

Instruções de saúde e segurança	3
Guia rápido	5
Guia de instalação	14

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

AVISOS IMPORTANTES QUE DEVERÁ LER E CUMPRIR

Antes de utilizar o aparelho, leia estas instruções de segurança com atenção. Guarde-as por perto para consulta futura.

As presentes instruções e o próprio aparelho possuem informações importantes relativas à segurança, as quais deverá ler e respeitar sempre. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer acontecimentos decorrentes do incumprimento das presentes instruções de segurança, da utilização inadequada do aparelho ou da configuração incorreta dos respetivos controlos.

⚠ **ADVERTÊNCIA:** O aparelho e os seus componentes acessíveis ficam quentes durante o funcionamento. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nos elementos quentes. Mantenha as crianças com idade inferior a 8 anos afastadas do aparelho a menos que estejam vigiadas em permanência.

⚠ **ADVERTÊNCIA:** Se a superfície da placa estiver rachada, não utilize o aparelho - risco de choque elétrico.

⚠ **ADVERTÊNCIA:** Perigo de incêndio: não guarde objetos nas superfícies onde prepara os alimentos.

⚠ **ATENÇÃO:** O processo de preparação de alimentos tem de ser supervisionado. Os processos de preparação de alimentos de curta duração devem ser continuamente supervisionados.

⚠ **ADVERTÊNCIA:** A preparação de alimentos com gorduras ou óleos numa placa sem vigilância pode ser perigosa - risco de incêndio. **NUNCA** tente apagar um incêndio com água. Desligue o aparelho e depois cubra as chamas, por exemplo com uma tampa ou uma manta antifogo.

⚠ Não utilize a placa como superfície ou suporte de trabalho.

Mantenha quaisquer peças de vestuário ou outros materiais inflamáveis afastados do aparelho até que todos os componentes deste tenham arrefecido completamente, pois existe risco de incêndio.

⚠ As crianças até aos 3 anos devem manter-se afastadas do aparelho. As crianças entre os 3 e os 8 anos devem ser mantidas afastadas do aparelho, exceto se estiverem sob supervisão permanente. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que estejam sob supervisão ou tenham recebido instruções quanto à utilização segura deste aparelho e se compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção a cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

⚠ **ADVERTÊNCIA:** O aparelho e os seus componentes

acessíveis ficam quentes durante o funcionamento. Deve ter cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento. Mantenha as crianças com idade inferior a 8 anos afastadas do aparelho a menos que estejam sob supervisão permanente.

⚠ **Nunca** deixe o aparelho sem vigilância durante a secagem de alimentos. Caso o aparelho seja adequado para a utilização de uma sonda de temperatura, utilize apenas uma sonda recomendada para este aparelho, pois existe o risco de incêndio se assim não for.

⚠ Mantenha quaisquer peças de vestuário ou outros materiais inflamáveis afastados do aparelho até que todos os componentes deste tenham arrefecido completamente, pois existe risco de incêndio. Preste sempre atenção quando cozinhar alimentos ricos em gorduras, óleos ou quando existe a adição de bebidas alcoólicas, pois existe risco de incêndio. Utilize apropriadas luvas para retirar recipientes do forno para retirar panelas e acessórios. No final da cozedura, abra a porta com cuidado, permitindo que o ar quente ou o vapor saia gradualmente antes de aceder à cavidade do forno, caso contrário, existe o risco de queimaduras. Não obstrua a ventilação de ar quente existente na parte frontal do aparelho, pois existe risco de incêndio.

⚠ Tenha cuidado quando a porta do forno estiver aberta ou para baixo, de forma a evitar bater na porta.

UTILIZAÇÃO PERMITIDA

⚠ **CUIDADO:** O aparelho não deve ser ligado a partir de um dispositivo de comutação externa, como, por exemplo, um temporizador, nem a partir de um sistema de controlo remoto em separado.

⚠ Este aparelho destina-se a ser usado em ambiente doméstico e em aplicações semelhantes tais como: copas para utilização dos funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; quintas de exploração agrícola; por clientes em hotéis, motéis, bed&breakfast e outros tipos de ambientes residenciais.

⚠ Estão proibidos outros tipos de utilização (por exemplo, aquecimento de divisões da casa).

⚠ Este aparelho não foi concebido para o uso profissional. Não utilize o aparelho no exterior.

⚠ Não armazene substâncias explosivas ou inflamáveis (ex.: gasolina ou latas de aerossol) no interior ou próximas ao aparelho, pois existe o risco de incêndio.

INSTALAÇÃO

⚠ O aparelho deve ser transportado e instalado por duas ou mais pessoas, para evitar o risco de lesões. Use luvas de proteção para desembalar e instalar o aparelho - risco de corte.

⚠ A instalação, incluindo a alimentação de água (caso seja necessária) e as ligações elétricas, bem como quaisquer reparações devem ser realizadas por um

técnico devidamente qualificado. Não reparar nem substituir nenhuma peça do aparelho a não ser que tal seja especificamente indicado no manual de utilização. Manter as crianças afastadas do local da instalação. Depois de desembalar o aparelho, certificar-se de que este não foi danificado durante o transporte. Se ocorrer algum problema, contacte o revendedor ou o Serviço Pós-Venda mais próximo. Uma vez instalado o aparelho, os elementos da embalagem (plástico, peças de esferovite, etc.) devem ser armazenados fora do alcance das crianças - risco de asfixia. Deve desligar o aparelho da corrente elétrica antes de efetuar qualquer operação de instalação, para evitar o risco de choques elétricos. Durante a instalação, certifique-se de que o aparelho não danifica o cabo de alimentação, pois existe o risco de incêndio ou de choques elétricos. Ligar o aparelho apenas depois de concluída a instalação do mesmo. Não retire a base de espuma de poliestireno do aparelho até à altura da instalação.

⚠ Não instale o aparelho atrás de uma porta decorativa, para evitar o risco de incêndio.



Se a placa for colocada sobre uma base, a mesma deve ser nivelada e fixada à parede pela corrente de retenção fornecida, para evitar que o aparelho escorregue da base.



AVISO: Para evitar que o aparelho tombe, a corrente de retenção fornecida deve ser instalada. Consulte as instruções de instalação.

AVISOS SOBRE ELETRICIDADE

⚠ A chapa de características encontra-se na extremidade frontal do forno visível com a porta aberta.

⚠ Deve ser possível desligar o aparelho da fonte de alimentação, desligando-o na ficha, caso esta esteja acessível, ou através de um interruptor multipolar instalado na tomada de acordo com a regulamentação aplicável a ligações elétricas; além disso, o aparelho deve dispor de ligação à terra, de acordo com as normas de segurança elétrica nacionais.

⚠ Não utilize extensões, tomadas múltiplas ou adaptadores. Após a instalação da máquina de secar, os componentes elétricos devem estar inacessíveis ao utilizador. Não utilize o aparelho com os pés descalços ou molhados.

Não ligue este aparelho se o cabo ou a ficha elétrica apresentar danos, se não estiver a funcionar corretamente, se estiver danificado ou se tiver caído.

⚠ Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído por um idêntico pelo fabricante,

seu agente de serviço ou pessoal qualificado para evitar o risco de choque elétrico.

⚠ Se for necessário substituir o cabo de alimentação, contacte um Centro de Assistência autorizado.

⚠ ADVERTÊNCIA: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, evitando assim a possibilidade de choque elétrico.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

⚠ ADVERTÊNCIA: Assegure-se de que o aparelho está desligado da fonte de alimentação antes de realizar quaisquer operações de manutenção; nunca use equipamento de limpeza a vapor risco de choque elétrico.

⚠ Não utilize produtos de limpeza abrasivos, nem raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro do aparelho, pois estes podem riscar a sua superfície, o que pode fazer com que o vidro quebre.

⚠ Não utilize produtos abrasivos ou corrosivos, produtos de limpeza à base de cloro, ou esfregões da louça.

⚠ Assegure-se de que o aparelho arrefece antes de executar qualquer operação de manutenção ou limpeza. - risco de queimaduras.

⚠ ADVERTÊNCIA: Desligue o aparelho antes de substituir a lâmpada, para evitar o risco de choques elétricos.

ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM

O material da embalagem é 100% reciclável, conforme indicado pelo símbolo de reciclagem ♻. As várias partes da embalagem devem ser eliminadas de forma responsável e em total conformidade com as normas estabelecidas pelas autoridades locais.

ELIMINAÇÃO DE ELETRODOMÉSTICOS

Este aparelho é fabricado com materiais recicláveis ou reutilizáveis. Elimine-o em conformidade com as normas de eliminação de resíduos locais. Para obter mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem de eletrodomésticos, contacte as autoridades locais, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o aparelho. Este aparelho está marcado em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/EU relativa aos Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE). Ao assegurar a eliminação correta deste produto, estamos a proteger o ambiente e a saúde humana contra riscos negativos.

O símbolo  no produto, ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não deve ser tratado como resíduo doméstico e deve ser transportado para um centro de recolha adequado para proceder à reciclagem do equipamento elétrico e eletrónico.

SUGESTÕES PARA POUPAR ENERGIA

Aqueça previamente o forno apenas se indicado na tabela de preparação de alimentos ou na receita. Utilize tabuleiros de assar lacados de preto ou esmaltados, pois estes absorvem melhor o calor.

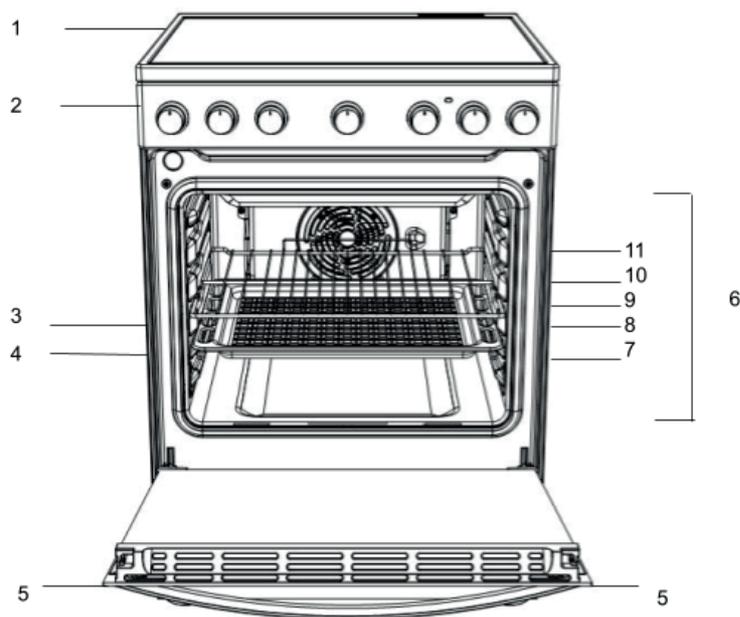
DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Este aparelho está em conformidade com: Requisitos de ecodesign do Regulamento Europeu 65/2014 em conformidade com a norma europeia EN 60350-1.

Este aparelho cumpre os requisitos de conceção ecológica do regulamento europeu n.º 66/2014, em conformidade com a norma europeia EN 60350-2.

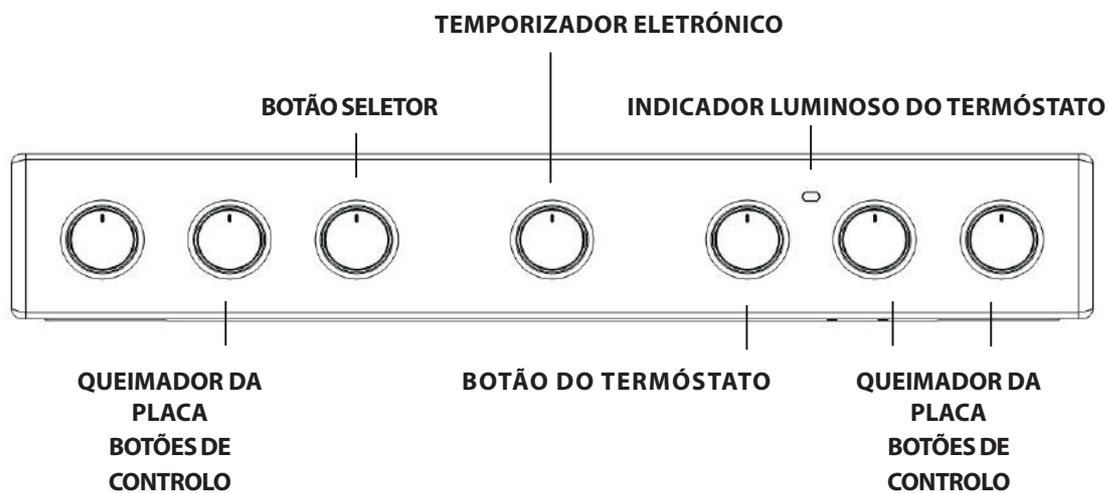


DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Placa vitrocerâmica
2. Painel de controlo
3. Grelha metálica
4. Tabuleiro
5. Porta
6. Calhas-guia para as prateleiras deslizantes
7. posição 1
8. posição 2
9. posição 3
10. posição 4
11. posição 5

PAINEL DE CONTROLO



PT INSTALAÇÃO

Antes de utilizar o seu novo aparelho, leia atentamente este manual de instruções. Contém informações importantes acerca da instalação e utilização seguras do aparelho.

Guarde estas instruções de utilização para referência futura. Certifique-se de que as instruções acompanham o aparelho, caso este seja vendido, oferecido ou deslocado. O aparelho deve ser instalado por um profissional qualificado, de acordo com as instruções fornecidas.

Qualquer ajuste ou manutenção necessário(a) deve ser efetuado(a) depois de desligar o aparelho da rede elétrica.

Posicionamento e nivelamento

É possível instalar o aparelho junto a armários cuja altura não exceda a da superfície da placa.

Este fogão deve ser instalado diretamente no chão. Não instale este fogão sobre uma base artificial de qualquer natureza.

Certifique-se de que a parede em contacto com a parte de trás do aparelho é feita de um material não inflamável e resistente ao calor (T 90°C).

Importante: não instale este aparelho numa posição adjacente à porta ou a outro meio de acesso, para minimizar a probabilidade de contacto entre pessoas que usem a porta e os recipientes colocados sobre a superfície da placa

O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar sobreaquecimento

Este aparelho não deve ser instalado sobre uma plataforma.

O fogão foi concebido para caber entre armários de cozinha espaçados 600 mm entre si. O espaço de cada lado só precisa de ser suficiente para permitir a retirada do fogão para manutenção. Pode ser utilizado com armários de um lado ou de ambos os lados, bem como num canto. Também pode ser usado isoladamente e de pé.

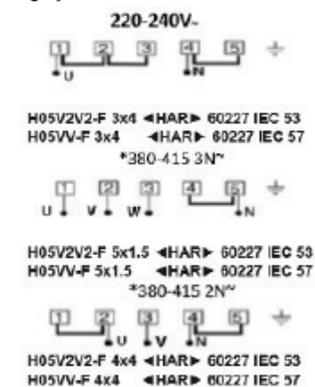
As paredes laterais adjacentes que se projetam acima do nível da placa, não devem estar a menos de 150 mm do fogão e devem ser protegidas por material resistente ao calor. Qualquer superfície saliente ou exaustor não deve estar a menos de 650 mm.

- O fogão pode estar localizado numa cozinha, numa cozinha/sala de jantar ou de estar, mas não numa casa de banho ou numa sala de duche.
- Os exaustores devem ser instalados de acordo com os requisitos constantes do manual relativo aos exaustores.
- A parede em contacto com a parte de trás do fogão deve ser de material à prova de fogo.
- O fogão está equipado com uma corrente de segurança que deve ser presa a um gancho, fixada à parede atrás do aparelho.
- aparelho.

Ligação elétrica

Os fornos com um cabo de alimentação de três pinos estão concebidos para serem utilizados com corrente alternada à frequência de alimentação e tensão indicadas na placa de características (na parte inferior do painel do forno). O condutor de ligação à terra do cabo é o condutor amarelo e verde.

Ligação elétrica básica



*opções de alimentação alternativas

Ligação do cabo de alimentação à rede elétrica

⚠ AVISO: esta operação deve ser realizada por um técnico qualificado.

Antes de deslocar o seu fogão, assegure-se de que o mesmo está frio, e desligue-o na respetiva unidade de controlo. A forma mais fácil de movimentar o seu fogão é levantando a parte frontal, como se segue:

Mover o fogão

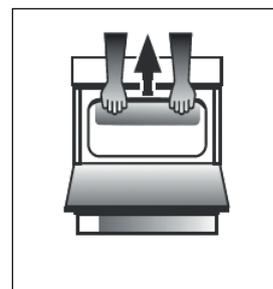


Fig. A

Abra a porta do forno o suficiente para que consiga pegar confortavelmente na extremidade frontal da parte superior do forno, evitando quaisquer elementos da grelha. (FIG. A)

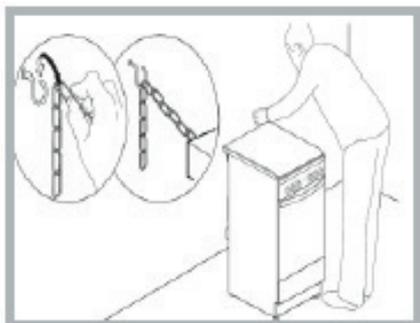
Mova o fogão com cuidado, pois o mesmo é pesado. Certifique-se de que não danifica qualquer cobertura do piso.

As seguintes instruções devem ser lidas por um técnico qualificado para garantir que o aparelho é instalado, regulado e alvo de uma manutenção técnica correta, em conformidade com os regulamentos em vigor.

AVISOS: ESTE APARELHO DEVE SER LIGADO À TERRA.

O fogão deve ser ligado à rede elétrica através de uma tomada do fogão com interruptor (polo duplo), corretamente fundida com uma capacidade apropriada à indicada na placa de características do fogão. Todos os cabos elétricos da unidade consumidora ao fogão, através da tomada do fogão com interruptor de polo duplo, devem ser de um tipo aceitável e possuir a classificação de corrente acima indicada. O cabo de alimentação deve ser posicionado de tal forma, que nunca atinja uma temperatura 50°C mais alta do que a temperatura ambiente. O cabo deve ser afastado das saídas de ar traseiras.

Corrente de segurança



Para evitar a queda acidental do aparelho, por exemplo, caso uma criança suba para a porta do forno, a corrente de segurança fornecida TEM de ser instalada!

O fogão está equipado com uma corrente de segurança que deve ser fixada, por meio de um parafuso (não fornecido com o fogão), à parede atrás do aparelho, à mesma altura que a corrente presa ao aparelho.

Escolha o parafuso e a respetiva fixação de acordo com o tipo de material da parede atrás do aparelho. Se a cabeça do parafuso apresentar um diâmetro inferior a 9 mm, deve usar-se uma anilha. Uma parede de betão requer um parafuso com, no mínimo, 8 mm de diâmetro e 60 mm de comprimento.

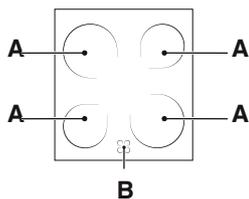
Assegure-se de que a corrente está fixada à parede traseira do fogão e à parede, conforme ilustrado na figura, de modo a que, após a instalação, fique tensionada e paralela ao nível do solo.

UTILIZAR A PLACA VITROCERÂMICA

A cola aplicada nas juntas deixa vestígios de gordura no vidro. Antes de utilizar o aparelho, recomendamos-lhe que os remova com um produto de limpeza especial não abrasivo. Durante as primeiras horas de utilização, pode haver um cheiro a borracha, que desaparecerá muito rapidamente.

ZONAS DE COZEDURA

A placa está equipada com elementos de aquecimento radiante elétrico. Quando estes estão a ser utilizados, os seguintes itens ficam a vermelho na placa.



A. A zona de cozedura.
B. A luz indicadora de calor residual: esta indica que a temperatura da respetiva zona de cozedura é superior a 60°C, mesmo que o elemento de aquecimento tenha sido desligado, mas permaneça quente.

Zonas de cozedura com elementos de aquecimento destacados

Estes emitem calor através da radiação proveniente das lâmpadas de destaque que contêm. Têm propriedades semelhantes aos queimadores a gás: são fáceis de controlar e atingem rapidamente as temperaturas definidas, permitindo-lhe até visualizar a potência que estão a disponibilizar.

ATIVAÇÃO E DESATIVAÇÃO DAS ZONAS DE COZEDURA

Para ativar uma zona de cozedura, rode o respetivo botão no sentido dos ponteiros do relógio, para uma posição entre 0 e 6, ou 0 e 12 (Destaque duplo e Destaque oval).

Para voltar a desativá-la, rode o botão no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até ele estar na posição "0".

O aquecimento ocorre apenas dentro das zonas de cozedura circulares assinaladas. As zonas aquecem e arrefecem mais depressa, assegurando uma maior controlabilidade para alimentos sensíveis. Cada zona de aquecimento está equipada com um limitador térmico, que é um corte de segurança, que impede o sobreaquecimento da vitrocerâmica. Depois de vários minutos à potência máxima, sem um recipiente na zona de aquecimento, o limitador térmico desliga e liga os elementos de aquecimento automaticamente, para evitar danos na vitrocerâmica.

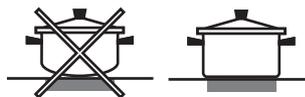
Identificação das zonas de cozedura

Dianteira esquerda	Dianteira direita	Traseira esquerda	Traseira direita (Destaque duplo)
Cerâmica 1800W 180 mm de diâmetro (pos. 0-6)	Cerâmica 1200W 140 mm de diâmetro (pos. 0-6)	Cerâmica 1200W 140 mm de diâmetro (pos. 0-6)	Cerâmica 1800/750W 180 mm de diâmetro (pos. 0-12)

Pos.	Placa de aquecimento de cerâmica radiante Placa de aquecimento normal ou rápida	Placa de aquecimento de halogéneo cerâmico Placa de aquecimento automático
0	Desligar	Desligar
1	Para cozinhar peixe	Para derreter manteiga ou chocolate
2	Para cozinhar batatas (vapor), sopa, grãos-de-bico, feijões	Para reaquecer líquidos
3	Para continuar a cozinhar grandes quantidades de alimentos, legumes, sopa	
4	Para assar (médio)	Para molhos (incluindo molhos cremosos)
5	Para assar (bem passado)	
6	Para dourar ou grelhar rapidamente	Para cozinhar no ponto de ebulição
7		Para assados
8		
9		Para cozidos
10		
11		Para fritar
12		

CONSELHOS PRÁTICOS PARA A UTILIZAÇÃO DA PLACA

- Utilize recipientes com uma base grossa e plana para assegurar que aderem na perfeição à zona de cozedura.



- Utilize sempre recipientes com um diâmetro suficiente grande para cobrir completamente a placa de aquecimento, por forma a usar todo o calor produzido.



- Certifique-se sempre de que a base do recipiente está completamente limpa e seca: isso assegura que os recipientes aderem na perfeição às zonas de cozedura e de que quer os recipientes, quer a placa durarão mais tempo.
- Evite usar os mesmos recipientes utilizados nos queimadores a gás: a concentração de calor nos queimadores a gás pode ter deformado a base do recipiente, impedindo-o de aderir corretamente à superfície.
- Nunca deixe uma zona de cozedura ligada sem um recipiente pousado sobre ela, pois isso poderá causar danos na zona.

UTILIZAR O FORNO PELA PRIMEIRA VEZ UTILIZAÇÃO DIÁRIA

! Quando pretender utilizar o aparelho pela primeira vez, aqueça o forno vazio e com a porta fechada à temperatura máxima durante, pelo menos, meia hora. Certifique-se de que o espaço dispõe de uma boa ventilação antes de desligar o forno e abrir a porta do mesmo. O aparelho poderá produzir um odor ligeiramente desagradável causado pela queima das substâncias de proteção utilizadas durante o processo de fabrico.

Como utilizar o forno

1. Selecione o modo de cozedura pretendido rodando o botão SELETOR.

2. Selecione a temperatura recomendada para o modo de cozedura ou a temperatura pretendida, rodando o botão TERMÓSTATO. Uma lista detalhando os modos de cozedura e as temperaturas de cozedura sugeridas pode ser encontrada na respetiva tabela (ver TABELA DE COZEDURA).

Durante a cozedura, é sempre possível:

- Alterar o modo de cozedura rodando o botão SELETOR.
- Alterar a temperatura rodando o botão TERMÓSTATO.
- Definir o tempo total de cozedura e a hora de fim da cozedura.
- Parar a cozedura rodando o botão SELETOR para a posição "0".

! Nunca coloque objetos diretamente sobre a parte inferior do forno;

isso poderá danificar o revestimento de esmalte.

! Coloque sempre o recipiente de cozedura na(s) prateleira(s) disponibilizada(s).

Conta-minutos

Para ativar o temporizador, proceda da seguinte forma:

1. Rodar o botão TEMPORIZADOR no sentido dos ponteiros do relógio  durante quase uma volta completa para acionar o sinal sonoro.
2. Rode o botão TEMPORIZADOR no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio  para definir o período de tempo desejado.

INDICADOR LUMINOSO DO TERMÓSTATO

Quando este indicador se encontra aceso, o forno está a produzir calor. Apaga-se quando o interior do forno atinge a temperatura selecionada. Neste ponto, a luz acende-se e apaga-se alternadamente, indicando que o termóstato está a funcionar e a manter a temperatura a um nível constante.

ILUMINAÇÃO DO FORNO

Esta pode ser ligada rodando o botão SELETOR para qualquer posição diferente de "0". Permanece acesa enquanto o forno estiver em funcionamento. Selecionando com o botão, a luz é ligada sem que qualquer dos elementos de aquecimento seja ativado.

1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

Para selecionar uma função, rode o *botão seletor* para o símbolo da função que pretende selecionar.

	PRÉ-AQUECIMENTO LIGEIRO/RÁPIDO Para ligar a iluminação do forno. Para efetuar o preaquecimento rápido do forno.
	CONVENCIONAL Para cozinhar qualquer tipo de prato utilizando apenas um nível.
	COZEDURA CONVENCIONAL Para cozinhar num máximo de dois níveis em simultâneo. Recomendamos que troque a posição dos tabuleiros de assar a meio do processo de cozedura. Esta função permite-lhe cozinhar, simultaneamente, diferentes alimentos (como peixe e legumes) em diferentes níveis.
	GRILL Para grelhar bifes, espetadas, salsichas, gratinar legumes ou tostar pão. Ao grelhar carne, recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: Posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 200 ml de água potável.
	TURBO GRILL Para assar peças de carne grandes (pernil, carne assada, frango). Recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: Posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 200 ml de água potável.
	BASE A função pode ser utilizada para terminar a cozedura de tortas recheadas ou para tornar as sopas mais densas. Utilize esta função nos últimos 10/15 min. da cozedura.
	DESCONGELAÇÃO Para acelerar a descongelação dos alimentos.
	BOLO SALGADO Para cozinhar tarte de legumes, quiche com recheio líquido (salgado ou doce) num único nível. Esta função proporciona cozinhados com um topo e uma base uniformes, dourados e crocantes; use o 2.º nível. Aqueça previamente o forno até à temperatura desejada e insira o alimento no seu interior, assim que alcançar a temperatura programada.

ACESSÓRIOS

GRELHA



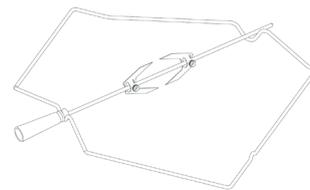
TABULEIRO



TABULEIRO PARA ASSAR



KIT ESPETO



O número e o tipo de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido. Pode adquirir separadamente no Serviço de Assistência Técnica quaisquer outros acessórios que não sejam fornecidos.

INTRODUÇÃO DE GRELHAS E OUTROS ACESSÓRIOS NO INTERIOR DO FORNO

1. Introduza a grelha metálica na horizontal, com a parte "A" virada para cima (fig. 1A, fig. 1B)

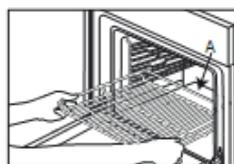


Fig. 1A

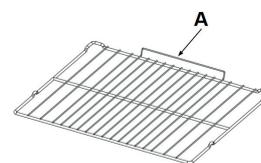


Fig. 1B

2. Outros acessórios, como o tabuleiro coletor e o tabuleiro para pastelaria, são introduzidos da mesma forma que a grelha (Fig. 2).



Fig. 2

A tabela indica a função, os acessórios e o nível mais adequados para utilizar na confecção dos vários tipos de alimentos. Os tempos de cozadura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o preaquecimento (sempre que necessário). As temperaturas e os tempos de cozadura são aproximados e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessório utilizado. Comece por utilizar as definições mais baixas recomendadas e, se o alimento não ficar bem cozinhado, mude para definições mais elevadas. Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros para assar metálicos e de cor escura. Também poderá utilizar recipientes e acessórios em cerâmica ou pirex, mas tenha em conta que os tempos de cozadura serão ligeiramente superiores.

RECEITA	FUNÇÃO	PREAQUECI-MENTO	TEMPERATURA. (°C)	DURAÇÃO (Min)	NÍVEL (número L) E ACESSÓRIOS
Bolos levedados / Pães de ló	CONVENCIONAL	SIM	170	30 - 50	L-2  
Bolos levedados / Pães de ló	COZEDURA CONVEÇÃO	SIM	160	40 - 70	L-4  L-2  
Bolo recheado (cheesecake, strudel, tarte de frutas)	CONVENCIONAL	SIM	160 - 180	40 - 60	L-2  
Bolo recheado (cheesecake, strudel, tarte de frutas)	COZEDURA CONVEÇÃO	SIM	150 - 170	40 - 70	L-4  L-2  
Cookies / Biscoitos	CONVENCIONAL	SIM	140	30 - 60	L-3  
Cookies / Biscoitos	COZEDURA CONVEÇÃO	SIM	140	30 - 60	L-4   
Bolos pequenos / queques	CONVENCIONAL	SIM	160 - 180	20 - 50	L-3  
Bolos pequenos / queques	COZEDURA CONVEÇÃO	SIM	160	30 - 50	L-4  L-2  
Massa "choux"	CONVENCIONAL	SIM	170 - 200	20 - 50	L-3  
Massa "choux"	COZEDURA CONVEÇÃO	SIM	160 - 180	20 - 50	L-4  L-2  
Merengues	CONVENCIONAL	SIM	80 - 100	120 - 200	L-3  
Merengues	COZEDURA CONVEÇÃO	SIM	80 - 100	120 - 200	L-4  L-2  
Pizza / Pão / Focaccia	CONVENCIONAL	SIM	190 - 250	15 - 50	L-2  
Pizza / Pão / Focaccia	COZEDURA CONVEÇÃO	SIM	190 - 230	20 - 50	L-4  L-1  
Tartes salgadas (tarte de legumes, quiche)	BOLO SALGADO	SIM	180	30 - 60	L-3  
Tartes salgadas (tarte de legumes, quiche)	COZEDURA CONVEÇÃO	SIM	170 - 180	30 - 70	L-3  L-2  
Tartes salgadas (tarte de legumes, quiche)	BOLO SALGADO	SIM	180	30 - 70	L-3  L-1  
Vols-au-vent / Salgadinhos de massa folhada	CONVENCIONAL	SIM	170 - 190	15 - 40	L-3  
Vols-au-vent / Salgadinhos de massa folhada	COZEDURA CONVEÇÃO	SIM	160 - 180	15 - 40	L-3  L-1  
Lasanha / Flans / Massa cozida / Cannelloni	CONVENCIONAL	SIM	180 - 200	30 - 65	L-3  
Borrego / Vitela / Vaca / Lombo 1 kg	TURBO GRILL	-	190 - MAX	40 - 90	L-3  
Frango / Coelho / Pato 1 kg	TURBO GRILL	SIM	230 - MAX	50 - 100	L-3  
Frango / Coelho / Pato 1 kg	TURBO GRILL	-	230 - MAX	50 - 100	L-3  
Peru / ganso 3 kg	TURBO GRILL	-	160 - MAX	130 - 170	L-3  
Filetes de peixe / Bifes	GRILL(GRELHADOR)	-	230 - MAX	10 - 30	L-4  
Legumes recheados (tomates, courgettes, beringelas)	TURBO GRILL	-	230 - MAX	30 - 60	L-3  
Gratinado de legumes	GRILL(GRELHADOR)	-	230 - MAX	10 - 30	L-4  
Pão torrado	GRILL(GRELHADOR)	5'	MAX	1 - 2	L-4  
Salsichas / Kebabs / Costeletas / Hambúrgueres	GRILL(GRELHADOR)	-	230 - MAX	15 - 30	L-4  
Batatas assadas	TURBO GRILL	-	230 - MAX	30 - 60	L-3  
Perna de borrego / pernis	TURBO GRILL	-	200 - MAX	50 - 100	L-3  

ACESSÓRIOS					
	Grelha metálica	Tabuleiro para assar ou forma de bolos na grelha	Tabuleiro para assar / tabuleiro coletor ou forma para assar na grelha	Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar	Tabuleiro coletor/tabuleiro para assar com 200 ml de água

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

DESLIGAR O INTERRUPTOR PRINCIPAL E GARANTIR QUE O FOGÃO ESTÁ FRIO ANTES DA LIMPEZA. ANTES DE LIGAR NOVAMENTE, ASSEGURAR-SE DE QUE TODOS OS CONTROLOS ESTÃO NA POSIÇÃO DESLIGADA.

Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.
Use luvas de proteção durante todas as operações.

Realize as operações requeridas com o forno frio.
Desligue o aparelho da corrente elétrica.

Não utilize palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, uma vez que estes podem danificar as superfícies do aparelho.

Desligue o aparelho da corrente elétrica.

LIMPAR A PLACA DE CERÂMICA

- Não utilize esponjas abrasivas nem esfregões de palha de aço, pois podem danificar o vidro.
- Após cada utilização, limpe a placa (após arrefecer) para remover quaisquer depósitos e manchas originadas por resíduos de alimentos.
- Uma superfície que não esteja adequadamente limpa poderá reduzir a sensibilidade dos botões do painel de controlo.
- Apenas utilize um raspador se existirem resíduos colados na superfície da placa. Siga as instruções do fabricante do raspador para evitar riscar o vidro.
- Açúcar ou alimentos com elevado conteúdo de açúcar podem danificar a placa e devem ser removidos de imediato.
- Sal, açúcar e areia riscam a superfície de vidro.
- Use um pano macio, papel de cozinha absorvente ou um produto de limpeza específico para placas (siga as instruções do fabricante).
- Os derrames de líquidos nas zonas de cozedura podem fazer com que os tachos se desloquem ou vibrem.
- Depois de limpar a placa, seque-a bem.

SUPERFÍCIES EXTERIORES

- Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido. Se estiverem muito sujas, acrescente alguns pingos de detergente com PH neutro. Seque com um pano seco.
- Não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum destes produtos entrar, inadvertidamente, em contacto com as superfícies do aparelho, limpe imediatamente com um pano de microfibra húmido.

Não utilize produtos à base de álcool, tais como álcool desnaturalado.

DESLOCAÇÃO DA RESISTÊNCIA SUPERIOR

1. Retire as grelhas de suporte laterais.
2. Puxe o elemento de aquecimento ligeiramente para fora (*fig. 1*) e baixe-o (*fig. 2*).
3. Para reposicionar a resistência, levante-a, puxando ligeiramente na sua direção, e certifique-se de que fica apoiada no suporte lateral.

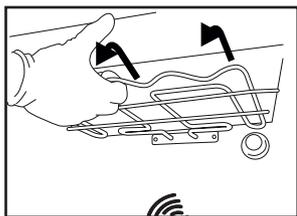


Fig. 1

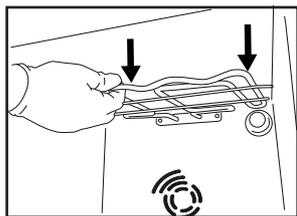


Fig. 2

SUPERFÍCIES INTERIORES

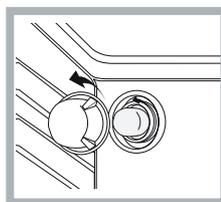
- Após cada utilização, deixe que o forno arrefeça e limpe-o, de preferência enquanto estiver morno, para remover eventuais depósitos ou manchas causados por resíduos de alimentos. Para secar qualquer condensação que se tenha formado devido à preparação de alimentos com elevado teor de água, deixe o forno arrefecer completamente e limpe-o com um pano ou uma esponja.
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.

ACESSÓRIOS

Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, manuseando-os com luvas adequadas para forno, caso ainda estejam quentes. Os resíduos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.

SUBSTITUIR A LÂMPADA

1. Desligue o forno da corrente elétrica
2. Desaperte a cobertura da lâmpada, substitua a lâmpada e aperte novamente a cobertura da mesma.



CONVENCIONAL

1. Ligue o forno novamente à corrente elétrica.
- Nota: use 40 W/230 V tipo G9

A lâmpada utilizada no produto foi especificamente concebida para eletrodomésticos e não é adequada para a iluminação geral de divisões da casa (Regulamento CE 244/2009).
- Não manuseie as lâmpadas com as mãos desprotegidas. As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda, uma vez que as suas impressões digitais podem danificá-las. Não utilize o forno até que a cobertura da lâmpada tenha sido reposta.

LIMPEZA DO FORNO ASSISTIDA A VAPOR

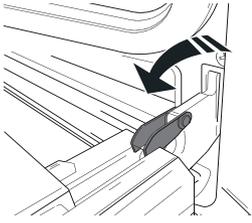
Este método de limpeza é especialmente recomendado depois de cozinhar carnes muito gordas (assadas). Este processo de limpeza facilita a remoção de sujidade das paredes do forno através da geração de vapor criado no interior da cavidade do forno, para facilitar a limpeza. ! Importante! Antes de iniciar a limpeza a vapor:

- Remova quaisquer resíduos de alimentos e gordura da parte inferior do forno.
 - Remova quaisquer acessórios do forno (grelhas e bandejas coletoras). Realize as operações acima indicadas de acordo com o seguinte procedimento:
1. Deite 250 ml de água potável no tabuleiro para assar do forno, colocando-o na prateleira inferior. Nos modelos em que a bandeja coletora não está presente, use uma assadeira e coloque-a na grelha, na prateleira inferior;
 2. Seleccione a função da CONVENCIONAL do forno (☉) e regule a temperatura para 90°C;
 3. Mantenha-a no forno durante 35 minutos;
 4. Desligue o forno;
 5. Depois de o forno arrefecer, pode abrir a porta e terminar a limpeza com água e um pano húmido;
 6. Elimine a água residual da cavidade depois de terminar a limpeza.

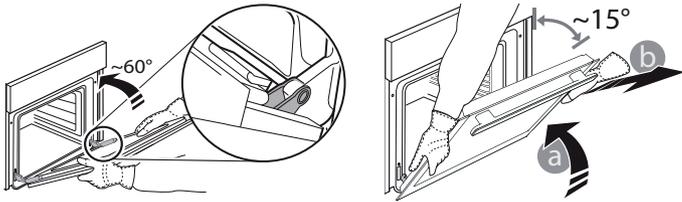
Quando a limpeza a vapor estiver concluída, especialmente depois de cozinhar alimentos gordos, ou se a gordura for difícil de remover, poderá ser necessário terminar a limpeza com o método tradicional, descrito no parágrafo anterior. Efetue a limpeza apenas com o forno frio!

RETIRAR E VOLTAR A COLOCAR O VIDRO DA PORTA DO FORNO

1. Para remover a porta, abra-a totalmente e baixe as linguetas até ficarem na posição de desbloqueio.



2. Feche a porta tanto quanto possível. Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega. Retire, simplesmente, a porta, continuando a fechá-la enquanto a puxa (a), simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte (b).

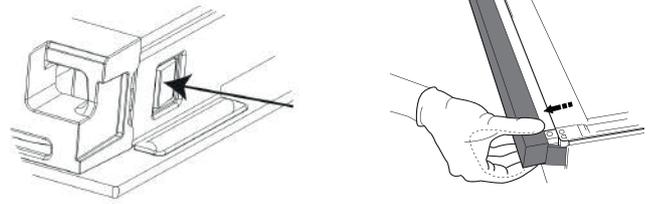


Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície mole.

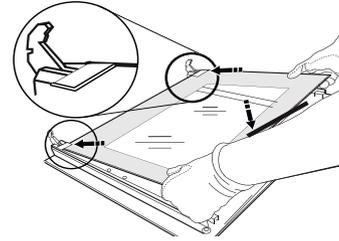
3. Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.
4. Baixe a porta e, em seguida, abra-a totalmente. Baixe as linguetas até à sua posição original: Assegure-se de que as baixe totalmente.
5. Tente fechar a porta e assegure-se de que está alinhada com o painel de controlo. Se não estiver, repita os procedimentos acima.

GRAMPOS PARA LIMPAR - LIMPAR O VIDRO

1. Após remover a porta e pousá-la sobre superfície suave, prima simultaneamente os dois grampos de retenção e remova a extremidade superior da porta, puxando-a na sua direção.



2. Levante e segure firmemente o vidro interior com ambas as mãos, removendo-o e colocando-o sobre uma superfície suave antes de proceder à sua limpeza.
3. Quando voltar a instalar o vidro interior da porta, certifique-se de que introduz o painel de vidro corretamente, para que o texto gravado no mesmo não fique invertido e ilegível.



4. Instale novamente a extremidade superior: irá ouvir um clique, indicando que está bem posicionado. Certifique-se de que a vedação está segura antes de montar novamente a porta.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O que fazer em caso de... **Razões possíveis**

O forno não está a funcionar.

Corte de energia.
Desligado da rede elétrica

Soluções

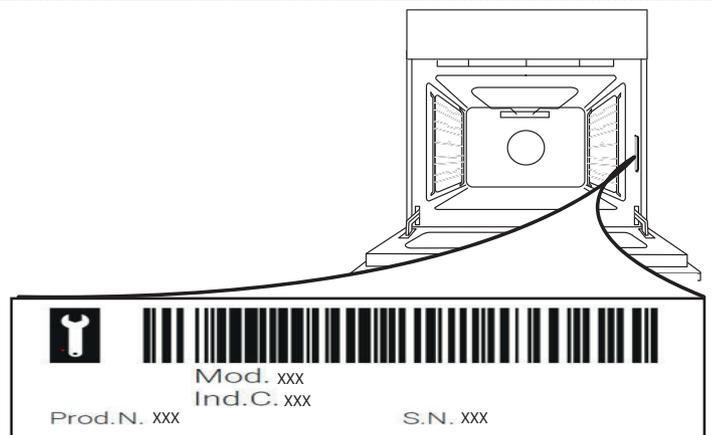
Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e reinicie o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.

SERVIÇO PÓS-VENDA

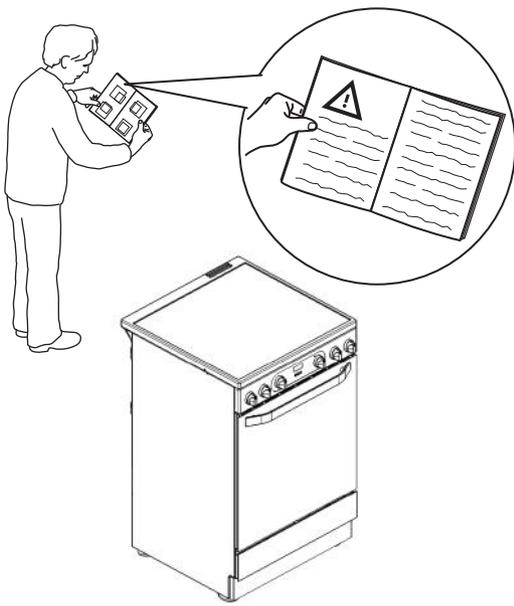
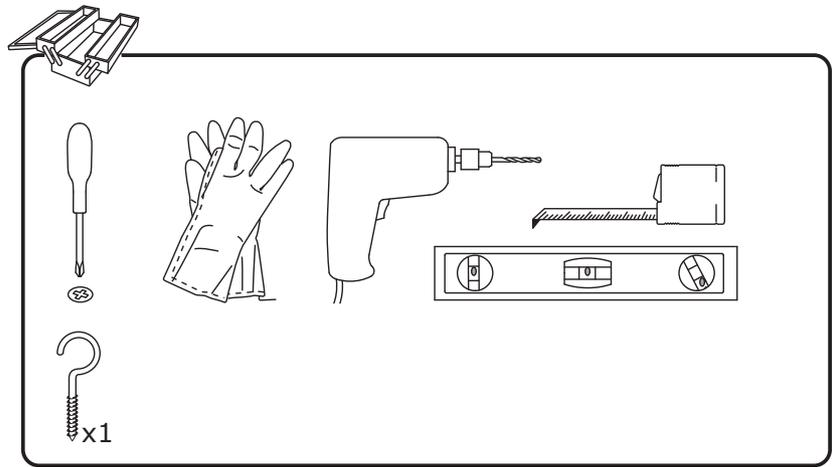
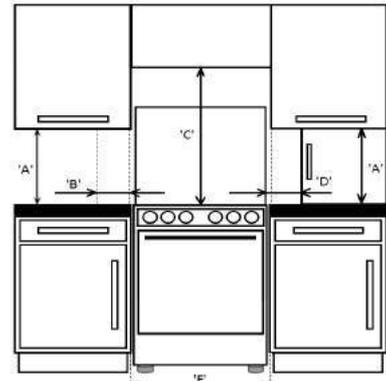
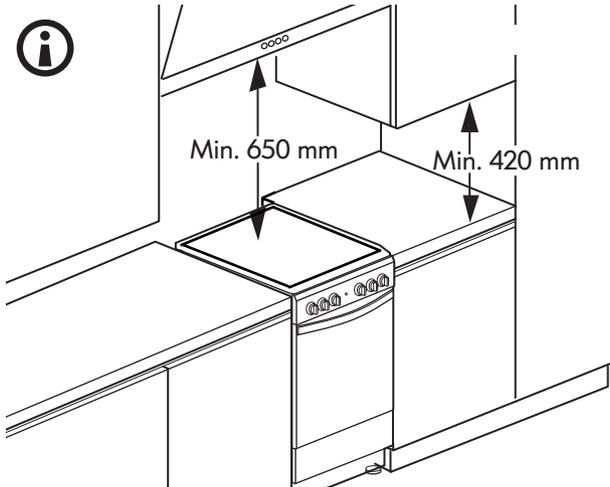
Para receber assistência, contacte o número indicado na brochura da garantia ou siga as instruções existentes na nossa página web.

Lembre-se que deverá fornecer:

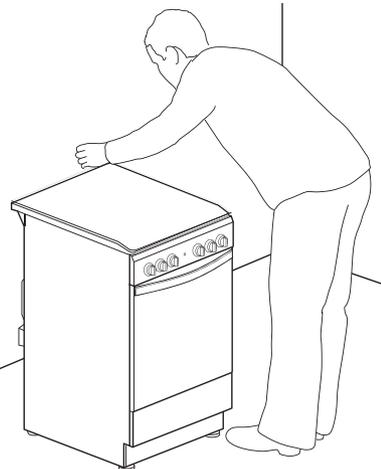
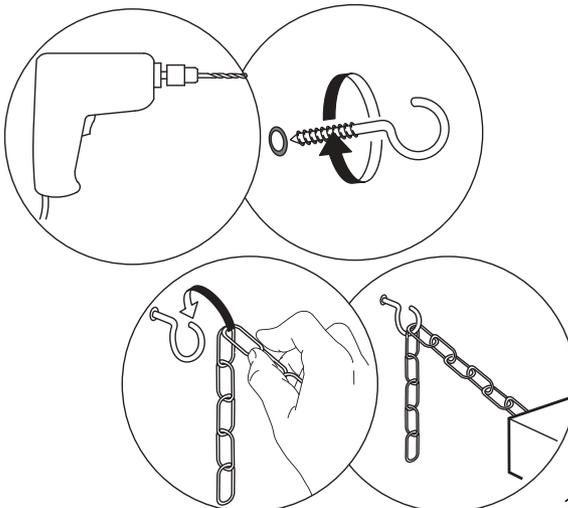
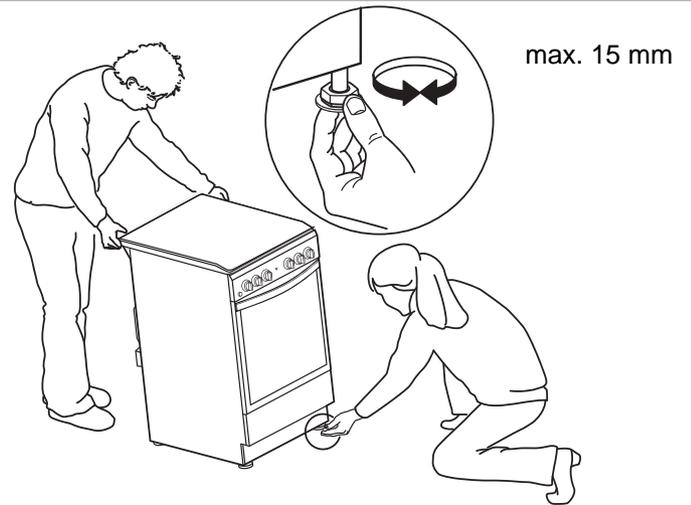
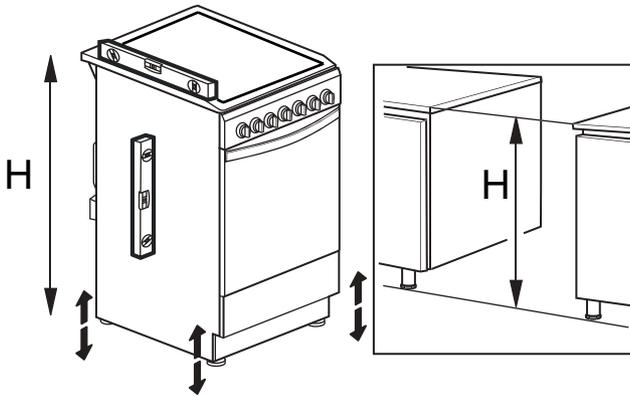
- uma breve descrição do problema;
- o modelo exato do seu aparelho;
- o código de assistência (o número após a palavra «ASSISTÊNCIA» na placa de identificação anexa ao produto, visível na parte interior da extremidade com a porta do forno aberta)
- a sua morada completa;
- um número de telefone de contacto.



Nota: Caso seja necessário efetuar qualquer reparação, deverá contactar um centro de assistência autorizado com garantia, para que sejam utilizadas peças de reposição originais e a reparação seja efetuada corretamente. Para mais informações sobre a garantia, consulte a brochura da garantia em anexo.

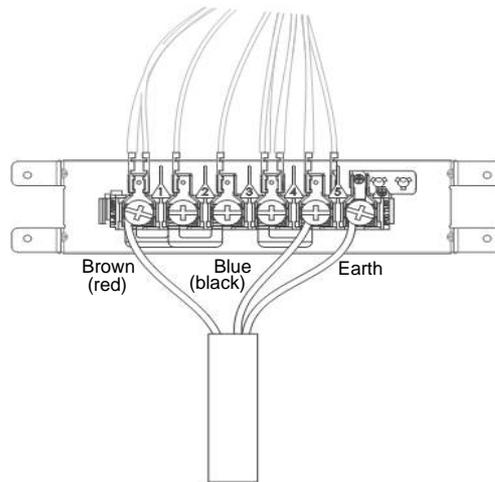
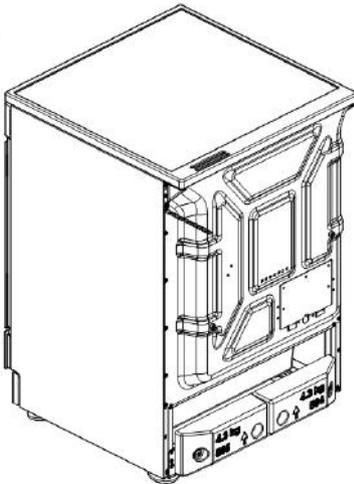
1**2****3** ⓘ

'A'	'B'	'C'	'D'	'F'
420mm Min	150mm Min	650mm Min	150mm Min	600mm Min

4



5



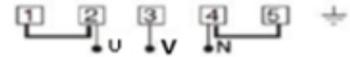
220-240V-



H05V2V2-F 3x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 53
 H05VV-F 3x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 57
 *380-415 3N~



H05V2V2-F 5x1.5 ◀HAR▶ 60227 IEC 53
 H05VV-F 5x1.5 ◀HAR▶ 60227 IEC 57
 *380-415 2N~



H05V2V2-F 4x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 53
 H05VV-F 4x4 ◀HAR▶ 60227 IEC 57

6

