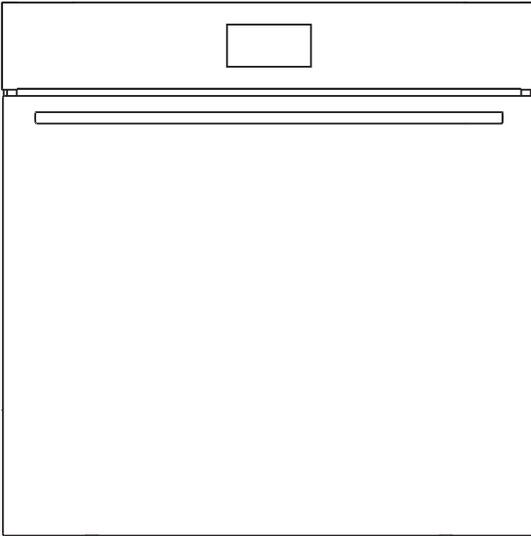


BR

INSTRUÇÕES DETALHADAS PARA O USO DO FORNO ELÉTRICO

gorenje



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> />



Informação importante



Dica / Observação

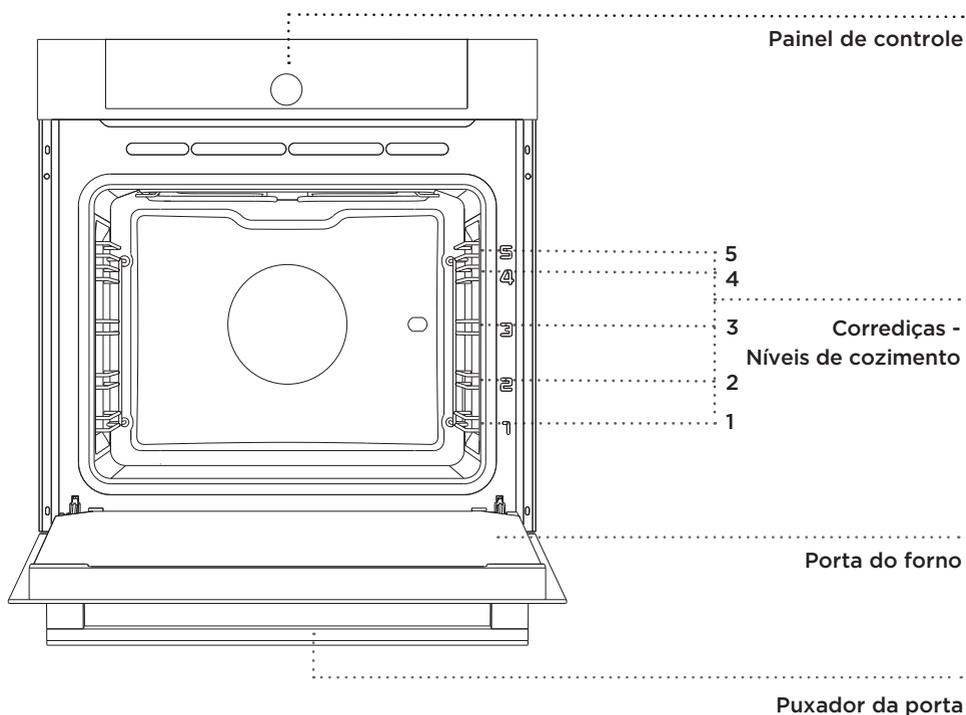
ÍNDICE

4 O FORNO ELÉTRICO 7 Características técnicas 8 Painel de controle	INTRODUÇÃO
10 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES 11 Antes de ligar o forno:	
12 ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO APARELHO	PREPARAR O APARELHO PARA A PRIMEIRA UTILIZAÇÃO
13 ETAPAS DO PROCESSO DE COZIMENTO (1-6) 13 Etapa 1: LIGAR O APARELHO PELA PRIMEIRA VEZ 14 Etapa 2: SELECIONAR O MODO DE COZIMENTO E OS AJUSTES 22 Etapa 3: INICIAR O PROCESSO DE COZIMENTO 22 Etapa 4: FIM DO COZIMENTO E DESLIGAMENTO DO FORNO 24 Etapa 5: SELECIONAR AS FUNÇÕES ADICIONAIS 27 Etapa 6: SELECIONAR OS AJUSTES GERAIS	ETAPAS DE COZIMENTO
29 DESCRIÇÃO DOS MODOS DE COZIMENTO E TABELAS	
45 MANUTENÇÃO E LIMPEZA 46 Limpeza convencional do forno 47 Uso da função aqua clean para limpar o forno 48 Desmontar e limpar as corrediças em guias 49 Limpeza da abóbada do forno 50 Desmontar e remontar a porta do forno 53 Desmontar e remontar o vidro da porta 54 Substituição da lâmpada	MANUTENÇÃO E LIMPEZA
55 GUIA DE REPARAÇÃO	REPARAÇÃO
56 DESCARTE	TESTE

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.

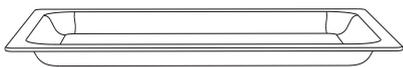
VENTILADOR DE RESFRIAMENTO

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. (O funcionamento prolongado do ventilador depende da temperatura no centro do forno.)

EQUIPAMENTO DO FORNO E ACESSÓRIOS (consoante os modelos)



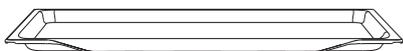
A ASSADEIRA DE VIDRO é indicada para o cozimento em todos os modos. Pode também ser usada como prato para servir.



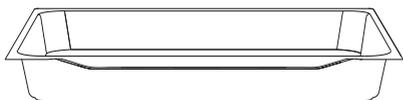
A GRELHA serve para grelhar ou como suporte para assadeiras e alimentos.



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.

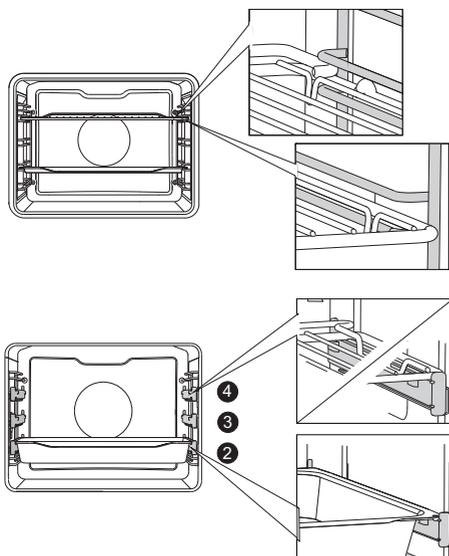


A ASSADEIRA MULTIUSO PROFUNDA serve para assar carne e bolos contendo muito líquido. Pode também ser usada como bandeja para recolher a gordura.



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.

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.



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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

(SEGUNDO O MODELO)

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

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

PAINEL DE CONTROLE



1 TECLA LIGAR/
DESLIGAR

2 TECLA VOLTAR

3 TELA - seleção e
visualização dos
ajustes

Aperte brevemente
para voltar ao menu
anterior.

Aperte e segure
para voltar ao menu
principal.

00



4 TECLA INICIAR/
PARAR

5 TECLA
SEGURANÇA -
CRIANÇAS

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.

Para navegar no menu, deslize o dedo para cima e para baixo, ou para a esquerda e para a direita. Confirme a sua seleção com um toque.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES



LER ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES E GUARDAR ESTE MANUAL PARA USO FUTURO.

As crianças a partir de 8 anos e as pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimentos, podem utilizar este aparelho sob vigilância mas sob a condição de ter recebido instruções sobre o uso do aparelho de forma segura e de ter compreendido os riscos aos quais se expõem. As crianças não devem brincar com o aparelho nem proceder sem vigilância à sua limpeza e à sua manutenção.

AVISO: O aparelho e os seus elementos acessíveis ficam muito quentes durante a utilização. Ter cuidado em não tocar nas resistências. Manter as crianças menores de 8 anos afastadas do aparelho, exceto se as vigiar continuamente.

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

AVISO: As partes acessíveis do aparelho podem ficar quentes durante o uso. Manter as crianças afastadas do forno.

Utilize exclusivamente a sonda termométrica prevista para este forno.

AVISO: Antes de substituir a lâmpada, desligar o aparelho para evitar qualquer risco de choque elétrico.

Não limpe o forno com detergentes muito abrasivos ou raspadores metálicos afiados, porque pode riscar a superfície e provocar a quebra do vidro.

Nunca limpe o forno com um aparelho de vapor ou de alta pressão: existe um risco de choque elétrico.

O aparelho não está previsto para ser comandado por um programador externo ou um comando separado.

Este aparelho é exclusivamente destinado ao cozimento dos alimentos. Qualquer outra utilização, por exemplo o aquecimento do espaço ou a secagem de animais domésticos, papel, tecidos, ervas etc. é inadequada e pode provocar incêndio ou ferimentos graves.

O aparelho deve ser ligado à rede elétrica exclusivamente por um técnico do serviço pós-venda autorizado ou por um profissional qualificado. As intervenções e reparações efetuadas por pessoas não qualificadas podem provocar ferimentos graves ou danificar o aparelho. Entregue qualquer intervenção a um serviço pós-venda autorizado ou a um profissional competente.

Se utilizar outros aparelhos elétricos em proximidade do forno, verificar que o seu cabo de alimentação não fique preso entre a parte interna do forno e a porta, porque pode provocar um curto-circuito. Mantenha o cabo elétrico dos outros aparelhos a uma distância segura.

Se o cabo elétrico estiver danificado, este deve ser substituído pelo fabricante ou

pela assistência técnica autorizada para evitar situações de perigo.

Não cubra o forno com uma folha de alumínio e evite colocar pratos ou formas diretamente na base do forno. Ao impedir a circulação do ar, a folha de alumínio pode prejudicar o cozimento e pode danificar o revestimento de esmalte.

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

As dobradiças da porta do forno podem danificar-se no caso de sobrecarga; não coloque nenhum recipiente pesado em cima da porta aberta e não se apoie quando limpar o interior do forno. Nunca subir na porta aberta e não deixar as crianças sentar nela.

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

Nunca cobrir ou bloquear as entradas e as saídas de ar.

ANTES DE LIGAR O FORNO:



Ler atentamente as instruções antes de ligar o aparelho. As prestações do serviço pós-venda realizadas durante o período de garantia serão faturadas se a disfunção for provocada por uma utilização incorreta do aparelho.

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.

Durante a primeira utilização, o forno pode soltar o odor característico de um aparelho novo. Tenha cuidado de bem ventilar a cozinha.

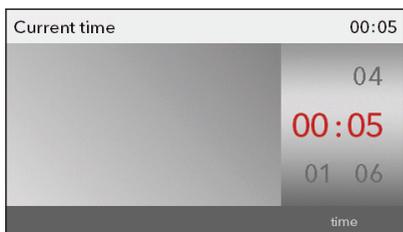
ETAPAS DO PROCESSO DE COZIMENTO (1-6)

ETAPA 1: LIGAR O APARELHO PELA PRIMEIRA VEZ

ACERTAR A HORA

Quando ligar o aparelho ou se a corrente elétrica for interrompida por algum tempo, os ajustes do RELÓGIO aparecem na tela.

 Navegar no menu deslizando o dedo para cima e para baixo.



Ajuste o RELÓGIO tocando na tela. Confirme o ajuste com a tecla INICIAR/PARAR.

 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”).

SELECIONAR O IDIOMA

Podemos selecionar outro idioma para as mensagens na tela. O inglês é o idioma predefinido.



Quando tocar no idioma desejado, o tamanho das letras aumenta.

 A tecla  serve para voltar ao MENU PRINCIPAL.

ETAPA 2: SELECIONAR O MODO DE COZIMENTO E OS AJUSTES

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



Navegar no menu deslizando o dedo para a esquerda e para a direita.



Selecione o modo desejado tocando na imagem correspondente. O nome do menu selecionado aparece na parte de cima.

Modo Profissional

Utilize este modo quando quiser preparar qualquer tipo ou quantidade de alimento. Todos os ajustes são selecionados pelo usuário.

Modo Automático

Neste modo, selecione primeiro o tipo de alimento. Em seguida, a quantidade, o ponto de cozimento e a hora de fim do cozimento são automaticamente ajustados.

O programa oferece uma grande variedade de receitas pré-ajustadas, revisadas por chefs profissionais e especialistas em nutrição.

Minhas receitas

Neste modo, pode preparar alimentos do jeito que desejar, com as mesmas etapas e os mesmos ajustes. Salve as suas receitas favoritas na memória do forno para uso futuro.

A) SELECIONANDO O TIPO DE ALIMENTO (Modo Automático)



Selecione o modo **Automático**.



Selecione o tipo de alimento e o prato.



Os valores pré-ajustados aparecem na tela:
- **a quantidade**,
- **o ponto de cozimento (a intensidade)**,
- **o tempo de cozimento** (a hora de fim do cozimento aparece em cinza).

A quantidade e o ponto de cozimento podem ser ajustados. Os valores selecionados aparecem em vermelho.



AJUSTES ADICIONAIS (EXTRAS)

Selecione os ajustes adicionais tocando na faixa de cima ou no ícone correspondente.



- **Iluminação do forno**



- Método e ingredientes para a receita selecionada



- **Modo em etapas** (ver o capítulo “Cozimento em etapas”)



- **Ajuste da hora de fim do cozimento** (ver o capítulo “Funções do programador”)



- **Indicador sonoro** (ver o capítulo “Ajustes adicionais/Extras”)

PRÉ-AQUECIMENTO

Alguns pratos no modo Automático incluem também a função do pré-aquecimento. O símbolo  aparece na tela.

Quando selecionar o alimento, a mensagem seguinte aparece: “O programa selecionado inclui o pré-aquecimento. Pré-aquecimento iniciado. Não inserir os alimentos.” O símbolo pisca na tela.

Quando o forno atingir a temperatura selecionada, será emitido um sinal sonoro curto indicando o fim do pré-aquecimento. Pode interromper o sinal tocando em qualquer tecla, caso contrário desativa-se automaticamente após um minuto.

A mensagem seguinte aparece na tela: “Pré-aquecimento terminado. Por favor inserir os alimentos.” Abra a porta. O programa continua o processo de cozimento com os ajustes selecionados.



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

B) SELECIONANDO O MODO DE OPERAÇÃO (Modo Profissional)



Selecione o **modo Profissional** (Pro).



Selecione os seus ajustes padrão para:
- o **modo de cozimento**
- a **temperatura do forno**

Os valores selecionados aparecem em vermelho.

Toque no símbolo  para selecionar o tempo de cozimento.

- o tempo de cozimento
(a hora de fim do cozimento aparece em cinza).



AJUSTES ADICIONAIS (EXTRAS):

Selecione os ajustes adicionais tocando na faixa de cima ou no ícone correspondente.



- **Iluminação do forno**



- **Pré-aquecimento**



- **Modo em etapas** (ver o capítulo “Cozimento em etapas”)



- **Indicador sonoro** (ver o capítulo “Ajustes adicionais/Extras”)



- Se selecionar o símbolo do tempo de cozimento, os ajustes adicionais permitem a seleção do início programado (ver o capítulo “Funções do programador”).

Aperte a tecla INICIAR.

Todos os ajustes selecionados aparecem na tela.



O aumento da temperatura e o tempo de cozimento decorrido aparecem na tela.

PRÉ-AQUECIMENTO

Utilize a função do pré-aquecimento  para pré-aquecer rapidamente o forno à temperatura desejada. Quando selecionar este símbolo, a função do pré-aquecimento é ativada e um aviso aparece: "Pré-aquecimento iniciado. Não inserir os alimentos." O símbolo pisca na tela.

Quando o forno atingir a temperatura selecionada, será emitido um sinal sonoro indicando o fim do pré-aquecimento. Pode interromper o sinal tocando em qualquer tecla, caso contrário desativa-se automaticamente após um minuto.

A mensagem seguinte aparece na tela: "**Pré-aquecimento terminado.** Por favor inserir os alimentos." Abra a porta. O programa continua o processo de cozimento com os ajustes selecionados.



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)
MODOS DE COZIMENTO		
	CALOR SUPERIOR E INFERIOR 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
	CALOR SUPERIOR Apenas a resistência de cima funciona. Utilize esta função para dourar a parte de cima do alimento no fim do cozimento.	150
	CALOR INFERIOR Apenas a resistência de baixo funciona. Utilize esta função para dourar a parte de baixo do alimento.	160
	GRELHADOR 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
	GRELHADOR DUPLO 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
	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. Serve também para dourar gratinados.	170
	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, confeitaria úmida, bolos de frutas, massa fermentada ou podre, simultaneamente em vários níveis.	200
	CALOR ROTATIVO 3D 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.	180
	COZIMENTO ECOLÓGICO ¹⁾ Neste modo, o consumo de energia durante o processo de cozimento é otimizado. Este modo é usado para assar carnes e massas.	180
	CALOR INFERIOR + VENTILADOR Este modo convém ao preparo de confeitaria com massa leve fermentada e à esterilização das conservas de frutas e legumes.	180
	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.	180

¹⁾ É usado para determinar a classe de eficiência energética em conformidade com a norma EN 60350-1.

Neste modo, a temperatura real no interior do forno não é exibida devido a um algoritmo especial de funcionamento do aparelho e à utilização de calor residual.

FUNÇÕES DO PROGRAMADOR – TEMPO DO COZIMENTO



As funções do programador podem ser selecionadas no modo **Profissional básico** (Pro) e no modo **Automático** usando o símbolo correspondente.....



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. Verifique se o relógio está acertado.

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. A mensagem seguinte aparece na tela: **"O início do cozimento foi adiado. O cozimento iniciará às 16:00"**.



Ao fim do tempo selecionado, o forno desliga-se automaticamente (fim do cozimento). Um sinal sonoro é emitido, pode interrompê-lo tocando em qualquer tecla. Após um minuto, o sinal sonoro desativa-se automaticamente.

Depois de alguns minutos, o aparelho passa para o modo de espera. A hora atual aparece na tela.

COZIMENTO EM ETAPAS

Este modo permite a combinação sucessiva de três ajustes diferentes em um único processo de cozimento.

Selecione ajustes diferentes para o cozimento do alimento de acordo com o seu gosto.



Toque no símbolo correspondente para selecionar o modo “Cozimento em etapas” no menu AJUSTES ADICIONAIS (EXTRAS).



Toque na tela duas vezes para selecionar a Etapa 2 e a Etapa 3.

Toque na etapa correspondente para confirmar ou cancelar uma etapa.

Aperte a tecla INICIAR para ligar o forno. O forno começa a funcionar imediatamente, com os ajustes definidos na primeira etapa. (A etapa selecionada aparece em vermelho.)

Quando o tempo de cozimento ajustado tiver decorrido, a Etapa 2 é ativada, e em seguida a Etapa 3 (se foram especificadas).

 Para cancelar uma etapa durante o funcionamento, selecione a etapa e aperte a tecla “X”.

Não é possível cancelar etapas já iniciadas.

ETAPA 3: INICIAR O PROCESSO DE COZIMENTO

A tecla INICIAR/PARAR pisca antes do início do processo de cozimento.

Aperte a tecla INICIAR para iniciar o processo de cozimento.

Alguns ajustes podem ser modificados durante o funcionamento tocando na tela (a temperatura, o tempo de cozimento, e o modo de cozimento em etapas).

Aperte a tecla INICIAR/PARAR para modificar outros ajustes ou para parar o processo de cozimento. A mensagem seguinte aparece na tela: **“Programa interrompido. Deseja parar o processo?”**.



ETAPA 4: FIM DO COZIMENTO E DESLIGAMENTO DO FORNO



Após o processo de cozimento, um menu com símbolos aparece na tela.



FIM

Selecione o ícone para finalizar o processo de cozimento. O menu principal aparece na tela.



Prolongar o tempo de cozimento

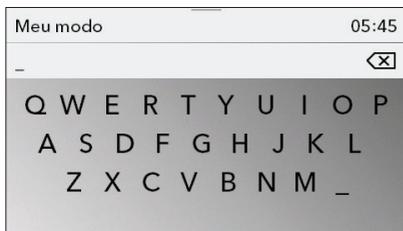
Selecione o ícone para prolongar o tempo de cozimento e reajustar a hora de fim do cozimento (ver o capítulo “Funções do programador”).



Adicionar às minhas receitas – salvar

Utilize esta função para salvar os ajustes selecionados na memória do forno para uso futuro.

SALVAR PROGRAMAS DEFINIDOS PELO USUÁRIO (MINHAS RECEITAS)



Selecione o símbolo  e especifique o nome tocando nas letras correspondentes. Se necessário, usar a seta para apagar um caráter.

Aperte a tecla INICIAR/PARAR para salvar os ajustes.

 As suas receitas favoritas salvas na memória podem ser recuperadas e usadas em qualquer momento. Selecione o processo e os ajustes no menu principal da função **“Minhas Receitas”**.

ETAPA 5: SELECIONAR AS FUNÇÕES ADICIONAIS

 Navegar no menu deslizando o dedo para a esquerda e para a direita.



Selecione o menu das FUNÇÕES ADICIONAIS com um toque. O menu das FUNÇÕES ADICIONAIS aparece.



Limpeza - Aqua Clean

Utilize esta função para retirar as manchas e os resíduos alimentares do forno. Verta 0,6 l de água na assadeira de vidro e coloque-a no nível inferior.

Depois de 30 minutos, os resíduos alimentares secos nas paredes esmaltadas amolecem e podem ser retirados facilmente com um pano úmido. Utilize esta função apenas quando o forno estiver completamente resfriado! (ver o capítulo “Manutenção e Limpeza”)

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.

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.

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.

Aquecimento de pratos

Utilize esta função para aquecer a louça de serviço (pratos, copos) antes de colocar os alimentos a fim de manter o calor por mais tempo.

Selecione o ícone para ajustar a temperatura, e a hora de início e fim do aquecimento.



Selecione o símbolo para finalizar o processo de cozimento. O menu principal aparece na tela.



SEGURANÇA CRIANÇAS

Para ativar esta função, aperte a tecla SEGURANÇA CRIANÇAS e segure por um instante. A mensagem seguinte aparece na tela: **“Porta trancada”**. 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.



ILUMINAÇÃO DO FORNO

A iluminação do forno acende-se automaticamente quando abrir a porta ou quando ligar o forno. Ao fim do processo de cozimento, a iluminação fica acesa por mais um minuto.



AJUSTAR O INDICADOR SONORO

O indicador sonoro serve como aviso independentemente do funcionamento do forno. O ajuste máximo é de 10 horas. Ao fim do tempo selecionado, um sinal sonoro é emitido; pode interrompê-lo tocando em qualquer tecla. Após um minuto, o sinal sonoro desativa-se automaticamente.



A iluminação do forno e o indicador sonoro podem ser selecionados em qualquer momento tocando na faixa de cima.

ETAPA 6: SELECIONAR OS AJUSTES GERAIS

 Navegar no menu deslizando o dedo para a esquerda e para a direita.



Selecione o menu dos **Ajustes** com um toque.



Quando tocar no ajuste desejado, o tamanho das letras aumenta.

Idioma

Selecione o idioma para o texto que aparece na tela..

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 (mais de uma semana). Ajuste o RELÓGIO. Em seguida, selecione o modo de visualização: **digital ou analógico**.

Sinal sonoro

O volume do sinal sonoro pode ser ajustado quando nenhuma função do programador estiver ativada (apenas a hora atual aparece na tela). Neste menu, pode ajustar o volume do sinal sonoro e a duração do alarme.

Tela

Neste menu, pode ajustar o seguinte:

- **o brilho da tela**
- **o modo noturno:** especificar a hora até qual deseja que a tela fique desligada.

Outros ajustes

Desligar a iluminação do forno

Retornar aos ajustes de fábrica



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

DESCRIÇÃO DOS MODOS DE COZIMENTO E TABELAS

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.

O asterisco (*) significa que é necessário pré-aquecer o forno usando o modo de cozimento selecionado.

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.

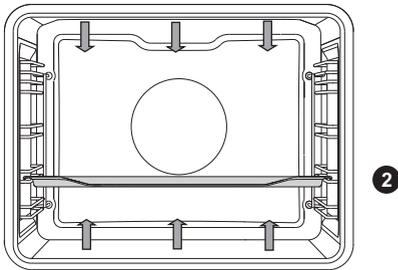
Quando utilizar papel manteiga, verificar se é resistente às temperaturas elevadas.

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.

Pode desligar o forno aproximadamente 10 minutos antes do fim do cozimento para poupar energia e utilizar o calor residual.

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

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.)
CARNE				
Rôti de porco	1500	2	190-200	120-130
Ombro de porco	1500	2	190-200	120-140
Rolo de porco	1500	2	190-200	120-140
Rolo de carne moída	1500	2	200-210	60-70
Rôti de vaca	1500	2	190-210	120-140
Rosbife, bem passado	1000	2	200-210	40-60
Rolo de vitela	1500	2	180-200	90-120
Lombo de cordeiro	1500	2	190-200	100-120
Lombo de coelho	1500	2	190-200	100-120
Pernil de cervo	1500	2	190-200	100-120
PEIXE				
Peixe braseado	1000	2	210	50-60

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.

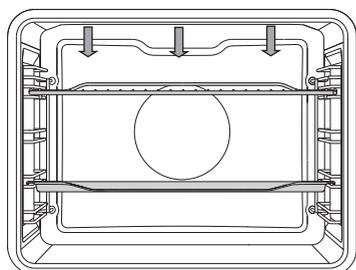
Tipo de alimento	Correção (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Tempo de cozimento (min.)
MASSAS			
Suflê de legumes	2	190-200	30-35
Suflê doce	2	190-200	30-35
Pãezinhos*	2	200-220	30-40
Pão*	2	180-190	50-60
Pão branco*	3	180-190	45-55
Pão de trigo sarraceno*	3	180-190	45-55
Pão integral*	3	180-190	45-55
Pão de centeio*	3	180-190	45-55
Pão de espelta*	3	180-190	45-55
Bolo de nozes	2	180	55-55
Pão de ló*	3	160-170	25-30
Cheesecake	2	170-180	65-75
Cupcakes	3	170-180	25-30
Confeitaria, massa fermentada	3	200-210	25-30
Pastéis de couve (Pirozhki)	3	200-210	25-30
Bolo de frutas	3	140-190	90
Macarons	3	90	120

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



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

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)
CARNE				
Bife, mal passado	180 g/pedacço	4	240	18-21
Filé de porco	180 g/pedacço	4	240	18-22
Costeletas	180 g/pedacço	4	240	20-22
Linguiças	100 g/pedacço	4	240	11-14
PÃO GRELHADO				
Torradas	/	4	240	3-4
Sanduíches abertos	/	4	240	5-7

Tabela de cozimento – Grelhador duplo

Tipo de alimento	Peso (g)	Corrediça (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Tempo de cozimento (min.)
CARNE				
Bife, mal passado	180 g/pedaço	4	240	14-16
Bife, bem passado	180 g/pedaço	4	240	18-21
Filé de porco	180 g/pedaço	4	240	19-23
Costeletas	180 g/pedaço	4	240	20-24
Escalope de vitela	180 g/pedaço	4	240	19-22
Linguiças	100 g/pedaço	4	240	11-14
Bolo de carne (Leberkäse)	200 g/pedaço	4	240	9-15
PEIXE				
Postas / Filés de salmão	600	3	240	19-22
PÃO GRELHADO				
6 fatias de pão branco	/	4	240	1.5-3
4 fatias de pão multicereais	/	4	240	2-3
Sanduíches abertos	/	4	240	3.5-7

Durante o uso do grelhador (infravermelho), a porta do forno deve permanecer fechada.

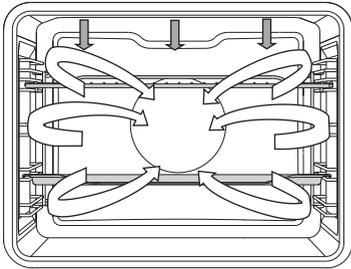
O grelhador, a grelha e outros acessórios do forno ficam extremamente quentes durante o uso. Sempre usar luvas e pinças de churrasco.



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

IO 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.

GRELHADOR + VENTILADOR

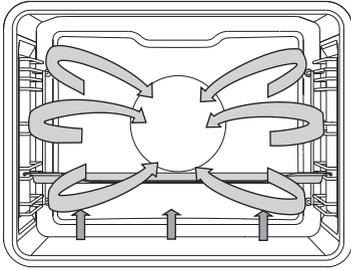


A resistência do grelhador e o ventilador funcionam ao mesmo tempo. Este modo serve para assar carne, peixe e legumes.

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

Tipo de alimento	Peso (g)	Corredieça (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Tempo de cozimento (min.)
CARNE				
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	600	2	180-190	25 (um lado) 20 (outro lado)
Frango	1500	2	210	60-65
PEIXE				
Truta*	200 g/pedaço	2	170-180	45-50

CALOR ROTATIVO E CALOR INFERIOR



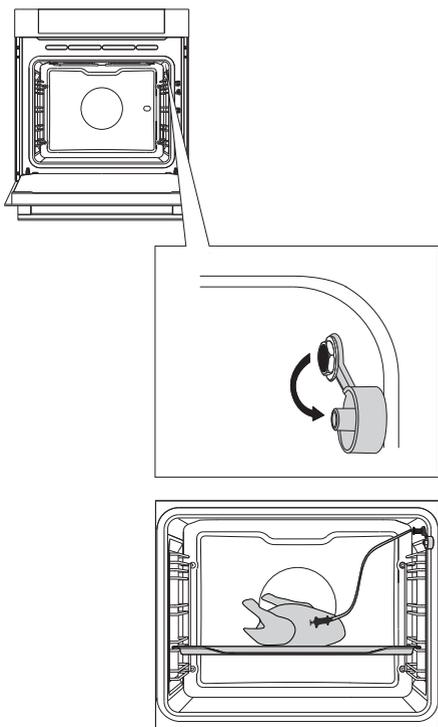
A resistência circular funciona ao mesmo tempo que a resistência de baixo e o ventilador. Este modo é bem adaptado ao preparo de pizzas, tortas de maçã e bolos de frutas.

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

Tipo de alimento	Corrediça (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

Assar carne com a sonda termométrica

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 direito 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.)

	195	65
	200°C	70°C
	205	75

Selecione o modo (Calor inferior + ventilador).

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



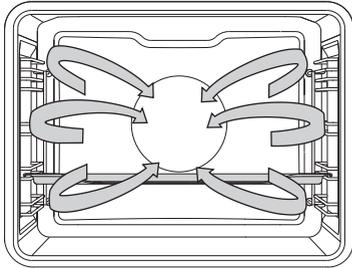
Durante o cozimento, o aumento da temperatura aparecerá na tela (a temperatura interna da carne pode ser ajustada de 30 a 99 °C durante o processo de cozimento). Quando o centro da carne atingir a temperatura selecionada, o processo de cozimento está terminado. Um sinal sonoro é emitido, pode interrompê-lo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



**Uporablajte lahko le za to pečico predvideno sondo.
Pazite, da se med pečenjem sonda ne bo dotikala grela.
Po končanem pečenju je sonda zelo vroča, pazite, da se ne opečete.**

CALOR ROTATIVO 3D



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)	Corrediza (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Tempo de cozimento (min.)
CARNE				
Rôti de porco, com pele	1500	2	170-180	140-160
Lombo de porco	1500	2	170-180	120-150
Frango, inteiro	1200	2	180-190	60-80
Pato	1700	2	160-170	120-150
Ganso	4000	2	150-160	180-200
Peru	5000	2	150-170	180-220
Peito de frango	1000	2	180-190	70-85
Frango recheado	1500	2	170-180	100-120

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.

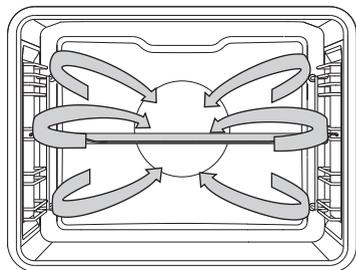
Para poder dourar uniformemente, os biscoitos devem ter a mesma espessura.

Tipo de alimento	Correção (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Tempo de cozimento (min.)
MASSAS			
Bolo	2	150-160	45-60
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
Bolo de ameixa	2	150-160	35-60
Rocamboles *	2	160-170	15-25
Bolo de frutas, massa podre	2	160-170	50-70
Pão doce trançado (Chalá)	2	160-170	35-50
Strudel de maçã	2	170-180	40-60
Pão doce recheado (Buchtel)	2	170-180	30-35
Pizza *	2	190-210	25-45
Biscoitos, massa podre *	3	150-160	15-25
Biscoitos amanteigados (Spritz)*	3	150-160	15-28
Confeitaria, massa fermentada	3	170-180	20-35
Confeitaria, massa folhada	3	170-180	20-30
Confeitaria, recheio de creme	3	180-190	25-45
MASSAS CONGELADAS			
Strudel de maçã com queijo cottage	3	170-180	50-70
Cheesecake	3	160-170	65-85
Pizza	3	170-180	20-30
Batatas fritas, prontas para assar *	3	170-180	20-35
Croquetes, assados no forno	3	170-180	20-35
Confeitaria, recheio de creme	3	40	240



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

COZIMENTO ECOLÓGICO



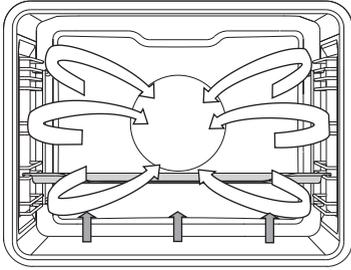
A resistência circular e o ventilador entram em funcionamento. O ventilador situado na parede posterior da cavidade do forno assegura a circulação constante do ar quente ao redor da carne ou da massa.

Tipo de Alimento	Nível da corrediça (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Temperatura (°C)
CARNE			
Rôti de porco, 1 kg	3	190	140-160
Rôti de porco, 2 kg	3	190	150-180
Rôti de vaca, 1,5 kg	3	200	120-140
PEIXE			
Peixe inteiro, 200 g/pedacço	3	190	40-50
Peixe inteiro, 200 g/pedacço	3	200	25-35
MASSAS			
Biscoitos amanteigados*	3	170	20-25
Cupcakes pequenos	3	180	25-30
Rocambole	3	180	15-25
Bolo de frutas, massa podre	3	180	55-65
LEGUMES			
Batatas gratinadas	3	180	40-50
Lasanha	3	190	40-50
ALIMENTOS CONGELADOS			
Batatas fritas, 1 kg	3	210	25-40
Medalhões de frango, 0.7 kg	3	210	25-35
Palitos de peixe, 0.6 kg	3	210	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.

Tipo de alimento	Corrediça (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Tempo de cozimento (min.)
FRUTAS			
Morangos	2	180	20-30
Frutas com caroço	2	180	25-40
Compota	2	180	25-40
LEGUMES			
Pepinos, picles	2	180	25-40
Feijão, cenouras	2	180	25-40

CONSERVAÇÃO

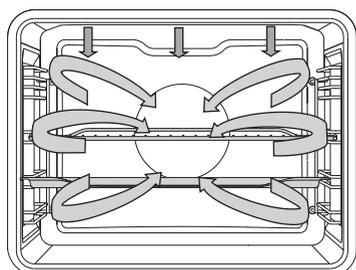
Preparar os alimentos e os frascos como de costume. Preferir frascos com tampa de vidro e junta de borracha. Nunca utilizar frascos com tampa de rosca ou de metal. Os frascos devem ter o mesmo tamanho, ser preenchidos dos mesmos alimentos e fechados hemérgicamente.

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	Quantidade (L)	T = 170 - 180°C até a ebulição (min.)	Temperatura ao início da ebulição	Deixar descansar no forno (min.)
FRUTAS				
Morangos	6×1 l	40-55	Desligar o forno	25
Frutas com caroço	6×1 l	40-55	Desligar o forno	30
Compota	6×1 l	40-55	Desligar o forno	35
LEGUMES				
Pepinos, picles	6×1 l	40-55	Desligar o forno	30
Feijão, cenouras	6×1 l	40-55	120°C, 60 min	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 corredeiras nº 3. Insira também a assadeira profunda nas corredeiras nº2 para recolher a gordura. Quando grelhar carne na assadeira rasa, insira-a nas corredeiras nº2.

Tipo de alimento	Peso (g)	Corredeira (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Tempo de cozimento (min)	Temperatura interna da carne
CARNE					
Lombo de vaca	1000	3	190-210	45-55	55-75*
Frango, inteiro	1500	3	170-190	60-70	85-90
Frango, inteiro	2000	3	170-190	90-110	85-90
Peru	4000	3	160-180	150-180	85-90
Rôti de porco	1700	3	150-170	100-120	70-85
Rolo de carne	1000	3	160-180	70-80	75-80
Vitela	1000	3	170-190	100-120	55-75
Cordeiro	1000	3	170-190	50-60	70-80
Veado	1000	3	170-190	55-65	70-80
Peixe	1000	3	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.



A 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.



Selecione “Funções adicionais” no menu principal, em seguida “Limpeza” e aperte a tecla **Aqua Clean**.



Aperte a tecla INICIAR.

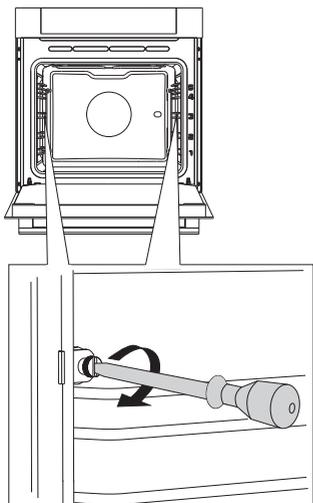
 Depois de 30 minutos, os resíduos alimentares secos nas paredes esmaltadas amolecem e podem ser retirados facilmente com um pano úmido.



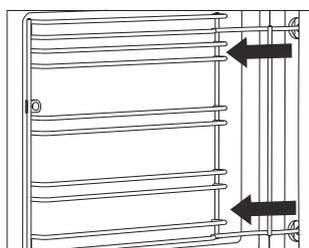
Usar a função Aqua Clean apenas quando o forno estiver completamente resfriado.

DESMONTAR E LIMPAR AS CORREDIÇAS EM GUIAS

Para limpar as corrediças, usar apenas detergente comum.



1 Desaperte os parafusos.



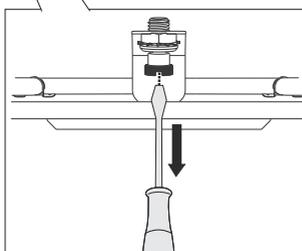
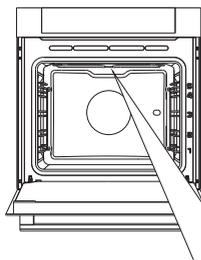
2 Retire as corrediças dos orifícios na parede traseira.



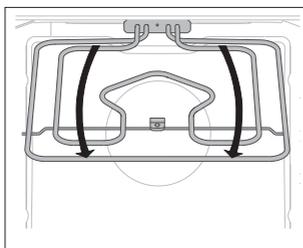
Após a limpeza, coloque de volta e aperte os parafusos com uma chave de fenda.

LIMPEZA DA ABÓBADA DO FORNO

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 corredeiras.



1 Para retirar o grelhador, desaperte o parafuso situado na frente da abóbada.



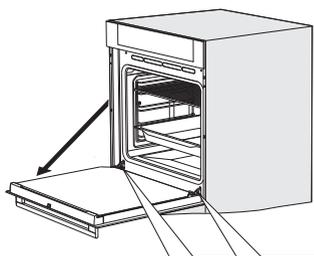
 Nunca utilizar o grelhador quando estiver abaixado.



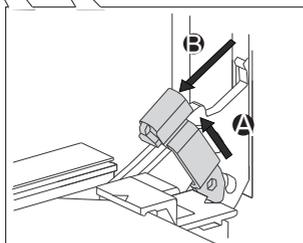
Desligar o aparelho da fonte de alimentação elétrica.

Antes de limpar a abóbada, deixe o grelhador resfriar; caso contrário há risco de queimaduras.

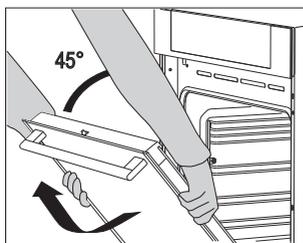
DESMONTAR E REMONTAR A PORTA DO FORNO



1 Primeiro, abrir completamente a porta do forno (o máximo possível).



2 Levante ligeiramente os retentores das dobradiças e puxe a porta em sua direção.



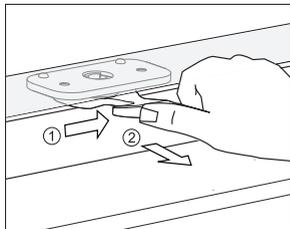
3 Fechar lentamente a porta até formar um ângulo de 45° (em relação à posição fechada); em seguida, levante a porta e retire-a.

 Para colocar a porta de volta, proceder ao contrário. Caso a porta não abra e feche corretamente, verificar se as dobradiças estão bem encaixadas.



Sempre verifique se os cliques das dobradiças estão corretamente encaixados nos seus suportes. Caso contrário, a mola da dobradiça principal pode libertar-se durante a montagem ou a desmontagem da porta e pode conduzir a ferimentos.

FECHO DA PORTA (em alguns modelos)



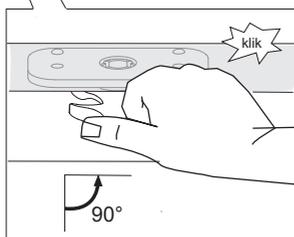
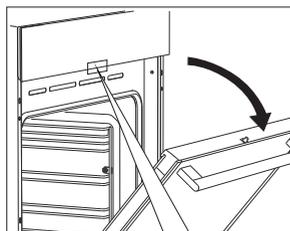
Para desbloquear a porta, empurre suavemente o taco para a direita com o polegar e puxe simultaneamente a porta para si.

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

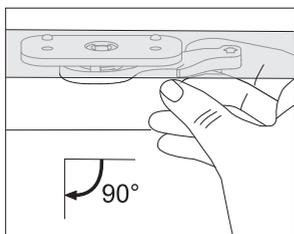
DESATIVAÇÃO E ATIVAÇÃO DO FECHO DA PORTA

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.

ABERTURA SUAVE DA PORTA (segundo o modelo)

A porta do forno está equipado de um sistema que amortece a força da abertura da porta a partir de um ângulo de 75 graus.

FECHAMENTO SUAVE DA PORTA (segundo o modelo)

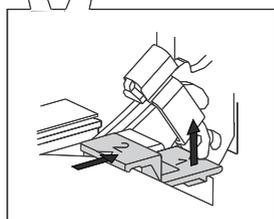
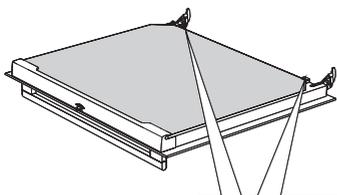
A porta do forno está equipado de um sistema que amortece a força do fechamento da porta a partir de um ângulo de 75 graus. Este sistema permite fechar a porta simplesmente e silenciosamente. Basta empurrar levemente a porta (até um ângulo de 15° em relação à sua posição fechada) para fechar automaticamente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



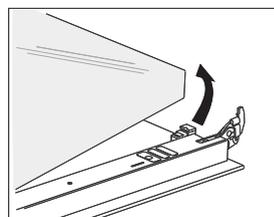
Se fechar a porta com muita força, o efeito do sistema será reduzido ou simplesmente anulado por segurança.

DESMONTAR E REMONTAR O VIDRO DA PORTA

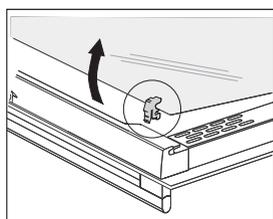
Pode-se também limpar os vidros internos da porta, mas primeiro é necessário desmontá-los. Retire a porta do forno (ver o capítulo “Desmontar e remontar a porta do forno”).



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.

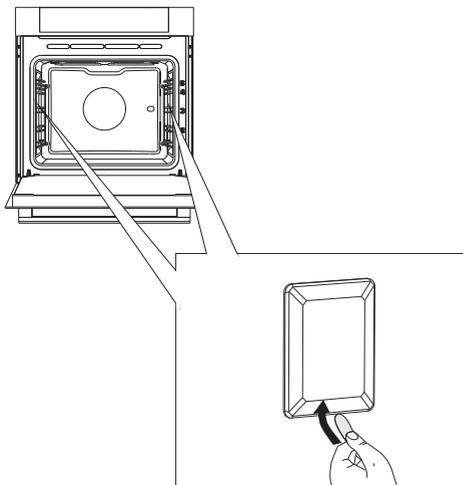
As marcas (arcos de círculo) da porta e dos vidros devem estar alinhadas.

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.

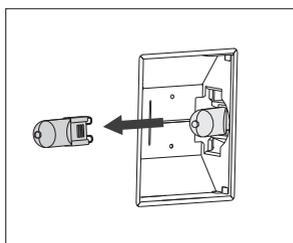
Utilize um chave de fenda cruzada (Phillips).

(Lâmpada halógena: G9, 25W, 230V)



- 1** Utilize uma chave de fenda para abrir a tampa da lâmpada.

OBSERVAÇÃO: Tenha cuidado de não danificar o esmalte.



- 2** Retire a lâmpada halógena.

 Use proteção para evitar queimaduras.

GUIA DE REPARAÇÃO

Problema / Erro	Causa
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: ERRXX ... (*XX indica o número do erro)	<ul style="list-style-type: none">• 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.

SAo 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.

MULTI_TFT



pt/br (03-18)