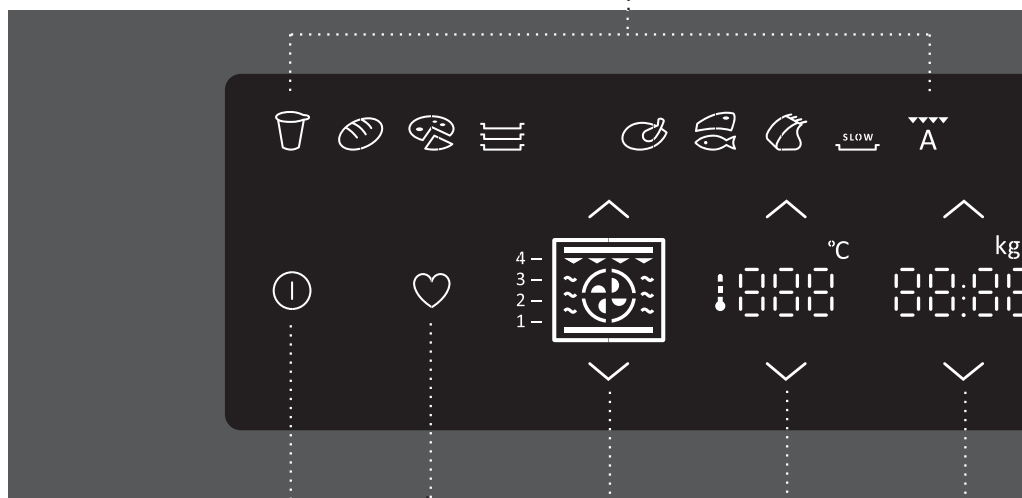
A **SONDA TERMOMÉTRICA** pode ser usada quando assar grandes pedaços de carne.



O aparelho e os acessórios ficam muito quentes durante o cozimento. Sempre usar luvas de cozinha.

# PAINEL DE CONTROLE

PAINEL DE CONTROLE



LIGAR/DESLIGAR

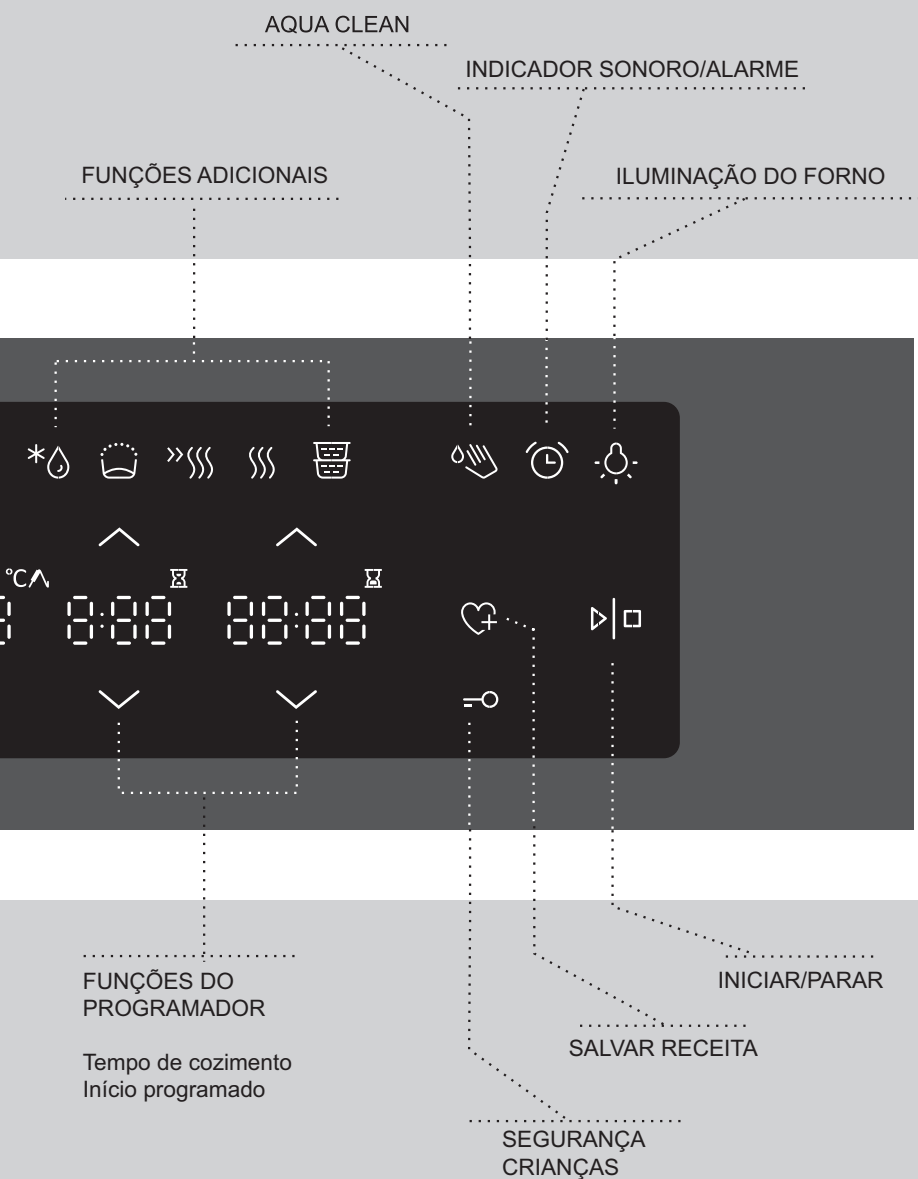
MINHAS RECEITAS

MODOS DE COZIMENTO

TEMPERATURA

RELÓGIO, PESO, SONDA

- ∧ Aumentar o valor
- ∨ Reduzir o valor

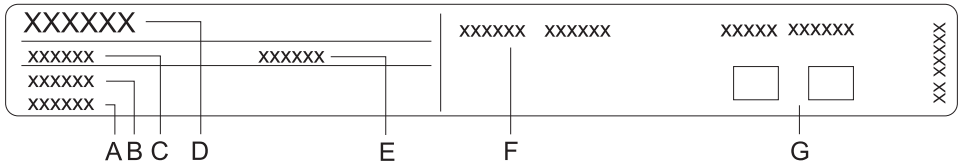


**OBSERVAÇÃO:**

As teclas reagem melhor se as tocar com uma grande superfície do seu dedo. Cada pressão numa tecla é confirmada por um sinal sonoro rápido.

# CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

(SEGUNDO O MODELO)



- A Número de série
- B Código
- C Modelo
- D Tipo
- E Marca de fabrico
- F Informações técnicas
- G Menções de conformidade / símbolos

**A placa de características indicando as informações básicas sobre o aparelho pode ser encontrada na beira do forno quando abrir a porta.**

# ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO APARELHO

---

Ao receber o aparelho, retirar todos os acessórios e o equipamento de transporte. Lavar os acessórios e utensílios com água morna e detergente comum. Não utilizar nenhum produto abrasivo.

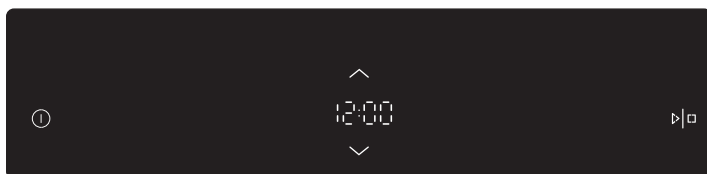
Antes de usar o forno pela primeira vez, aquecê-lo com o sistema de calor superior e inferior à temperatura de 200°C durante aproximadamente uma hora. Será liberado um cheiro característico de "aparelho novo"; certifique-se de que o ambiente esteja bem ventilado.

# LIGANDO O APARELHO PELA PRIMEIRA VEZ

---

## ACERTAR A HORA

Quando ligar o aparelho ou se a corrente elétrica for interrompida por algum tempo, a hora “12:00” pisca na tela.



Aperte as teclas (↗) e (↘) para acertar a hora. Confirme o ajuste com a tecla INICIAR/PARAR.

💡 Se ficar apertando a tecla de ajuste do valor, os dígitos aparecem mais rapidamente.

💡 O forno funciona mesmo se a hora não estiver acertada. Entretanto, as funções do programador não estão disponíveis neste caso (ver o capítulo “Funções do programador”). Depois de alguns minutos, o aparelho passa para o modo de espera.

## AJUSTE DO RELÓGIO

O relógio pode ser ajustado apenas quando nenhuma função do programador estiver ativada (ver o capítulo “Selecionar os ajustes gerais”).

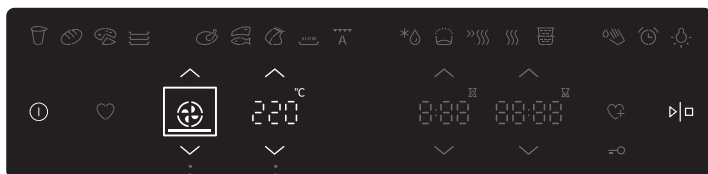
# ETAPAS DO PROCESSO DE COZIMENTO (1-7)

## ETAPA 1: SELECIONAR O MODO DE COZIMENTO

O processo de cozimento no seu forno pode ser controlado de diversas maneiras:

### A) SELECIONANDO O MODO DE OPERAÇÃO (Modo Profissional)

Este modo convém ao preparo de qualquer tipo e quantidade de alimento. Todos os ajustes são selecionados pelo usuário.



As teclas (∧) e (∨) servem para selecionar o modo de cozimento e a temperatura do forno.

MODOS DE COZIMENTO

TEMPERATURA

As seguintes funções também podem ser selecionadas:

Pré-aquecimento

Tempo de cozimento

Início programado

Aperte a tecla INICIAR.

O aumento da temperatura será indicado na tela até que a temperatura selecionada seja atingida. O modo/sistema de cozimento não pode ser alterado durante o funcionamento; a temperatura, no entanto, pode ser ajustada.











### PRÉ-AQUECIMENTO

Utilize esta função para pré-aquecer rapidamente o forno à temperatura desejada. Use o ícone para ativar a função de pré-aquecimento. O ícone começará a piscar. Não insira o alimento ainda.

Um sinal sonoro é emitido quando a temperatura selecionada é atingida. Abra a porta ou confirme pressionando a tecla INICIAR/PARAR. O ícone desaparece. O programa, então, inicia o processo de cozimento com as configurações selecionadas.

A função do início programado não pode ser selecionada durante o pré-aquecimento.

## MODOS DE COZIMENTO (segundo o modelo)

ÍCONE	DESCRIÇÃO	TEMPERATURA PRÉ-AJUSTADA (°C)
<b>MODOS DE COZIMENTO</b>		
	<b>CALOR SUPERIOR E INFERIOR</b> O calor das resistências de cima e de baixo é repartido uniformemente no interior do forno. O cozimento das carnes ou dos bolos apenas é possível num único nível.	200
	<b>CALOR SUPERIOR</b> Apenas a resistência de cima funciona. Utilize esta função para dourar a parte de cima do alimento no fim do cozimento.	150
	<b>CALOR INFERIOR</b> Apenas a resistência de baixo funciona. Utilize esta função para dourar a parte de baixo do alimento.	160
	<b>GRELHADOR</b> Apenas a resistência do grelhador funciona (uma parte do Grelhador duplo). Utilize esta função para grelhar pão, pequenas quantidades de torradas recheadas ou salsichas.	240
	<b>GRELHADOR DUPLO</b> A resistência do grelhador e a resistência de cima funcionam ao mesmo tempo. A resistência do grelhador instalada na parte superior do forno irradia diretamente o calor. O funcionamento simultâneo da resistência de cima permite aumentar o efeito do calor. Utilize esta função para grelhar pão, pequenas quantidades de torradas recheadas ou salsichas.	240
	<b>GRELHADOR + VENTILADOR</b> A resistência do grelhador e o ventilador funcionam ao mesmo tempo. Este modo é adaptado ao cozimento de grandes pedaços de carne e de aves num único nível. Serve também para dourar gratinados.	170
	<b>CALOR ROTATIVO E CALOR INFERIOR</b> A resistência circular funciona ao mesmo tempo que a resistência de baixo e o ventilador. Este modo é bem adaptado ao preparo de pizzas, confeitaria úmida, bolos de frutas, massa fermentada ou podre, simultaneamente em vários níveis.	200
	<b>CALOR ROTATIVO 3D</b> A resistência circular e o ventilador funcionam ao mesmo tempo. O ventilador situado no fundo do forno faz circular, ao redor do assado ou do bolo, o calor emitido pela resistência circular. Este modo convém ao preparo de carne ou de confeitaria simultaneamente em vários níveis.	160
	<b>COZIMENTO ECOLÓGICO <sup>1)</sup></b> ONeste modo, o consumo de energia durante o processo de cozimento é otimizado. Este modo serve para assar carnes e massas.	160
	<b>CALOR INFERIOR + VENTILADOR</b> Este modo convém ao preparo de confeitaria com massa leve fermentada e à esterilização das conservas de frutas e legumes.	180

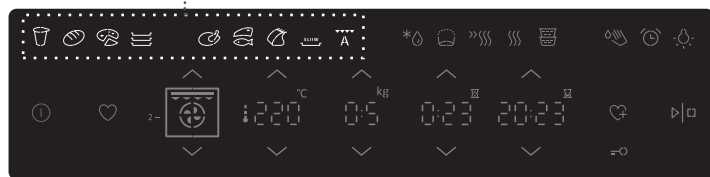
<sup>1)</sup> É usado para determinar a classe de eficiência energética de acordo com o padrão EN 60350-1.

Nesse modo de utilização, a temperatura real do forno não é exibida, devido à um algoritmo especial de operação do equipamento e do uso de calor residual.

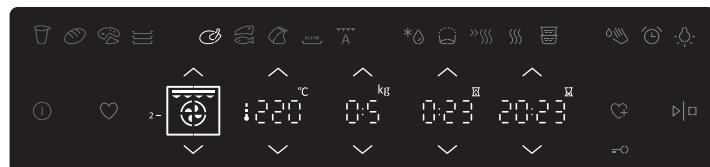
O número do nível da corrediça recomendado será exibido para cada modo selecionado.



## B) SELECIONANDO O TIPO DE ALIMENTO (Modo Automático)



Aperte a tecla para selecionar o tipo de alimento. O ícone selecionado acende-se.



Os valores pré-ajustados aparecem na tela.

É possível reajustar:

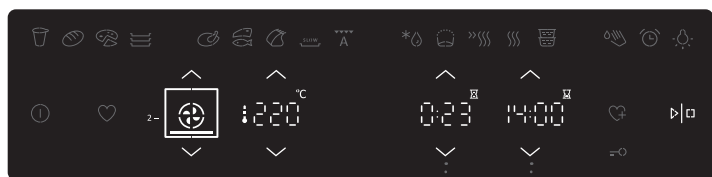
- a quantidade
- a temperatura
- o início programado
- o tempo de cozimento

Dotaknite se tipke START. Na prikazovalniku se prikažejo izbrane vrednosti.

ÍCONE	TIPO DE ALIMENTO/ FUNÇÃO	TEMPERATURA (°C) PRÉ-AJUSTADA	MÁX. TEMPERATURA POSSÍVEL	TEMPO DE COZIMENTO PRÉ-AJUSTADO (h/min)	QUANTIDADE (kg)	CORREÇÃO (A PARTIR DE BAIXO)	DICAS	MODO DE COZIMENTO PRÉ-AJUSTADO
	Iogurte	40	40	3:00	-	2,3	Coloque os copos de iogurte na grelha. (A função é eficaz apenas com o equipamento apropriado.)	
	Pão	190	275	0:50	1	2	Cozimento na assadeira rasa.	
	Pizza*	200	275	0:20	1x0,5	2,3	Cozimento na assadeira rasa.	
	Biscoitos*	160	275	0:20	2x0,2	2,3	Cozimento na assadeira rasa, em dois níveis simultaneamente.	
	Frango	200	275	0:50	0,5	2	Cozimento na grelha, na segunda correção, com a bandeja por baixo	
	Postas de peixe*	240	275	0:18	4:0,50	3 3*	Cozimento na grelha, na segunda correção, com a bandeja por baixo. Vire no meio do cozimento.	
	Coroa de porco	180	275	1:25	0,50	2	Cozimento numa assadeira pequena na grelha.	
	Cozimento lento	100	130	4:00	-	2	Cozimento de carne (porco, vaca, vitela). Coloque a carne numa assadeira coberta e adicione ervas, tempero e legumes.	
	Cozimento automático de carne - Modo Auto	180	275	1:00	-	2	Cozimento de vários tipos de carne (bife, costeletas, peixe)	

O asterisco (\*) significa que é necessário pré-aquecer o forno usando o modo de cozimento selecionado. O tempo de cozimento pré-ajustado não inclui o tempo requerido para o pré-aquecimento.

## ETAPA 2: FUNÇÕES DO PROGRAMADOR - TEMPO DO COZIMENTO



As teclas (∧) e (∨) servem para ajustar o tempo de cozimento.

TEMPO DE COZIMENTO

INÍCIO PROGRAMADO



### Ajustar o tempo de cozimento

O programador permite ajustar a duração de funcionamento do forno (o tempo de cozimento). Selecione o tempo de cozimento desejado e confirme. A hora de fim do cozimento é ajustada.

Aperte a tecla INICIAR para iniciar o processo de cozimento. Os ajustes selecionados aparecem na tela.

Para cancelar as funções do programador, ajustar o tempo à "0".



### Ajustar o início programado

Neste modo, é possível ajustar o tempo de cozimento e a hora desejada para o fim do cozimento.

Exemplo:

Hora atual: meio-dia

Tempo de cozimento: 2 horas

Fim do cozimento: às 18 horas

Primeiro, ajuste o tempo de cozimento, por exemplo 2 horas. A soma da hora atual e do tempo de cozimento aparece automaticamente (14 horas). Em seguida, ajuste a HORA DE FIM DO COZIMENTO (às 18 horas). Aperte a tecla INICIAR para iniciar o processo de cozimento. O programador aguardará a hora de início do cozimento.



Ao fim do tempo selecionado, o forno desliga-se automaticamente (fim do cozimento). Um sinal sonoro é emitido, ele pode ser interrompido pressionando a tecla ALARME.

Após um minuto, o sinal sonoro desativa-se automaticamente.


# ETAPA 3: SALVAR O PROGRAMA

## A) SALVAR PROGRAMAS DEFINIDOS PELO USUÁRIO (MINHAS RECEITAS)




Aperte a tecla para selecionar o tipo de alimento e definir os seus próprios ajustes para:

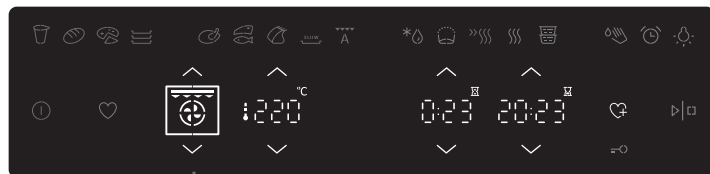
- a temperatura
- a quantidade
- o tempo de cozimento
- o início programado

Aperte a tecla  e segure por 3 segundos para salvar os ajustes. O ícone para o tipo selecionado de alimento piscará duas vezes.




As suas receitas favoritas salvas na memória podem ser recuperadas e usadas em qualquer momento. Aperte a tecla  para consultar todos os programas salvos.

## B) SALVAR OS VALORES PRÉ-AJUSTADOS DO MODO DE COZIMENTO



Selecione o modo de cozimento. Os valores pré-ajustados aparecem na tela. É possível reajustar:

- a temperatura
- o tempo de cozimento
- o início programado

Aperte a tecla  e segure por 3 segundos para salvar os ajustes (ficam acesos e piscam duas vezes).


## ETAPA 4: INICIAR O PROCESSO DE COZIMENTO


Para iniciar o processo de cozimento, aperte a tecla LIGAR/DESLIGAR e segure por um instante. Caso nenhuma função do programador estiver selecionada, o tempo de cozimento e os ícones de temperatura e de funcionamento aparecem na tela.



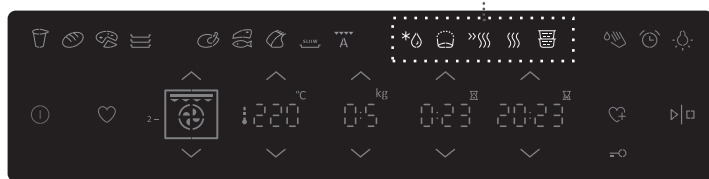
## ETAPA 5: FIM DO COZIMENTO E DESLIGAR O FORNO

Após o processo de cozimento, todas as funções do programador ficam interrompidas e canceladas. A hora atual aparece na tela. Depois de 5 minutos, o aparelho passa para o modo de espera.

 Após o processo de cozimento, todas as funções do programador ficam interrompidas e canceladas, exceto o indicador sonoro. A hora atual aparece na tela. O ventilador de resfriamento funciona por algum tempo.

 Após o uso do forno, um pouco de água pode permanecer no canal de condensação (abaixo da porta). Limpe o canal com uma esponja ou pano.

## ETAPA 6: SELECIONAR AS FUNÇÕES ADICIONAIS



Aperte a tecla para selecionar a função.



### Descongelação

Neste modo, o ar circula sem que as resistências funcionam. Apenas o ventilador será ativado. Utilize esta função para descongelar lentamente alimentos congelados (bolos, confeitaria, pão, pãezinhos e frutas congeladas). Selecione o ícone correspondente para ajustar o tipo de alimento, o peso ou a hora de início e fim da descongelação.

No meio do processo de descongelação, vire os alimentos ou misture e separe os pedaços se foram congelados juntos.



### Massa - crescimento e fermentação

Utilize esta função para ajudar a massa a crescer e fermentar. O forno é mantido à temperatura mais adequada para estimular o fermento e acelerar o processo de crescimento.



### Pré-aquecimento rápido

Utilize esta função para pré-aquecer rapidamente o forno à temperatura desejada. Este modo não é adaptado ao cozimento dos alimentos. Quando o forno atingir a temperatura selecionada, o processo de pré-aquecimento está terminado e o forno está pronto para assar com o modo de cozimento selecionado.



### Reaquecimento

O reaquecimento serve para manter os alimentos já cozidos quentes. Selecione o ícone para ajustar a temperatura, e a hora de início e fim do reaquecimento.



### Torre de vapor

Utilize esta função para o cozimento simultâneo de vários tipos de alimentos colocados um em cima do outro. O vapor do cozimento sobe a partir dos alimentos no primeiro nível. Coloque os pratos com o maior conteúdo de alimentos (molhos, sopas) no primeiro nível; coloque carnes, legumes e acompanhamentos no segundo nível; e coloque as sobremesas no terceiro nível. (A função é eficaz apenas com o equipamento apropriado.)

# ETAPA 7: SELECIONAR OS AJUSTES GERAIS



Aperte a tecla para selecionar o ajuste.



## Aqua clean

Use esta função para remover manchas. Verta 600ml de água na assadeira profunda e coloque-a na corrediça inferior. Depois de 30 minutos, os resíduos alimentares nas superfícies esmaltadas amolecem e podem ser retirados facilmente com um pano úmido.



## Ajustar o indicador sonoro

O indicador sonoro pode ser usado independente do funcionamento do forno. Para ativá-lo, aperte esta tecla. O ajuste mais longo é de 10 horas. Ao fim do tempo selecionado, um sinal sonoro é emitido, ele pode ser interrompido pressionando a tecla RELÓGIO. Após um minuto, o sinal sonoro desativa-se automaticamente.



## Iluminação do forno

A iluminação do forno é ativada automaticamente quando a porta é aberta ou quando o forno é ligado. Ao final do processo de cozimento ou quando a porta é fechada, a luz permanece acesa durante mais um minuto. A luz no interior do forno pode ser ligada ou desligada pressionando a tecla LUZ.



## SEGURANÇA CRIANÇAS

Para ativar esta função, aperte a tecla SEGURANÇA CRIANÇAS e segure por um instante. Aperte novamente a tecla para desativar a função.



Caso a Segurança crianças for ativada sem nenhuma função do programador (apenas a hora atual aparece na tela), o forno não se liga. Caso a Segurança crianças for ativada após a seleção de uma função do programador, o forno funciona normalmente, mas não será possível de modificar os ajustes.

Enquanto a Segurança crianças estiver ativada, não é possível ajustar o modo de cozimento, nem as funções adicionais. Apenas é possível interromper ou parar o processo de cozimento. A Segurança crianças permanece ativada após ter desligado o forno. Para selecionar um novo modo, deverá primeiro desativar a Segurança crianças.


## Hora

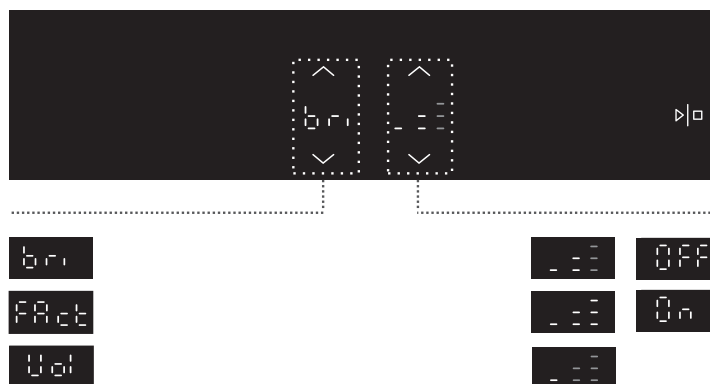
Acerte a hora após ter ligado o aparelho à rede elétrica pela primeira vez ou se a corrente elétrica for interrompida por um longo período de tempo


O relógio pode ser ajustado apenas quando o aparelho é desligado apertando a tecla LIGAR/DESLIGAR. Defina os ajustes usando as setas (∧) e (∨).

8sek 

## Ajustar o contraste da tela e o sinal sonoro, e retornar aos ajustes de fábrica

Os ajustes podem ser efetuados quando o símbolo  aparecer. Aperte a tecla da iluminação e segure por 8 segundos. Primeiro, "bri" aparece na tela, e em seguida duas barras iluminadas.



Selecione o ajuste usando as setas (∧) e (∨).  
Toque na tecla  para confirmar.



**Após uma falha elétrica ou o desligamento do aparelho, os ajustes das funções adicionais são restabelecidas.**



# DESCRIÇÃO DOS SISTEMAS (MODOS DE COZIMENTO) E TABELAS DE COZIMENTO

---

Se não encontrar o tipo de alimento que deseja preparar, consultar as informações sobre um tipo de alimento similar.

A informação aplica-se apenas ao cozimento num único nível.

As tabelas indicam uma faixa de temperaturas: um valor mínimo e um valor máximo. Iniciar o cozimento selecionando a temperatura mais baixa. Pode sempre aumentá-la a seguir se o alimento não dourar suficientemente.

O tempo de cozimento é estimado aproximadamente. Pode variar em função de diferentes condições.

Pré-aquecer o forno apenas se estiver indicado na sua receita ou nas tabelas de cozimento que constam neste manual. O pré-aquecimento de um forno vazio consome muito energia. Pode preparar vários pratos (confeitaria, pizza...), colocando um após o outro e assim poupar energia utilizando o calor do forno já pré-aquecido.

Utilizar de preferência assadeiras e formas de cor escura, com revestimento de silicone ou esmaltados, pois são excelentes condutores de calor.

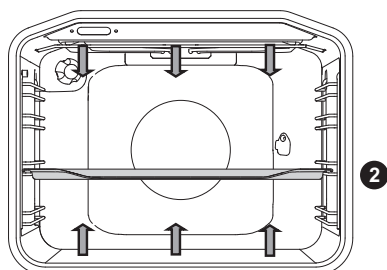
O cozimento de grandes pedaços de carne ou bolos provoca frequentemente a formação de vapor, e a porta do forno pode condensar. É um fenómeno normal sem influência no funcionamento do aparelho. Após o uso do forno, limpar a porta e o vidro com um pano seco.

Não deixar esfriar os alimentos dentro do forno fechado, evitará a formação de vapor.

## Pontos de cozimento padrão e temperatura final recomendada para o interior da peça para diferentes tipos de carne

Tipo de carne	Temperatura final recomendada para o interior da peça (°C)	Cor da carne no corte transversal (miolo) e cor dos sucos
<b>CARNE BOVINA</b>		
Malpassada	40-45	muito vermelho, como carne crua, pouco suco
Ao ponto para malpassada	55-60	vermelho claro, suco vermelho claro e abundante
Ao ponto	65-70	rosa, pequena quantidade de suco rosado e opaco
Bem passada	75-80	marrom acinzentado, pouco suco e sem cor
<b>VITELA</b>		
Bem passada	75-85	marrom avermelhado
<b>CARNE SUÍNA</b>		
Ao ponto	65-70	rosa claro
Bem passada	75-85	coloração caramelizada
<b>CORDEIRO</b>		
Bem passada	79	acinzentado, suco rosado
<b>CARNEIRO</b>		
Malpassada	45	muito vermelho
Ao ponto para malpassada	55-60	vermelho claro
Ao ponto	65-70	rosa no centro
Bem passada	80	acinzentado
<b>CARNE CAPRINA</b>		
Ao ponto	70	rosa opaco, sucos rosados
Bem passada	82	acinzentado, sucos apenas levemente rosados
<b>AVES</b>		
Bem passada	82	acinzentado claro
<b>PEIXE</b>		
Bem passado	65-70	de branco a uma coloração caramelizada

## CALOR SUPERIOR E INFERIOR



O calor das resistências de cima e de baixo é repartido uniformemente no interior do forno.

### Preparo de carnes:

Utilizar assadeiras de esmalte, de vidro temperado, de barro ou de ferro fundido. As assadeiras de aço inoxidável não são recomendadas pois refletem muito calor.

Sempre colocar água suficiente para evitar que a carne queime. Virar a carne durante o cozimento.

Pode cobrir a assadeira para deixar a carne mais suculenta.

Tipo de alimento	Peso (g)	Corredoiça (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Tempo de cozimento (min.)
<b>CARNE</b>				
Rôti de porco	1500	2	180-200	90-110
Ombro de porco	1500	2	180-200	100-120
Rolo de porco	1500	2	180-200	120-140
Rolo de carne moída	1500	2	200-210	60-70
Rôti de vaca	1500	2	170-190	120-140
Rolo de vitela	1500	2	180-200	90-120
Lombo de cordeiro	1500	2	180-200	80-100
Lombo de coelho	1500	2	180-200	50-70
Pernil de cervo	1500	2	180-200	100-120
Pizza*	/	2	200-220	20-30
Frango	1500	2	190-210	70-90
<b>PEIXE</b>				
Peixe braseado	1000	2	210	50-60

Utilizar este modo para assar frango, caso o aparelho não possuir o modo [☒].

Utilizar também este modo para as pizzas, caso o aparelho não possuir o modo [☒].

O asterisco (\*) na tabela significa que o forno deve ser pré-aquecido com o sistema selecionado.

## Preparo de massas

Utilizar apenas um único nível para assar. As assadeiras claras refletem o calor e os bolos não ficam dourados. Sempre colocar a assadeira na grelha. Apenas retirar a grelha quando utilizar a assadeira fornecida. O pré-aquecimento diminui o tempo de cozimento.

Tipo de alimento	Corrediça (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Tempo de cozimento (min.)
<b>MASSAS</b>			
Suflê de legumes	2	190-200	30-35
Suflê doce	2	190-200	30-35
Pãezinhos*	2	190-210	20-30
Pão branco*	2	180-190	50-60
Pão de trigo sarraceno*	2	180-190	50-60
Pão integral*	2	180-190	50-60
Pão de centeio*	2	180-190	50-60
Pão de espelta*	2	180-190	50-60
Bolo de nozes	2	170-180	50-60
Pão de ló*	2	160-170	25-30
Cheesecake	2	170-180	65-75
Cupcakes	2	170-180	25-30
Confeitaria, massa fermentada	2	200-210	20-30
Pastéis de couve (Pirozhki)	2	185-195	25-35
Bolo de frutas	2	150-160	40-50
Macarons	2	80-90	120-130
Pão doce recheado (Buchtel)	2	170-180	30-40

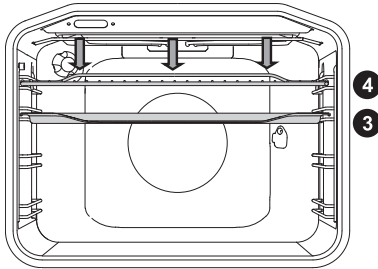
O asterisco (\*) na tabela significa que o forno deve ser pré-aquecido com o sistema selecionado.

Problema / Erro	Dica
<b>O bolo está pronto?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Enfiar um palito de madeira na parte mais espessa do bolo. Se o palito sair limpo, o bolo está pronto.</li> <li>• Desligue o forno e utilize o resto do calor.</li> </ul>
<b>O bolo baixou.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificar a receita.</li> <li>• Colocar menos líquido da próxima vez.</li> <li>• Se utilizar uma batedeira elétrica, bater a massa pelo tempo recomendado.</li> </ul>
<b>O bolo não ficou douradinho em baixo.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizar uma assadeira de cor escura.</li> <li>• Colocar a assadeira no nível inferior, e selecionar o calor inferior no fim do cozimento.</li> </ul>
<b>O bolo com recheio úmido não assa bem.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aumentar a temperatura e prolongar o tempo de cozimento.</li> </ul>



**Não inserir a assadeira profunda no primeiro nível (a partir de baixo).**

# GRELHADOR /GRELHADOR DUPLO



Quando utilizar o Grelhador, apenas a resistência do grelhador funciona.

Se selecionar o Grelhador duplo, a resistência de cima e a resistência do grelhador instalada na parte superior do forno funcionam ao mesmo tempo.

Temperatura máxima permitida: 230°C.

Pré-aquecer a resistência do grelhador (por infravermelhos) durante 5 minutos. Sempre vigiar o cozimento, a carne pode queimar devido à temperatura elevada. O grelhador é indicado ao cozimento com pouca gordura de linguiças, pedaços de carne e de peixe (bifes, escalopes, postas ou filés de salmão, etc.) ou pão grelhado.

Quando grelhar carnes diretamente na grelha, untar a grelha para evitar que a carne grude nela e em seguida insira a grelha nas corrediças nº 4. Insira também a assadeira profunda nas corrediças nº1 ou 2 para recolher a gordura. Quando grelhar carne na assadeira rasa, sempre coloque água suficiente para evitar que queime. Vire a carne durante o cozimento.

Após o fim do cozimento, limpe o forno, os acessórios e os utensílios.

## Tabela de cozimento - Grelhador

Tipo de alimento	Peso (g)	Corrediça (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Tempo de cozimento (min.)
<b>CARNE</b>				
Bife, mal passado	180 g / pedaço	3	230	15-20
Filé de porco	150 g / pedaço	3	230	18-22
Costeletas	280 g / pedaço	3	230	20-25
Linguiças	70 g / pedaço	3	230	10-15
<b>PÃO GRELHADO</b>				
Torradas	/	4	230	3-6
Sanduíches abertos	/	4	230	3-6

## Tabela de cozimento – Grelhador duplo

Tipo de alimento	Peso (g)	Corrediça (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Tempo de cozimento (min.)
<b>CARNE</b>				
Bife, mal passado	180 g / pedaço	3	230	15-20
Bife, bem passado	180 g / pedaço	3	230	18-25
Filé de porco	150 g / pedaço	3	230	20-25
Costeletas	280 g / pedaço	3	230	20-25
Escalope de vitela	140 g / pedaço	3	230	20-25
Linguiças	70 g / pedaço	3	230	10-15
Bolo de carne (Leberkäse)	150 g / pedaço	3	230	10-15
<b>PEIXE</b>				
Postas / Filés de salmão	200 g / pedaço	3	230	15-25
<b>PÃO GRELHADO</b>				
Torradas	/	4	230	1-3
Sanduíches abertos	/	4	230	2-5

Mantenha sempre a porta do forno fechada quando utilizar o grill (infravermelho). O grelhador, grade e outros acessórios do forno ficam muito quentes durante o uso. Portanto, use luvas e pinças de carne.

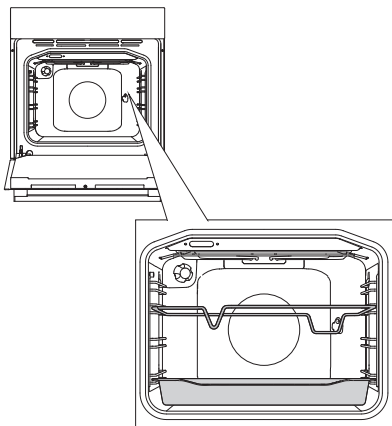


**Durante o uso do grelhador, a porta do forno deve permanecer fechada.**

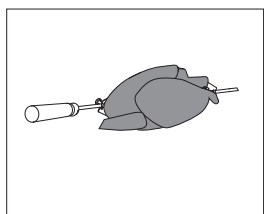
**O grelhador, a grelha do forno e os outros acessórios ficam extremamente quentes durante o uso. Sempre usar luvas de cozinha e uma pinça de churrasco.**

## Cozimento no espeto giratório (segundo o modelo)

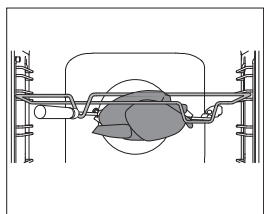
A temperatura máxima quando assar no espeto é de 240°C.



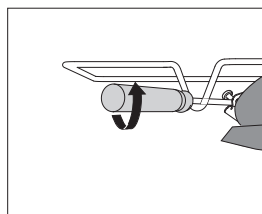
**1** Insira o suporte do espeto na terceira corrediça a partir de baixo e coloque a assadeira profunda no primeiro nível para recolher a gordura.



**2** Espete a carne no espeto e aperte os ganchos.



**3** Coloque o cabo na frente do suporte e insira a ponta do espeto no orifício situado no lado direito da parede traseira (o orifício está protegido por uma tampa rotativa).



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

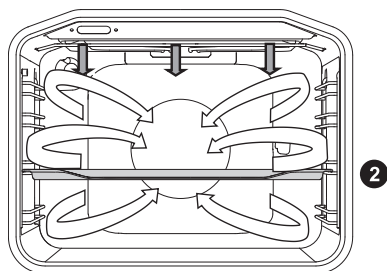
Retire o cabo do espeto e feche a porta do forno.



**O grelhador funciona apenas quando a porta estiver fechada.**



## GRELHADOR + VENTILADOR

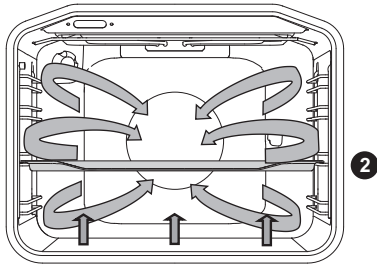


A resistência do grelhador e o ventilador funcionam ao mesmo tempo. Este modo é adaptado ao cozimento de grandes pedaços de carne e de aves, num único nível.

(Ver as descrições e as dicas para o GRELHADOR.)

Tipo de alimento	Peso (g)	Corrediza (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Tempo de cozimento (min.)
<b>CARNE</b>				
Pato	2000	2	150-170	80-100
Rôti de porco	1500	2	160-170	60-85
Ombro de porco	1500	2	150-160	120-160
Pernil de porco	1000	2	150-160	120-140
1/2 Frango	700	2	190-210	50-60
Frango	1500	2	190-210	60-90
<b>PEIXE</b>				
Truta	200 g / pedaço	2	200-220	20-30

## CALOR ROTATIVO E CALOR INFERIOR



A resistência circular funciona ao mesmo tempo que a resistência de baixo e o ventilador. Este modo é bem adaptado ao preparo de pizzas, tortas de maçã e bolos de frutas.

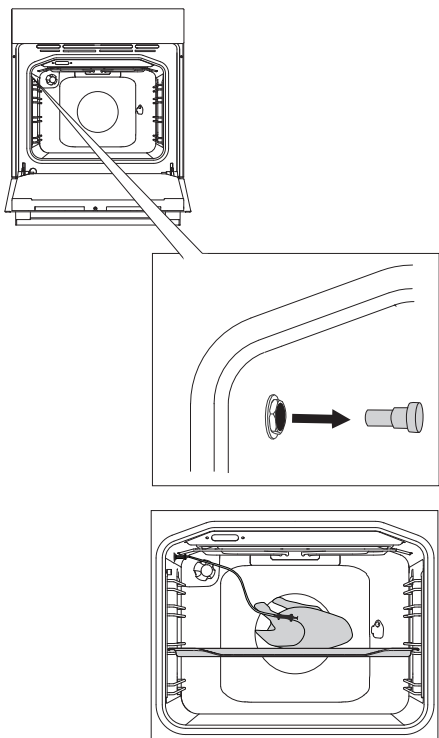
(Ver as descrições e as dicas para CALOR SUPERIOR E INFERIOR.)

Tipo de alimento	Corrediza (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Tempo de cozimento (min.)
Cheesecake, massa podre	2	150-160	65-80
Pizza*	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine, massa podre	2	180-200	35-40
Torta de maçã, massa fermentada	2	150-160	35-40
Strudel de maçã, massa folhada	2	170-180	45-65

O asterisco (\*) na tabela significa que o forno deve ser pré-aquecido com o sistema selecionado.

## Assar carne com a sonda termométrica (segundo o modelo)

Neste modo, ajustar a temperatura desejada para o centro da carne. O forno funciona até que a temperatura selecionada seja atingida. A temperatura interna da carne é medida pela sonda termométrica.



**1** Retire a tampa metálica (a tomada encontra-se no canto superior da parede lateral).

**2** Ligue o plugue da sonda à tomada e insira a sonda na carne. (Se qualquer ajuste do programador estiver ativado, será cancelado.)



Ao ligar a sonda, “Prob” aparece na tela. Ajuste a temperatura desejada. Aperte a tecla INICIAR.

A temperatura pré-ajustada e a temperatura da sonda aparecem na tela.



Durante o cozimento, o aumento da temperatura aparecerá na tela (a temperatura interna da carne pode ser ajustada de 30 a 99 °C durante o processo de cozimento). Quando o centro da carne atingir a temperatura selecionada, o processo de cozimento está terminado.

Um sinal sonoro é emitido, pode interrompê-lo tocando em qualquer tecla. Após um minuto, o sinal sonoro desativa-se automaticamente. O relógio aparece na tela.

Após o cozimento, coloque de volta a tampa metálica na tomada.

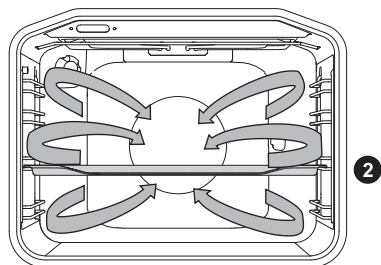
Tipo de alimento	Peso (g)	Correção (a partir de baixo)	Temperatura interna da carne
<b>CARNE</b>			
Lombo de vaca	1000	2	55-75*
Frango, inteiro	1500	2	85-90
Peru	4000	2	85-90
Rôti de porco	1500	2	70-85
Rolo de carne	1000	2	80-85
Vitela	1000	2	75-85
Cordeiro	1000	2	75-85
Veado	1000	2	75-85
Peixe	1000	2	75-85

\* mal passado = 55-60 °C; ao ponto = 65-70 °C; bem passado = 70-75 °C



Utilize exclusivamente a sonda termométrica prevista para este forno. Durante o cozimento, a sonda não deve entrar em contato com a resistência do forno. Após o cozimento, a sonda estará muito quente. Tenha cuidado para evitar queimaduras.

## 360° CALOR ROTATIVO



A resistência circular e o ventilador funcionam ao mesmo tempo. O ventilador situado no fundo do forno faz circular, ao redor do assado ou do bolo, o calor emitido pela resistência circular.

### Preparo de carnes:

Utilizar assadeiras de esmalte, de vidro temperado, de barro ou de ferro fundido. As assadeiras de aço inoxidável não são recomendadas pois refletem muito calor.

Sempre colocar água suficiente para evitar que a carne queime. Virar a carne durante o cozimento. Pode cobrir a assadeira para deixar a carne mais suculenta.

Tipo de alimento	Peso (g)	Corrediça (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Tempo de cozimento (min.)
<b>CARNE</b>				
Rôti de porco, com pele	1500	2	170-180	140-160
Pato	2000	2	160-170	120-150
Ganso	4000	2	150-160	180-200
Peru	5000	2	150-170	180-220
Peito de frango	1000	3	180-200	60-70
Frango recheado	1500	2	170-180	90-110

## Preparo de massas

Recomenda-se pré-aquecer o forno.

Biscoitos e confeitaria podem ser assados em assadeiras rasas simultaneamente em vários níveis (segundo e terceiro). O tempo de cozimento pode diferir de um nível para outro mesmo se usar assadeiras semelhantes. Os biscoitos no nível superior ficam prontos mais rapidamente que os biscoitos no nível inferior. Sempre colocar a assadeira na grelha. Apenas retirar a grelha se utilizar a assadeira fornecida. Para poder dourar uniformemente, os biscoitos devem ter a mesma espessura.

Tipo de alimento	Correção (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Tempo de cozimento (min.)
<b>MASSAS</b>			
Pão de ló	2	150-160	25-35
Bolo crumble	2	160-170	25-35
Pão de ló, com frutas	2	150-160	45-65
Rocambol*	2	160-170	15-25
Bolo de frutas, massa podre	2	160-170	50-70
Strudel de maçã	2	170-180	40-60
Biscoitos, massa podre*	2	150-160	15-25
Biscoitos amanteigados (Spritz)*	2	140-150	15-25
Confeitaria, massa fermentada	2	170-180	20-35
Confeitaria, massa folhada	2	170-180	20-30
<b>logurte</b>			
Strudel de maçã com queijo cottage	2	170-180	50-70
Pizza	2	170-180	20-30
Batatas fritas, prontas para assar	2	170-180	20-35
Croquetes, assados no forno	2	170-180	20-35

O asterisco (\*) na tabela significa que o forno deve ser pré-aquecido com o sistema selecionado.

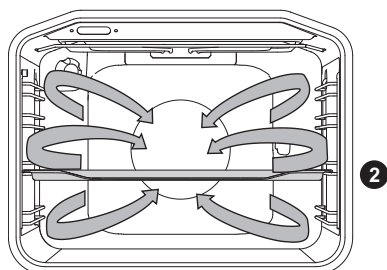


**Não inserir a assadeira profunda no primeiro nível (a partir de baixo).**



Eco

## COZIMENTO ECOLÓGICO



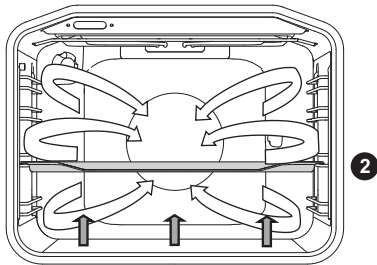
A resistência circular e o ventilador funcionam ao mesmo tempo. O ventilador situado no fundo do forno faz circular, ao redor do assado ou do bolo, o calor emitido pela resistência circular.

Tipo de alimento	Nível de correção (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Tempo de cozimento (min)
<b>CARNE</b>			
Rôti de porco, 1 kg	2	180	140-160
Rôti de porco, 2 kg	2	180	150-180
Rôti de vaca, 1 kg	2	190	120-140
<b>PEIXE</b>			
Peixe inteiro, 200 g/pedacço	2	180	40-50
Filé de peixe, 100 g/pedacço	2	190	25-35
<b>MASSAS</b>			
Biscoitos amanteigados (Spritz) *	2	160	20-25
Cupcakes pequenos	2	170	25-35
Rocamboles	2	170	25-30
Bolo de frutas, massa podre	2	170	55-65
<b>LEGUMES</b>			
Batatas gratinadas	2	170	40-50
Lasanha	2	180	40-50
<b>ALIMENTOS CONGELADOS</b>			
Batatas fritas, 1 kg	2	200	25-40
Medalhões de frango, 0.7 kg	2	200	25-35
Palitos de peixe, 0.6 kg	2	200	20-30



**Não inserir a assadeira profunda no primeiro nível (a partir de baixo).**

## CALOR INFERIOR + VENTILADOR



Este modo convém ao preparo de confeitaria com massa leve fermentada e à esterilização das conservas de frutas e legumes. Utilize a segunda corrediça a partir de baixo e uma assadeira rasa para permitir a circulação do ar na parte superior do forno.

## CONSERVAÇÃO

Preparar os alimentos e os frascos como de costume. Preferir frascos com tampa de vidro e junta de borracha. Nunca utilizar frascos com tampa de rosca ou de metal. Os frascos devem ter o mesmo tamanho, ser preenchidos dos mesmos alimentos e fechados hemériticamente.

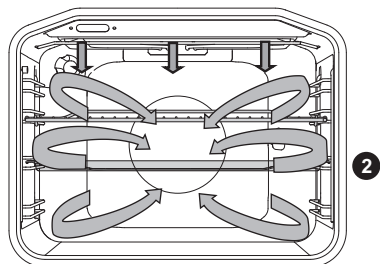
Verta um litro de água quente (por volta de 70°C) na assadeira profunda e coloque 6 frascos de um litro na assadeira. Insira a assadeira na segunda corrediça do forno.

Durante o processo de esterilização, vigiar o conteúdo dos frascos até começar a ferver (início da ebulição no primeiro frasco).

Tipo de alimento	Corrediça (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Tempo para o início do cozimento (min)	Temperatura e tempo depois do início do cozimento	Deixar descansar no forno (min.)
<b>FRUTAS</b>					
Morangos	2	160-180	30-45	/	20-30
Frutas com caroço	2	160-180	30-45	/	20-30
Compota	2	160-180	30-45	/	20-30
<b>LEGUMES</b>					
Pepinos, pickles	2	160-180	30-45	/	20-30
Feijão, cenouras	2	160-180	30-45	120°C, 45-60 min	20-30



## COZIMENTO AUTOMÁTICO DE CARNE - MODO AUTO



No modo de cozimento automático de carne, o calor superior e o calor rotativo funcionam ao mesmo tempo. Este modo serve para assar todos os tipos de carnes.

Quando grelhar carnes diretamente na grelha, untar a grelha para evitar que a carne grude nela e em seguida insira a grelha nas corrediças nº 3. Insira também a assadeira profunda nas corrediças nº 2 para recolher a gordura. Quando grelhar carne na assadeira rasa, insira-a nas corrediças nº 2.

Tipo de alimento	Peso (g)	Corredoiça (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Tempo de cozimento (min.)	Temperatura interna da carne
<b>CARNE</b>					
Lombo de vaca	1000	2	190-210	45-55	55-75*
Frango, inteiro	1500	2	170-190	60-70	85-90
Peru	4000	2	160-180	150-180	85-90
Rôti de porco	1500	2	150-170	100-120	70-85
Rolo de carne	1000	2	160-180	70-80	80-85
Vitela	1000	2	170-190	100-120	75-85
Cordeiro	1000	2	170-190	50-60	75-85
Veado	1000	2	170-190	55-65	75-85
Peixe	1000	2	160-180	35-55	75-85

\* mal passado = 55-60 °C; ao ponto = 65-70 °C; bem passado = 70-75 °C

# MANUTENÇÃO E LIMPEZA



Antes de iniciar a limpeza, desligar o aparelho da fonte de alimentação elétrica e deixá-lo completamente esfriar.

As crianças não devem proceder sem vigilância à limpeza e à manutenção do aparelho.

## Superfícies de alumínio

Limpar estas superfícies com um detergente líquido não abrasivo indicado para o alumínio. Colocar um pouco de produto num pano úmido, tirar as manchas, e em seguida enxaguar com água. Não aplicar o produto diretamente no alumínio. Nunca utilizar detergentes abrasivos ou palhas de aço.

Aviso: As superfícies de alumínio não devem entrar em contato com os aerossóis e sprays de limpeza de fornos, pois ficariam irremediavelmente danificadas.

## Elementos da fachada em inox

(segundo o modelo)

Limpar estas superfícies com um detergente leve e uma esponja macia que não riscará o revestimento. Não utilizar nenhum detergente abrasivo nem produto solvente porque pode danificar o inox.

## Superfícies laqueadas e de plástico

(segundo o modelo)

Não limpar os botões, o puxador da porta, os adesivos nem a placa de características com detergentes e materiais de limpeza abrasivos ou produtos à base de álcool. Retirar imediatamente as manchas com um pano macio e um pouco de água, para evitar de danificar a superfície.

Pode também utilizar detergentes especialmente indicados para este tipo de superfície; neste caso, seguir as instruções do fabricante.



As superfícies de alumínio não devem entrar em contato com os aerossóis e sprays de limpeza de fornos, pois ficariam irremediavelmente danificadas.

# LIMPEZA CONVENCIONAL DO FORNO

Pode limpar as manchas resistentes no interior do forno com produtos indicados (detergentes, sprays para fornos). Após a limpeza, enxaguar com água para eliminar qualquer resíduo de detergente.

Limpar o forno e os acessórios após cada utilização para evitar que as manchas fiquem incrustadas. As manchas de gordura nas paredes saem facilmente com água quente e um detergente enquanto o forno ainda estiver morno.

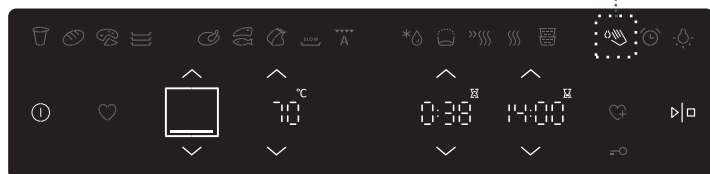
Para limpar as manchas resistentes, utilizar os detergentes indicados para fornos. Enxaguar com água limpa de forma a eliminar qualquer resíduo de detergente. Nunca utilizar detergentes abrasivos, palhas de aço, removedores de manchas ou ferrugem, etc.

Limpar os acessórios (as assadeiras, a grelha, etc.) com água quente e detergente.

O forno, o interior do forno e as assadeiras são revestidos de um tipo de esmalte especial cuja superfície é lisa e resistente. Este revestimento especial é muito fácil de limpar em temperatura ambiente.


# USO DA FUNÇÃO AQUA CLEAN PARA LIMPAR O FORNO

Despeje 600 ml de água na assadeira profunda e coloque-a na corrediça inferior.



Aperte a tecla Aqua Clean e ajuste a temperatura para 70°C.

Aperte a tecla INICIAR. Um sinal sonoro é emitido ao fim do processo de limpeza.

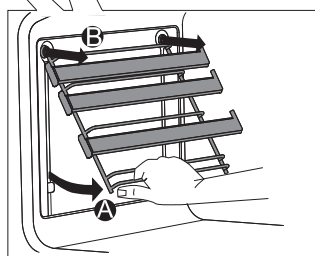
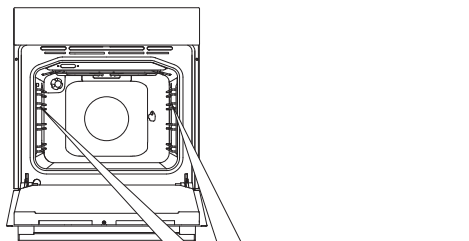
 Depois de 30 minutos, os resíduos alimentares secos nas paredes esmaltadas amolecem e podem ser retirados facilmente com um pano úmido.



**Usar a função Aqua Clean apenas quando o forno estiver completamente resfriado.**

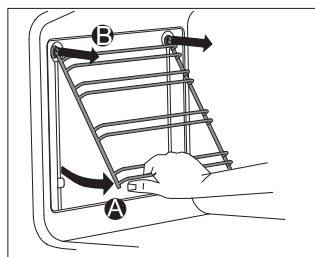
# DESMONTAR E LIMPAR AS CORREDIÇAS EM GUIAS E TELESCÓPICAS EXTENSÍVEIS

Para limpar as corrediças, usar apenas detergente comun.



**A** Segurar as corrediças por baixo e incliná-las para o centro do forno.

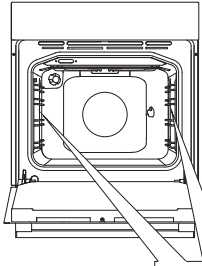
**B** Desencaixar as corrediças dos orifícios situados em cima.



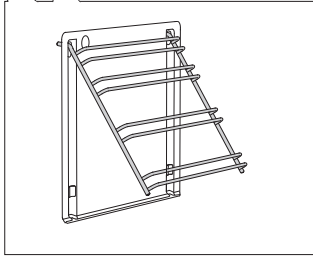
**Não colocar as corrediças telescópicas na máquina de lavar louça.**

# INSTALAÇÃO DOS INSERTOS CATALÍTICOS

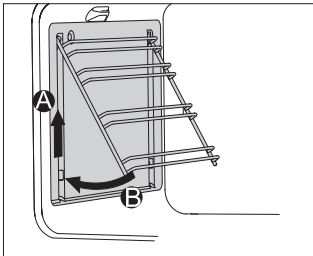
Para limpar as corrediças, usar apenas detergente comum.



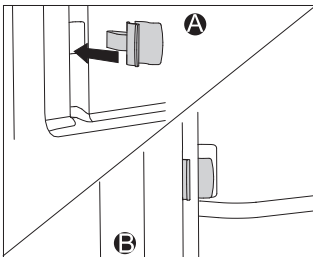
Retirar as corrediças em guias ou extensíveis.



**1** Montar as corrediças nos inserts catalíticos.



**2** Suspender os inserts e as corrediças usando os orifícios fornecidos e puxe para cima.



Quando instalar as corrediças extensíveis, insira os cliques fornecidos nos orifícios na parte inferior do forno antes de fixar as corrediças.

Os cliques servem para manter as corrediças no lugar mais firmemente.

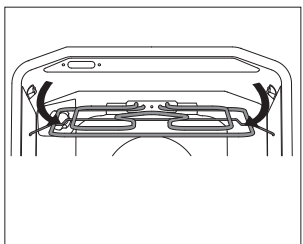
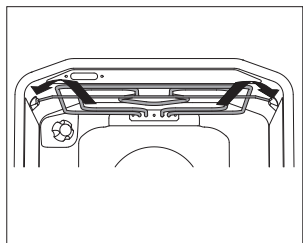
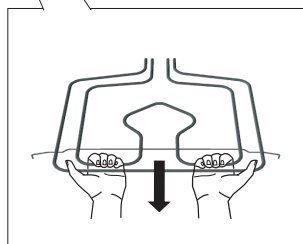
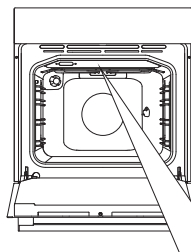


**Não colocar os inserts catalíticos na máquina de lavar louça.**

# LIMPEZA DA ABÓBADA DO FORNO

(segundo o modelo)

O grelhador superior pode ser abaixado para permitir uma limpeza mais fácil da abóbada do forno. Antes de limpar o forno, retire as assadeiras, a grelha e as corrediças.



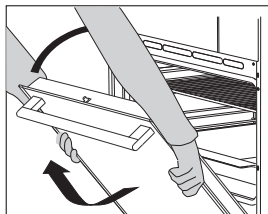
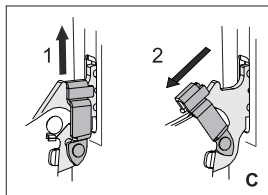
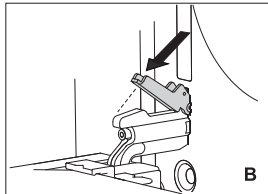
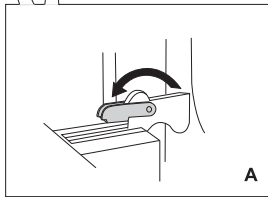
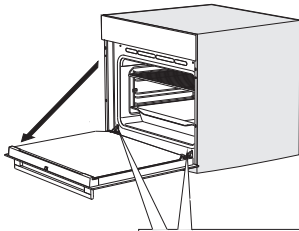
Puxe o grelhador até que a barra se desencaixe dos suportes no lado direito e esquerdo da abóbada.

.....  
💡 Nunca utilizar o grelhador quando estiver abaixado. Após a limpeza, procede ao contrário para colocar o grelhador de volta até que se encaixe no lugar.



**Desligar o aparelho da fonte de alimentação elétrica. Antes de limpar a abóbada, deixe o grelhador resfriar; caso contrário há risco de queimaduras.**

# DESMONTAR E REMONTAR A PORTA DO FORNO



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

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

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

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

**3** Feche suavemente a porta até as pequenas alavancas ficarem alinhadas com as fendas. Levante ligeiramente a porta e liberte-a dos alojamentos das dobradiças, de ambos os lados do aparelho.

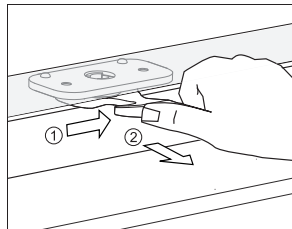
Para voltar a colocar a porta no devido lugar, proceda no sentido contrário. Se a porta não se abrir ou não fechar corretamente, verifique se os entalhes das dobradiças estão bem alinhados com a sua contraparte.



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



## FECHO DA PORTA (em alguns modelos)



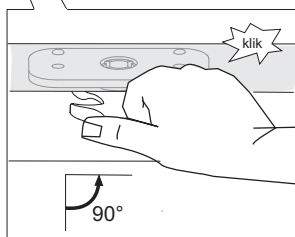
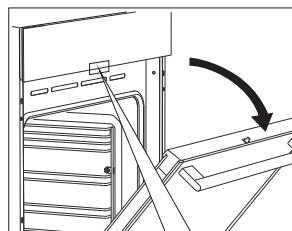
Para desbloquear a porta, empurre suavemente o taco para a direita com o polegar e puxe simultaneamente a porta para si.

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

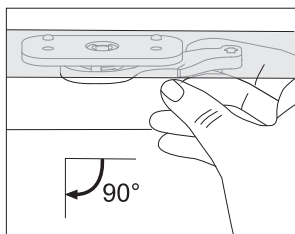
## DESATIVAÇÃO E ATIVAÇÃO DO FECHO DA PORTA

O forno deve arrefecer completamente.

Abra primeiro a porta do forno.



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



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

## FECHAMENTO SUAVE DA PORTA (segundo o modelo)

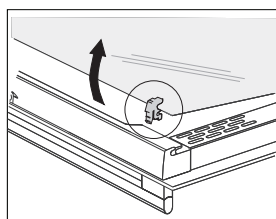
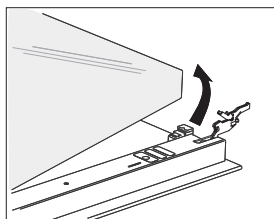
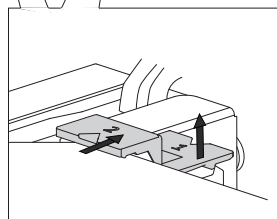
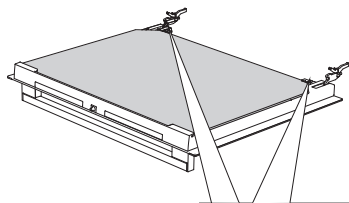
A porta do forno está equipada de um sistema que amortece a força do fechamento da porta a partir de um ângulo de 75 graus. Este sistema permite fechar a porta simplesmente e silenciosamente. Basta empurrar levemente a porta (até um ângulo de 15° em relação à sua posição fechada) para fechar automaticamente e suavemente.



**Se fechar a porta com muita força, o efeito do sistema será reduzido ou simplesmente anulado por segurança.**

# DESMONTAR E REMONTAR O VIDRO DA PORTA

Pode-se também limpar os vidros internos da porta, mas primeiro é necessário desmontá-los. Retire a porta do forno (ver o capítulo “Desmontar e remontar a porta do forno”).



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

**2** Segure o vidro por baixo, levante-o ligeiramente de forma a não aderir mais ao suporte e retire-o.

**3** Para desmontar o terceiro vidro interno (apenas em alguns modelos), levante-o e retire-o. Retire também as borrachas de proteção.



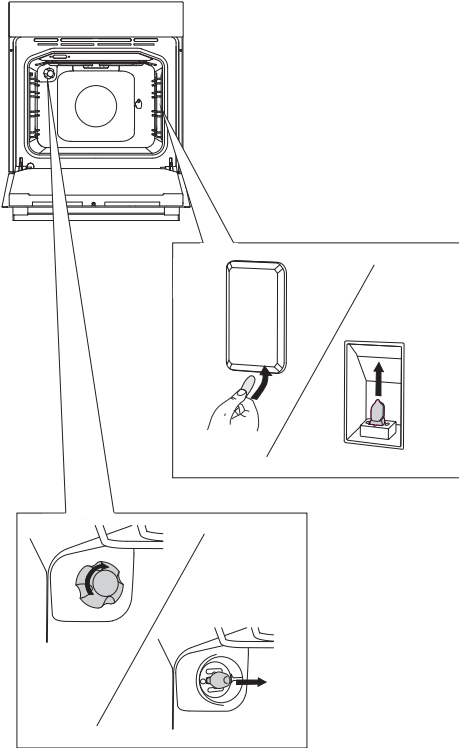
Para remontar a porta, proceda ao contrário.

As marcas (arcos de círculo) da porta e dos vidros devem estar alinhadas.

# SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA

A lâmpada é um consumível, portanto não está coberta pela garantia. Antes de substituir a lâmpada, retire as assadeiras, a grelha e as corrediças.

(Lâmpada halógena: G9, 25W, 230V; Lâmpada regular: E14, 25W, 230V)



Utilize uma chave de fenda para abrir a tampa da lâmpada. Retire a lâmpada.

💡 Tenha cuidado de não danificar o esmalte.

Desaperte a tampa da lâmpada e retire a lâmpada.

💡 Use proteção para evitar queimaduras.

# GUIA DE REPARAÇÃO

Problema / Erro	Solução
As teclas não funcionam, a tela fica parada.	Desligar o forno da alimentação elétrica durante alguns minutos (retirar o fusível ou fechar o disjuntor). Em seguida, ligar novamente o forno.
O fusível principal no seu domicílio salta frequentemente.	Contatar um técnico do serviço.
A iluminação do forno não funciona.	Substituir a lâmpada seguindo as instruções do capítulo "Manutenção e limpeza".
O cozimento das massas não é satisfatório.	Selecionou corretamente a temperatura e o modo de cozimento? A porta do forno está fechada?
Um código de erro aparece na tela (E1, E2, E3, etc).	Há um erro no funcionamento do módulo eletrônico. Desligar o aparelho da alimentação elétrica. Após alguns minutos, ligar novamente e acertar o relógio. Caso o erro continuar, contatar um técnico do serviço.

Se, apesar dos conselhos acima, não conseguir resolver o problema por si mesmo, contatar o nosso serviço pós-venda. No entanto, por favor notar que o serviço pós-venda não é coberto pela garantia se a disfunção do aparelho for provocada pela ligação errada ou por uma utilização não conforme. Neste caso, o custo de reparação ficará ao encargo do usuário.



**Antes da reparação, desligar o aparelho da fonte de alimentação elétrica, retirando o fusível ou o cabo de alimentação da tomada elétrica.**

# DESCARTE

---



A embalagem é fabricada com materiais ecológicos que podem ser reciclados, descartados ou destruídos sem prejuízo ao meio ambiente. Para este fim, os materiais da embalagem são adequadamente rotulados.

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 coleta seletiva para a reciclagem de equipamento elétrico e eletrônico.

Ao garantir um descarte adequado 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 incorreto do produto. Para obter informações mais detalhadas sobre a reciclagem deste produto, contate os serviços municipais locais, o centro de coleta seletiva da sua área de residência ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.

*Reservamos o direito de qualquer alteração ou erro nas instruções de uso.*



EVP\_EPM1.2\_ORAITO2



799077

pt\_br (07-19)