



**Forno**  
Manual do utilizador



I5V8PMW

485302570\_5/ PT/ R.AC/ 17.03.25 10:04  
7786988611

## Bem-vindo!

---

Caro Cliente,

Obrigado por escolher o Indesit produto. Queremos que o seu produto, fabricado com alta qualidade e tecnologia, para lhe oferecer a melhor eficiência. Portanto, deve ler cuidadosamente este manual e qualquer outra documentação fornecida antes de utilizar o produto.

Ter em atenção toda a informação e as advertências especificadas no manual do utilizador. Desta forma, irá proteger-se a si mesmo e ao seu produto contra os perigos que podem ocorrer.

Guardar o manual do utilizador. Se entregar este produto a mais alguém, entregar também o respetivo manual. As condições de garantia, métodos de utilização e resolução de problemas do seu produto são fornecidas neste manual do utilizador.

### Os símbolos e as respetivas descrições no manual do utilizador.



Risco que pode resultar em morte ou lesões.



Informações importantes ou dicas úteis de utilização.



Ler o manual do utilizador.



Advertência de superfície quente.

**OBSERVAÇÃO** Risco que pode resultar em danos no material no produto e para o meio ambiente.

**Beko Europe Management Srl**

Via Varesina 204, 20156 Milano, Italy

# Índice

<b>1</b>	<b>Instruções de segurança .....</b>	<b>4</b>	<b>7</b>	<b>Usar o Forno .....</b>	<b>25</b>
1.1	Uso previsto .....	4	7.1	Informação geral sobre como usar o forno .....	25
1.2	Segurança das crianças, das pessoas vulneráveis e dos animais de companhia.....	4	7.2	Operação da unidade de controlo do forno .....	25
1.3	Segurança eléctrica.....	6	<b>8</b>	<b>Informações Gerais Sobre   Culinária .....</b>	<b>26</b>
1.4	Segurança no transporte .....	7	8.1	Informações gerais sobre assar no forno .....	26
1.5	Segurança da instalação .....	8	8.1.1	Bolos e alimentos de forno .....	27
1.6	Segurança durante a utilização....	9	8.1.2	Carne, peixe e aves .....	29
1.7	Advertências da temperatura .....	10	8.1.3	Grelhador .....	29
1.8	Uso de acessórios.....	11	8.1.4	Testar os alimentos .....	30
1.9	Segurança na cozedura .....	11	<b>9</b>	<b>Manutenção e limpeza .....</b>	<b>30</b>
1.10	Segurança da manutenção e limpeza.....	13	9.1	Informações gerais de limpeza ..	30
<b>2</b>	<b>Instruções ambientais.....</b>	<b>13</b>	9.2	Limpar os acessórios.....	32
2.1	Diretiva de resíduos.....	13	9.3	Limpar a placa .....	32
2.1.1	Em conformidade com a Diretiva REEE e Eliminação de Resíduos:.....	13	9.4	Limpar o painel de controlo .....	32
2.2	Informação da embalagem .....	13	9.5	Limpar o interior do forno (zona de cozedura).....	33
2.3	Recomendações de eficiência energética .....	14	9.6	Limpeza fácil a vapor .....	33
<b>3</b>	<b>O seu produto .....</b>	<b>14</b>	9.7	Limpar a porta do forno .....	34
3.1	Apresentação do produto .....	14	9.8	Remover o vidro interior da porta do forno.....	35
3.1.1	Unidade de cozinha .....	14	9.9	Limpar a lâmpada do forno .....	36
3.1.2	Seção do fogão.....	15	<b>10</b>	<b>Solução de problemas.....</b>	<b>37</b>
3.2	Introdução do painel de controle do forno.....	15			
3.3	Funções de funcionamento do forno .....	16			
3.4	Acessórios do produto.....	16			
3.5	Uso de acessórios do produto .....	17			
3.6	Especificações técnicas .....	19			
<b>4</b>	<b>Instalação .....</b>	<b>20</b>			
4.1	Local certo para instalação .....	20			
4.2	Ligação eléctrica .....	21			
4.3	Colocando o produto .....	22			
<b>5</b>	<b>Primeira utilização .....</b>	<b>23</b>			
5.1	Limpeza inicial.....	23			
<b>6</b>	<b>Como utilizar a placa.....</b>	<b>23</b>			
6.1	Informação geral acerca da utilização da placa .....	23			
6.2	Funcionamento das placas .....	24			

## 1 Instruções de segurança

- Esta secção inclui as instruções de segurança necessárias para prevenir risco de lesões e danos materiais.
- Se o produto for transferido para uma outra pessoa para uso pessoal ou para fins de utilização em segunda-mão, o manual do utilizador, as etiquetas do produto e outros documentos e partes relevantes devem igualmente ser entregues.
- A nossa empresa não será considerada responsável por danos que possam ocorrer caso estas instruções não sejam seguidas.
- O incumprimento destas instruções anula qualquer garantia.
- Utilizar apenas peças de substituição e acessórios originais.
- Não reparar ou substituir qualquer componente do produto exceto se especificamente mencionado no manual do utilizador.
- Não fazer modificações técnicas no produto.

### 1.1 Uso previsto

- Este produto é destinado ao uso doméstico. Não é adequado para utilização comercial.
- Não usar o produto em jardins, varandas ou outros ambientes exteriores. Este produto é destinado ao uso doméstico e nas cozinhas comunitárias de lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
- **ADVERTÊNCIA:** Este produto deve ser usado apenas para fins de cozedura. Não deve ser usado para outros fins como para aquecer uma sala.
- O forno pode ser usado para descongelar, cozer, fritar e grelhar alimentos.
- Este produto, não deve ser usado para aquecimento de pratos, pendurar toalhas ou vestuário na pega para secar os mesmos.

### 1.2 Segurança das crianças, das pessoas vulneráveis e dos animais de companhia

- Este produto pode ser utilizado por crianças com 8 ou mais anos de idade e por pessoas subdesenvolvidas em termos de capacidades físicas,

- sensoriais ou mentais, ou com falta de experiência e conhecimento, desde que sejam supervisionadas ou treinadas sobre a utilização segura e os perigos do produto.
- As crianças não devem brincar com o produto. A limpeza e a manutenção do utilizador não devem ser realizadas por crianças, a menos que haja alguém que as supervise.
  - Este produto não deve ser utilizado por pessoas com capacidade física, sensorial ou mental limitada (incluindo crianças), a menos que sejam mantidas sob supervisão ou recebam as instruções necessárias.
  - As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o produto.
  - Os produtos elétricos são perigosos para crianças e animais de estimação. Crianças e animais de estimação não devem brincar, subir ou entrar no produto.
  - Não coloque objetos que as crianças possam alcançar no produto.
  - Vire a pega das painéis e frigideiras para o lado do balcão para que as crianças não possam agarrar e queimar.
  - **ADVERTÊNCIA:** Durante a utilização, as superfícies acessíveis do produto estão quentes. Mantenha as crianças afastadas do produto.
  - Manter os materiais de embalagem fora do alcance das crianças. Existe o risco de ferimentos e asfixia.
  - Quando a porta estiver aberta, não coloque objectos pesados sobre ela nem permita que as crianças se sentem sobre ela. Pode fazer com que o forno tombe ou danifique as dobradiças da porta.
  - Antes de descartar produtos desgastados e inúteis:
    1. Desligue a ficha de alimentação e retire-a da tomada.
    2. Corte o cabo de alimentação e desligue-o com a ficha do produto.
    3. Tome precauções para evitar que as crianças entrem no produto.
    4. Não permita que as crianças brinquem com o produto quando este estiver em modo inactivo.

### 1.3 Segurança elétrica

- Ligar o produto a tomada com ligação terra protegida por um fusível que coincida com a classificação de corrente indicada na etiqueta do tipo. A instalação da ligação a terra deve ser feita por um electricista qualificado. Não usar o produto sem ligação à terra em conformidade com as regulamentações locais/nacionais.
- A ficha ou a ligação elétrica do aparelho deve estar em local de fácil acesso. Se isto não for possível, tem de existir um mecanismo (fusível, interruptor, etc.) na instalação elétrica ao qual o produto é ligado, em conformidade com as regulamentações elétricas e todos os pólos têm de estar separados da rede.
- Desligar o produto da tomada ou desligar o fusível antes de reparar, manter ou limpar.
- Ligar o produto numa tomada com ligação terra que esteja de acordo com os valores de tensão, corrente e frequência especificados na etiqueta de classificação.
- (Se o seu produto não tiver um cabo elétrico) usar apenas o cabo de ligação descrito na secção “Especificações técnicas”.
- Não prender o cabo de alimentação por baixo ou atrás do produto. Não colocar objetos pesados em cima do cabo de alimentação. O cabo de alimentação não pode ser dobrado, esmagado ou entrar em contacto com qualquer fonte de calor.
- Assegurar que os cabos de alimentação não estão presos enquanto estiver a colocar o produto no respetivo local depois de o montar ou limpar.
- A superfície inferior da placa fica também quente quando está a ser utilizada. Os cabos de alimentação não podem tocar a superfície traseira do produto. Caso contrário, podem ficar danificados.
- Não prender os cabos elétricos à porta do forno e não os passar sobre superfícies quentes. Caso contrário, o cabo de isolamento pode derreter e provocar um incêndio em consequência de um curto-circuito da placa.

- Usar apenas o cabo original. Não usar cabos cortados ou danificados.
- Não usar um cabo de extensão, uma extensão múltipla ou para utilizar o seu produto.
- Entrar em contacto com o centro de assistência ou importador autorizado se o comprimento do cabo de alimentação for inadequado.
- As fontes de energia portáteis ou fichas múltiplas podem sobreaquecer e incendiar-se. Manter fichas múltiplas e fontes de energia portáteis afastadas do produto.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de ser substituído por um fabricante, um serviço autorizado ou uma pessoa a ser especificada pela empresa de importação de modo a evitar possíveis perigos.
- **ADVERTÊNCIA:** Antes de substituir a lâmpada do forno, assegurar que o produto é desligado da alimentação elétrica para evitar o risco de choque elétrico. Desligar o produto ou desligar o fusível na caixa do mesmo.

Se o seu aparelho tiver um cabo de alimentação e ficha:

- Nunca colocar a ficha do produto numa tomada partida, solta ou fora da tomada. Assegurar que a ficha está totalmente inserida na tomada. Caso contrário, as ligações podem sobreaquecer e ocasionar um incêndio.
- Evitar inserir o dispositivo em tomadas gordurosas, sujas ou potencialmente expostas à água (como as que estão junto a uma bancada onde pode ser atingida por água). Caso contrário, existe risco de curto-circuito e eletrocussão.
- Nunca tocar na ficha com as mãos molhadas!
- Retirar a ficha da tomada usando o corpo da ficha em vez do cabo da mesma.



#### 1.4 Segurança no transporte

- Desligar o produto da corrente elétrica antes de o transportar.
- O produto é pesado, tem de ser transportado pelo menos com duas pessoas.
- Não usar a porta e/ou a pega para transportar ou deslocar o produto. Não usar a porta e/ou a pega para transportar ou mover o aparelho.
- Não colocar itens sobre o aparelho. Transportar o aparelho verticalmente.

- Quando precisar de transportar o seu produto, envolver o mesmo com material de embalagem de bolhas ou com cartão grosso e passar com fita cola com firmeza. Prender firmemente as partes móveis do produto para evitar danos.
- Antes de o produto ser instalado, verificar o produto relativamente a quaisquer danos de transporte. Contactar o importador ou o centro de assistência autorizada se estiver danificado.
- Nunca colocar o produto sobre um pavimento revestido com carpetes. Produto Caso contrário, a falta de fluxo de ar por baixo do produto irá causar o sobreaquecimento das partes elétricas. Isto irá causar problemas com o seu produto.
- O produto deve ser colocado diretamente numa superfície limpa, plana e rija. Não deve ser colocado sobre um plinto ou bancada. Os produtos não devem ser colocados em placas de cartão ou de plástico.



### **1.5 Segurança da instalação**

- Antes de iniciar a instalação, desligar a linha elétrica à qual o produto será conectado, desligando o fusível.
- Usar sempre luvas de proteção durante o transporte e a instalação. Caso contrário, existe o perigo de lesões ocasionados por arestas vivas!
- Antes de o produto ser instalado, verificar o produto relativamente a quaisquer danos. Não instalar o mesmo se o produto estiver danificado.
- A luz direta do sol e fontes de calor, como aquecedores elétricos ou a gás, não devem estar presentes na zona onde o produto está instalado.
- Manter o espaço aberto junto de todas as condutas de ventilação do produto.
- Não instalar o produto por baixo de uma janela. Há um risco que a chama da placa incendeie as cortinas e os materiais inflamáveis em volta da placa. Quando abrir a janela, os recipientes quentes de cozinha podem cair.

- Não instalar o produto por baixo de uma janela. Quando abrir a janela, os recipientes quentes de cozinha podem cair.
- Para evitar o sobreaquecimento, a instalação do produto não deve ser realizada por trás de tampas decorativas.
- Nos casos em que a mangueira/tubo do gás ou de um tubo de água em plástico está localizado por trás da zona de instalação designada para o produto, é imperativo garantir que não há qualquer contacto entre o produto e estas linhas de serviço. Caso contrário, a mangueira/tubo pode ficar esmagada.
- Caso haja uma tomada atrás do local onde o produto será instalado, deve assegurar que o produto não entra em contacto com a tomada nem com a ficha inserida na tomada.
- Não deve haver nenhuma mangueira de gás, tubo de água em plástico e tomada na parte traseira ou na parede lateral do local onde o produto será instalado. Caso contrário, podem ficar deformados pelo

efeito do calor quando a placa está em funcionamento e pode criar um risco de segurança.



## 1.6 Segurança durante a utilização

- Assegurar que o aparelho é desligado após cada utilização.
- Se não usar o produto durante um longo período de tempo, deve desligar o mesmo ou desligar a alimentação da caixa do fusível.
- Não usar o produto se partir ou for danificado enquanto usar o mesmo. Desligar o produto da eletricidade. Contactar o importador ou o centro de assistência autorizada.
- Não usar o produto com o vidro da porta da frente retirado ou partido. Caso contrário, existe o perigo de lesões e danos ambientais.
- **ADVERTÊNCIA:** Se a superfície estiver rachada, desligar o produto da alimentação elétrica para evitar o risco de choque elétrico.
- **ADVERTÊNCIA:** Se a superfície de vidro da placa estiver partida:

Desligar o gás e (se aplicável) as placas elétricas de aquecimento. Desligar o produto da eletricidade.

Não tocar na superfície do aparelho.

- Não utilizar o aparelho.
- Não pisar o aparelho em circunstância alguma.
- Nunca usar o produto quando a sua avaliação ou coordenação estiver afetada devido ao consumo de álcool e/ou drogas.
- Os objetos inflamáveis não devem ser mantidos dentro e em volta da zona de cozedura. Caso contrário, pode originar um incêndio.
- A pega do forno não é um secador de toalhas. Quando usar o produto, não pendurar toalhas, luvas ou têxteis na pega.
- As dobradiças da porta do produto movem-se quando abrir ou fechar a porta e podem obstruir-se. Quando abrir/fechar a porta, não segurar na parte com as dobradiças.
- Este produto não é adequado para usar com controlo remoto ou com um relógio externo.



## 1.7 Advertências da temperatura

- **ADVERTÊNCIA:** Quando o produto estiver em uso, o produto e as respetivas partes acessíveis ficarão quentes. Deve ser tido cuidado para evitar tocar o produto e os elementos de aquecimento. Crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas do produto, exceto se constantemente supervisionadas.
- Não colocar materiais inflamáveis/explosivos perto do produto, dado que os superfícies irão ficar quentes enquanto o mesmo estiver em funcionamento.
- Manter a sua distância quando estiver a operar a porta do forno durante ou no fim da cozedura. O vapor pode queimar as suas mãos, rosto e/ou olhos.
- Durante o funcionamento o produto está quente. Deve ser tido cuidado para evitar tocar nas partes quentes do forno e nos elementos de aquecimento.
- Usar sempre luvas de forno resistentes ao calor quando manusear o produto.

- **ADVERTÊNCIA:** Perigo de incêndio: Não armazenar os artigos sobre as superfícies de cozedura.

## 1.8 Uso de acessórios

- É importante que a grelha e o tabuleiro sejam corretamente colocados nas prateleiras de arame de aço. Para informação detalhada, consultar a secção “**Utilização dos acessórios**”.
- Fechar a porta do forno depois de pressionar totalmente os acessórios para dentro do espaço de cozedura, caso contrário podem bater no vidro da porta e danificar o mesmo.
- **ADVERTÊNCIA:** Utilizar apenas as proteções da placa concebidas pelo fabricante do aparelho de cozedura ou indicadas pelo fabricante do aparelho nas instruções de utilização como adequadas ou as proteções da placa incorporadas no aparelho. O uso de proteções não adequadas pode provocar acidentes.

## 1.9 Segurança na cozedura

- **ADVERTÊNCIA:** O processo de cozedura tem de ser respeitado. Os processos de

cozedura de curto prazo devem ser constantemente respeitados.

- **ADVERTÊNCIA:** Na cozedura com óleo sólido ou líquido, é perigoso deixar a placa sem vigilância, o que pode provocar um incêndio. NUNCA tentar extinguir o fogo com água; desligar o produto da corrente elétrica e depois cobrir as chamas com uma tampa ou uma cobertura de incêndio (etc.).
- Ter cuidado quando usar bebidas alcoólicas nos seus alimentos. O álcool evapora em altas temperaturas e pode causar incêndio, pois pode pegar fogo ao entrar em contato com superfícies quentes.
- Os resíduos de alimentos na zona de cozedura, como o óleo, podem inflamar-se. Limpar estes resíduos antes de cozinhar.
- Risco de envenenamento alimentar: Não manter os alimentos no forno durante mais de uma hora após a cozedura. Caso contrário, pode provocar envenenamento por alimentos ou doenças.
- Não aquecer recipientes ou frascos de vidro fechados no forno. A pressão que irá

formar-se no recipiente/frasco pode fazer com o mesmo expluda.

- Não colocar os tabuleiros de cozedura, pratos ou folha de alumínio diretamente na base do forno. O calor acumulado pode danificar a base do forno.

Ter em atenção as seguintes precauções quando usar papel de pergaminho untado ou materiais similares:

- Colocar papel vegetal num recipiente de cozinha ou no acessório do forno (tabuleiro, grelha, etc.) com alimentos e colocar o mesmo no forno pré-aquecido.
- Para evitar o risco de tocar nos elementos de aquecimento do forno e obstruir o fluxo de ar quente, remover quaisquer partes de excesso de papel vegetal que ficam suspensas dos acessórios ou dos recipientes. Não usar papel vegetal no forno a temperaturas superiores à temperatura máxima de utilização especificada pelo fabricante. Nunca colocar o papel vegetal na base do forno.
- Não colocar o mesmo por cima dos acessórios durante o pré-aquecimento.

- Premir sempre para baixo com um prato ou um objeto similar para impedir que o material comece a circular devido à circulação do ar dentro do forno.
- Tape somente a superfície necessária dentro do forno.
- Após cada utilização, o tabuleiro deve ser limpo e qualquer papel vegetal ou materiais similares usados no tabuleiro devem ser substituídos. Caso contrário, os líquidos que caem para dentro do tabuleiro podem provocar fumo ou mesmo o surgimento de chamas.
- O fluxo de ar é gerado quando o produto é aberto. O papel vegetal pode entrar em contacto com os elementos de aquecimento e inflamar-se.
- Quando usar uma prateleira de grelhar para fritar, deve ser colocado um tabuleiro na prateleira inferior. Caso contrário, o óleo dos alimentos e outros componentes que caem na parte inferior do forno podem criar um fumo intenso e provocar o surgimento de chamas.
- Fechar a porta do forno enquanto estiver a grelhar. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!

- Alimentos não adequados para grelhar e que podem provocar um risco de incêndio. Grelhar apenas alimentos que sejam adequados para fogo intenso do grelhador. Não colocar os alimentos demasiado afastados na parte de trás do grelhador. Esta é a zona mais quente e os alimentos muito gordos podem incendiar-se.



### 1.10 Segurança da manutenção e limpeza

- Deixar que o produto arrefeça antes de iniciar a limpeza do mesmo. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!

- Nunca lavar o produto pulverizando-o ou deitando água sobre o mesmo! Existe risco de choque elétrico!
- Não usar equipamentos de limpeza a vapor para limpar o produto dado isso poder originar um choque elétrico.
- Não utilizar soluções de limpeza abrasivas, raspadores de metal, esfregões, esfregões de arame para lavagem da loiça ou lexívia para limpar o vidro da porta do forno e o vidro da parte superior da porta do forno (se existir). Estes materiais podem provocar riscos e a quebra das superfícies de vidro.

## 2 Instruções ambientais

### 2.1 Diretiva de resíduos

#### 2.1.1 Em conformidade com a Diretiva REEE e Eliminação de Resíduos:

Este produto está em conformidade com a Diretiva UE REEE (2012/19/UE). Este produto possui um símbolo de classificação para resíduos de equipamento elétrico e eletrónico (REEE).



Este produto foi produzido com peças de elevada qualidade e materiais que podem ser reutilizados e são adequados para reciclagem. Portanto, não eliminar o produto usado com

o lixo doméstico normal e com outros resíduos no final da vida útil. Colocar o mesmo num ponto de recolha para a

reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos. Pode perguntar à sua administração local sobre estes pontos de recolha. A eliminação do aparelho ajuda adequadamente a evitar possíveis consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde humana.

#### Conformidade com a Diretiva RoHS:

O produto que comprou cumpre com a Diretiva RSP UE (2011/65/UE). Não contém materiais nocivos e proibidos especificados na Diretiva.

#### 2.2 Informação da embalagem

Os materiais de embalagem do produto são fabricados com materiais recicláveis de acordo com os nossos Regulamentos Ambientais Nacionais. Não eliminar os

resíduos de embalagens com o lixo doméstico ou com outros resíduos, eliminar os mesmos nos pontos de recolha de embalagens especificadas pelas autoridades locais.

### 2.3 Recomendações de eficiência energética

De acordo com a informação EU 66/2014 sobre eficiência energética podem ser encontradas no recibo do produto fornecido com o mesmo.

As sugestões seguintes irão ajudá-lo a usar o seu produto de uma forma ecológica e com eficiência energética.

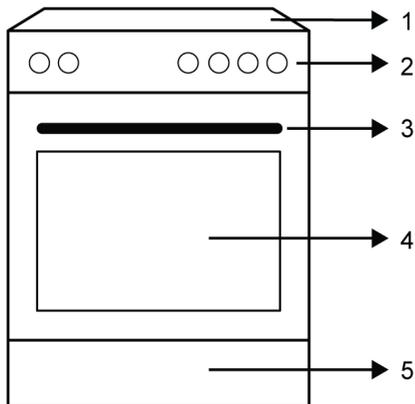
- Descongelar alimentos congelados antes de os cozinhar.
- No forno, usar recipientes escuros ou esmaltados que transmitam melhor o calor.
- Se especificado na receita ou no manual do utilizador, deve sempre pré-aquecer. Não abrir frequentemente a porta do forno enquanto estiver a cozinhar.

- Desligar o produto 5 ou 10 minutos antes do tempo de fim de cozedura para uma cozedura prolongada. Agora pode economizar até 20% de eletricidade ao utilizar o calor residual.
- Tentar cozinhar mais do que um prato ao mesmo tempo no forno. Pode cozinhar ao mesmo tempo colocando dois tabuleiros na grelha de arame. Adicionalmente, se cozinhar as suas refeições uma a seguir à outra, isso irá poupar energia porque o forno não perderá o calor.
- Usar recipientes com o tamanho e a tampa adequados para a zona da placa. Escolher sempre o recipiente do tamanho correto para as suas refeições. É necessária mais energia para recipientes de tamanho incorreto.
- Manter as zonas de cozedura da placa e as bases dos recipientes devidamente limpas. A sujidade reduz a transferência de calor entre a zona de cozedura e a base do recipiente.

## 3 O seu produto

Nesta seção você encontra a visão geral e os usos básicos do painel de controle do produto. Poderão haver diferenças nas imagens e em algumas características dependendo do tipo de produto.

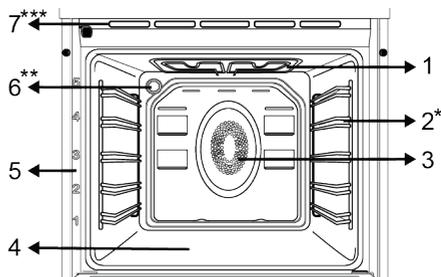
### 3.1 Apresentação do produto



1 Secção da placa

- 2 Painel de controlo
- 3 Pega
- 4 Porta
- 5 Parte inferior

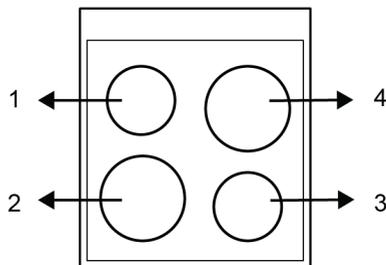
### 3.1.1 Unidade de cozinha



- 1 Aquecedor superior
- 2 Prateleiras de arame de aço \*
- 3 Motor do ventilador (por trás da placa de aço)
- 4 Queimador inferior (por baixo da placa em aço)
- 5 Posicionamento da prateleira
- 6 Lâmpada \*\*
- 7 Orifícios de ventilação \*\*\*

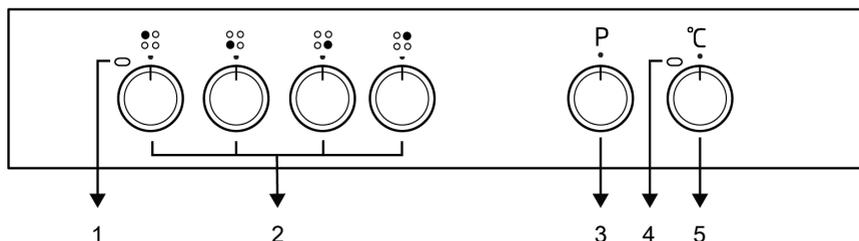
- \* Varia dependendo do modelo. Varia dependendo do modelo do. O seu produto pode não estar equipado com uma prateleira em arame de aço. Na imagem, um produto com uma prateleira em arame de aço é mostrada como exemplo.
- \*\* Varia dependendo do modelo. Varia dependendo do modelo do. O seu produto pode não ter uma lâmpada ou o tipo e localização da lâmpada podem diferir da figura.
- \*\*\* Variam dependendo do modelo do produto. Pode não estar disponíveis no seu produto.

### 3.1.2 Seção do fogão



- 1 Traseira esquerda - Zona de cozedura individual
- 2 Frontal esquerda - Zona de cozedura individual
- 3 Frontal direita - Zona de cozedura individual
- 4 Traseira esquerda - Zona de cozedura individual

### 3.2 Introdução do painel de controle do forno



- 1 Ativar a lâmpada de aviso da placa
- 2 Botões de controle do fogão
- 3 Botão de seleção de função
- 4 Lâmpada do termostato
- 5 Botão de seleção da temperatura

Se houver botões (s) controlando seu produto, em alguns modelos esses/esses botões podem ser para que eles saiam quando empurrados (botões enterrados). Para que as configurações sejam feitas com esses botões, primeiro empurre o botão relevante e puxe o botão. Depois de fazer seu ajuste, empurre -o novamente e substitua o botão.

#### Botão de seleção de função

Você pode selecionar as funções de operação do forno com o botão de seleção de função. Vire à esquerda/direita da posição fechada (superior) para selecionar.

#### Botão de seleção da temperatura

Você pode selecionar a temperatura que deseja cozinhar com o botão de temperatura. Gire no sentido horário a partir da posição fechada (superior) para selecionar.

#### Indicador de temperatura interna do forno

Você pode entender a temperatura interna do forno pela lâmpada de temperatura. A lâmpada do termostato está localizada no painel de controle. A lâmpada do termostato acende quando o produto começa a funcionar e a lâmpada do termostato apaga quando atinge a temperatura definida. Quando a

temperatura dentro do forno cai abaixo da temperatura definida, a lâmpada do termostato acende novamente.

### Botões de controlo do fogão

Você pode operar sua placa com os botões de controle da placa. Cada botão opera a respetiva zona de cozedura. Pode inferir qual a zona que controla a partir dos símbolos no painel de controlo.

### 3.3 Funções de funcionamento do forno

Na tabela de funções são apresentadas as funções de funcionamento que pode utilizar no seu forno e as temperaturas máxima e mínima que podem ser definidas para essas funções. A ordem dos modos de operação mostrados aqui pode ser diferente da disposição em seu produto.

símbolo de função	Descrição da função	Faixa de temperatura (°C)	Descrição e uso
	Funcionamento com ventilador	-	O forno não é aquecido. Somente o ventilador (na parede traseira) funciona. Alimentos congelados com grânulos são descongelados lentamente à temperatura ambiente, alimentos cozidos são resfriados. O tempo necessário para descongelar uma peça inteira de carne é maior do que para alimentos com grãos.
	Aquecimento superior e inferior	*	A comida é aquecida por cima e por baixo ao mesmo tempo. Adequado para bolos, pastéis ou bolos e guisados em formas de cozedura. A cozedura é feita com um único tabuleiro.
	Aquecimento ventilado inferior/superior	*	O ar quente aquecido pelas resistências superior e inferior é distribuído igual e rapidamente por todo o forno com o ventilador. A cozedura é feita com um único tabuleiro.
	Aquecimento ventilado superior	*	O ar quente aquecido pelo aquecedor superior é distribuído igual e rapidamente por todo o forno com o ventilador. A cozedura é feita com um único tabuleiro.
	Aquecimento ventilado inferior	*	O ar quente aquecido pelo aquecedor inferior é distribuído igualmente e rapidamente por todo o forno com o ventilador. A cozedura é feita com um único tabuleiro. Esta função também deve ser usada para facilitar a limpeza a vapor.
	Aquecimento ventilado	*	O ar quente aquecido pelo aquecedor ventilador é distribuído uniforme e rapidamente em todo o forno com o ventilador. É adequado para cozedura dos seus alimentos em vários tabuleiros em níveis de prateleira diferentes.
	Grelhador completo	*	The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.

\* Seu produto opera na faixa de temperatura especificada no botão de temperatura.

### 3.4 Acessórios do produto

Existem vários acessórios em seu produto. Nesta seção, a descrição dos acessórios e as descrições do uso correto estão disponíveis. Dependendo do modelo do produto, o acessório fornecido varia. Todos os acessórios descritos no manual do usuário podem não estar disponíveis em seu produto.



As bandejas dentro do seu aparelho podem ficar deformadas com o efeito do calor. Isso não afeta a funcionalidade. A deformação desaparece quando a bandeja é resfriada.

#### Tabuleiro normal

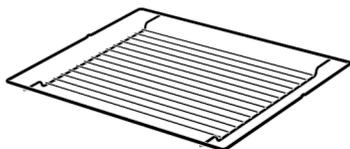
É utilizado para fazer doces, alimentos congelados e fritar pedaços grandes.



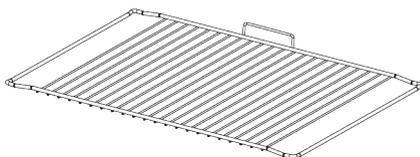
### Grelha de arame de aço

É utilizado para fritar ou colocar os alimentos a assar, fritar e cozinhar na prateleira desejada.

**Nos modelos com prateleiras de arame de aço :**



**Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :**

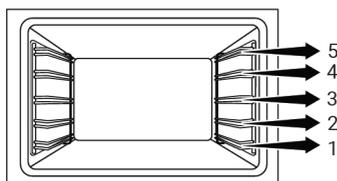


## 3.5 Uso de acessórios do produto

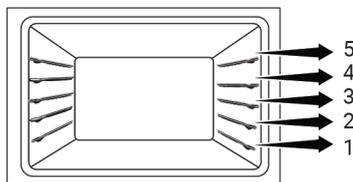
### Prateleiras de cozinha

Existem 5 níveis de posição de prateleira na área de cozedura. Você também pode ver a ordem das prateleiras nos números na estrutura frontal do forno.

**Nos modelos com prateleiras de arame de aço :**



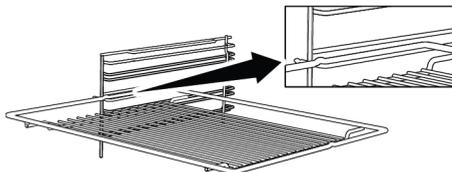
**Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :**



**Colocar a grelha de arame nas prateleiras de cozedura**

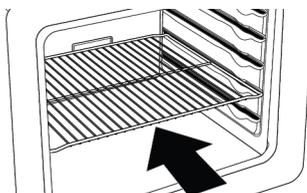
**Nos modelos com prateleiras de arame de aço :**

É crucial colocar a grade de arame nas prateleiras de arame corretamente. Ao colocar a grade de arame na prateleira desejada, a seção aberta deve estar na frente. Para um melhor cozimento, a grelha deve ser fixada no ponto de parada da grade. Não deve ultrapassar o ponto de parada para entrar em contato com a parede traseira do forno.



**Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :**

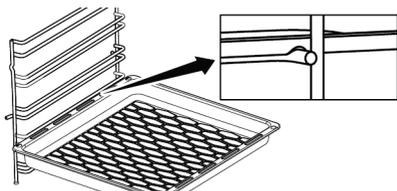
É crucial colocar a grade de arame nas prateleiras laterais corretamente. A grade de arame tem uma direção ao colocá-la na prateleira. Ao colocar a grade de arame na prateleira desejada, a seção aberta deve estar na frente.



## Colocar o tabuleiro nas prateleiras para cozinhar

### Nos modelos com prateleiras de arame de aço :

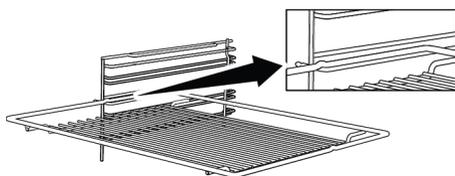
Também é importante colocar as bandejas nas prateleiras laterais de arame corretamente. Coloque a bandeja entre as prateleiras de arame, como mostrado na figura. Para um bom desempenho de cozedura, a bandeja deve ser colocada na prateleira de arame de forma a encaixar na ranhura da rolha. Não deve ser colocado contra a parede posterior do forno contornando a ranhura da rolha.



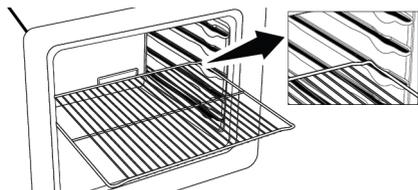
### Função de parada da grelha de arame

Existe uma função de paragem para evitar que a grelha caia da grelha. Com esta função, você pode retirar sua comida com facilidade e segurança. Ao remover a grade de arame, você pode puxá-la para frente até atingir o ponto de parada. Você deve passar por cima deste ponto para removê-lo completamente.

### Nos modelos com prateleiras de arame de aço :

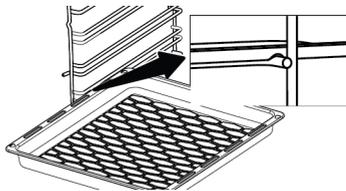


### Nos modelos sem prateleiras de arame de aço :



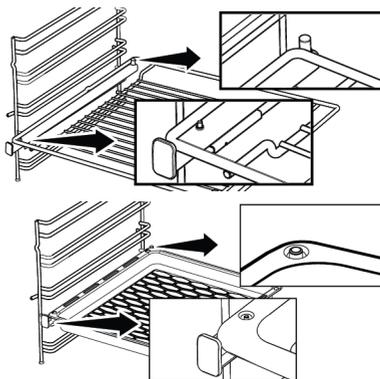
## Função de parada da bandeja - Nos modelos com prateleiras de arame de aço

Há também uma função de parada para evitar que a bandeja caia da prateleira de arame. Ao remover a bandeja, solte-a do soquete de parada traseiro e puxe-a em sua direção até atingir a parte frontal. Você deve passar por cima deste soquete de parada para removê-lo completamente.



## Posicionamento adequado da grade de arame e da bandeja nos trilhos telescópicos -Nos modelos com prateleiras de arame de aço e guias telescópicos

Graças aos carris telescópicos, as bandejas ou prateleiras de arame podem ser facilmente instaladas e removidas. Deve-se ter cuidado ao colocar as bandejas e prateleiras de arame nos carris telescópicos como mostra a figura abaixo.



### 3.6 Especificações técnicas

Especificações gerais	
As dimensões exteriores do produto (altura/largura/profundidade) (mm)	850 /500 /600
Tensão/Frequência	1N ~ 220-240 V/3N ~ 380-415 V 50 Hz
Tipo do cabo e secção usada/adequada para usar no produto	min. H05VV-FG 3 x 2,5 mm <sup>2</sup> (1N) / H05VV-FG 5 x 1,5 mm <sup>2</sup> (3N)
Consumo total de energia (kW)	7,8
Tipo de forno	Forno multifunções
Frontal esquerda	Zona de cozedura individual
Dimensão	180 mm
Potência	1700 W
Traseira esquerda	Zona de cozedura individual
Dimensão	140 mm
Potência	1200 W
Frontal direita	Zona de cozedura individual
Dimensão	140 mm
Potência	1200 W
Traseira esquerda	Zona de cozedura individual
Dimensão	180 mm
Potência	1700 W

Essenciais: : Informação na etiqueta energética dos fornos elétricos do tipo doméstico é atribuída de acordo com a norma EN 60350-1/IEC 60350- 1. Os valores são determinados Aquecimento superior e inferior ou (se presente) as funções Aquecimento ventilado inferior/superior com a carga padrão.

A classe de eficiência energética é determinada em conformidade com as seguintes prioridades dependendo se existem ou não no produto as funções relevantes: 1-Aquecimento ventilado ecológico , 2-Aquecimento ventilado , 3-Aquecimento ventilado inferior/superior , 4-Aquecimento superior e inferior.



As especificações técnicas podem ser alteradas sem aviso prévio para melhorar a qualidade do produto.



As imagens neste manual são esquemáticas e podem não coincidir exactamente com o seu produto.



Os valores indicados nas etiquetas do produto ou na documentação que acompanha o mesmo são obtidos em condições laboratoriais em conformidade com as normas relevantes. Dependendo das condições operacionais e ambientais do produto, estes valores podem variar.

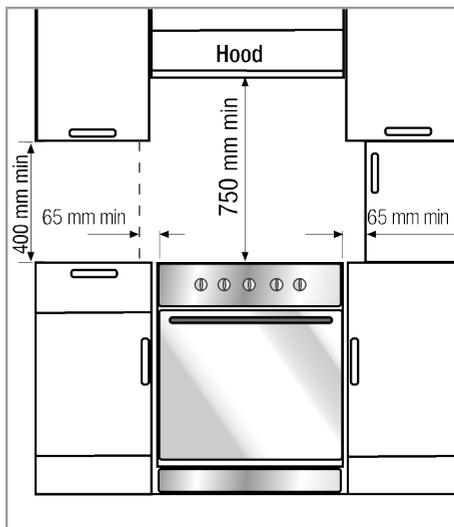
### informações gerais

- Consulte o Agente de Assistência Técnica Autorizado mais próximo para a instalação do produto. Certifique-se que as instalações eléctrica e de gás estão realizadas antes de chamar o Agente de Assistência Técnica Autorizado para ter o produto pronto a funcionar. Caso contrário, chame um electricista e um instalador qualificados para que realizem as preparações exigidas. O fabricante não deve ser responsabilizado por danos oriundos de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas e pode invalidar a garantia.
- A preparação do local e a instalação eléctrica e de gás para o produto é da responsabilidade do cliente.
- O produto deverá ser instalado de acordo com todas as normas locais sobre equipamentos a gás e/ou eléctricos.
- Antes da instalação, verifique visualmente se o produto possui algum defeito.

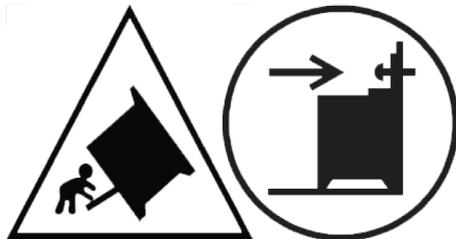
### 4.1 Local certo para instalação

- Coloque o produto sobre uma superfície dura por causa dos dutos de ar sob o produto. Não deve ser colocado sobre uma base ou pedestal. Os pés do produto não devem mergulhar em superfícies macias, por ex. tapete, etc.
- O piso da cozinha deve ser capaz de suportar o peso do equipamento mais o peso adicional dos utensílios e alimentos.
- Este produto é um dispositivo de classe 1 de acordo com a norma EN 30-1-1, ou seja, deve ser colocado com a parte traseira e um lado para as paredes da cozinha, um móvel de cozinha ou equipamento de qualquer tamanho. O equipamento ou móvel da cozinha no outro lado devem ser do mesmo tamanho ou menor.

- Poderá ser usado com armários em ambos os lados, mas com uma distância mínima de 400 mm, acima do nível da placa de cozinha permita uma distância lateral de 65mm entre o aparelho e qualquer parede, repartição ou armário alto.



- Também pode ser usado numa posição livre. Deixe uma distância mínima de 750 mm acima da superfície da placa.
- Se for necessário instalar um exaustor acima do fogão, consulte as instruções do fabricante do exaustor quanto à altura de instalação (mín. 650 mm).
- Qualquer móvel de cozinha junto ao equipamento deve ser resistente ao calor (100 °C no mín.).



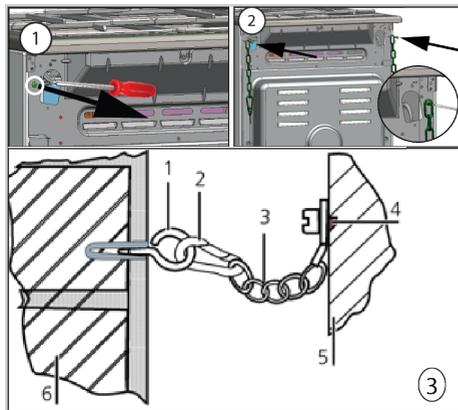
De modo a evitar a inclinação do aparelho, deve ser instalado este estabilizador. Consultar as instruções para a instalação.

### Corrente de segurança

O equipamento deverá estar seguro contra desequilíbrios utilizando a corrente fornecida no seu forno.

#### Se o seu produto tiver 2 correias de segurança;

Aperte o gancho (1) utilizando uma cavilha apropriada na parede da cozinha (6) e conecte a corrente de segurança (3) ao gancho através do mecanismo de bloqueio (2).

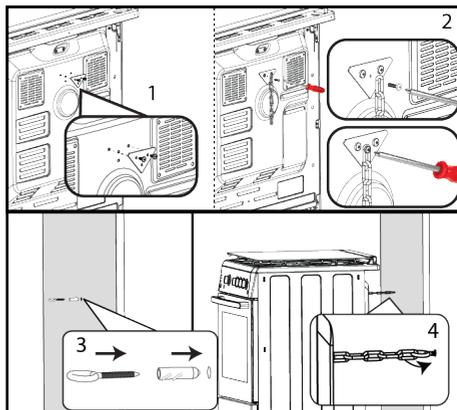


- 1 Gancho de estabilidade
- 2 Mecanismo de bloqueio
- 3 Corrente de segurança
- 4 Ajuste firmemente a corrente à parte de trás do fogão
- 5 Parte de trás do fogão
- 6 Parede da cozinha

#### Se o seu produto tiver 1 correia de segurança;

O equipamento deverá estar seguro contra desequilíbrios utilizando a correia de segurança fornecida no seu forno.

Siga os passos abaixo na figura para fixar a correia de segurança ao seu produto.



- i** A corrente de estabilidade deve ser tão curta como prática, para evitar que o forno se incline para a frente ou na diagonal, evitando também que o forno se incline para o lado. Corrente de estabilidade do fogão para fogões não concebidos com ranhura de engate de suporte.

### 4.2 Ligação eléctrica

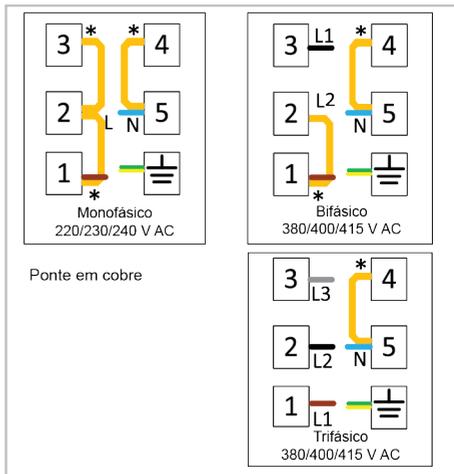
- Antes de iniciar qualquer trabalho na instalação eléctrica, desligue o produto da alimentação eléctrica. Existe o risco de choque eléctrico!
- Ligue o produto a uma tomada/linha de terra, protegida por um fusível miniatura com capacidade adequada conforme o estabelecido na tabela de «Especificações técnicas». A instalação de terra deve ser realizada por um electricista qualificado, quer use o produto com ou sem um transformador. A nossa empresa não se responsabilizará por quaisquer danos originados pelo uso do produto sem uma instalação de terra, de acordo com os regulamentos locais.
- O produto só deve ser ligado à rede eléctrica por uma pessoa autorizada e qualificada. O fabricante não se responsabiliza por danos decorrentes de procedimentos efetuados por pessoas não autorizadas.
- O cabo eléctrico não deve ser prensado, obstruído ou comprimido ou ficar em contacto com as partes quentes do

produto. Um cabo danificado deve ser substituído por um representante do serviço autorizado. Caso contrário, há risco de choque eléctrico, curto-circuito ou incêndio!

- Os dados de fornecimento eléctrico devem corresponder aos dados especificados na placa de características do produto. La placa de datos puede verse al abrir la puerta, o bien se encuentra en la pared trasera de la unidad, en función del tipo de la unidad en cuestión. O cabo de alimentação do seu produto deve cumprir com os valores da tabela "Technical specifications" (Especificações técnicas).
- Aquando da realização da instalação eléctrica, deve aplicar os regulamentos nacionais/locais e deve utilizar a tomada/linha adequada e ficha para o forno. No caso de os limites de potência do produto estarem fora da capacidade de corrente da ficha e tomada/linha, o produto deve ser ligado através de instalação eléctrica fixa directamente sem utilizar uma ficha e tomada/linha.
- Se o produto for ligado directamente à alimentação:** Se não for possível desligar todos os polos da alimentação, deve ser ligada uma unidade de desconexão com pelo menos 3 mm de desconexão (fusíveis, interruptores de segurança de linha, contactos) e todos os polos desta unidade de desconexão devem estar adjacentes ao (não acima) do produto de acordo com as diretivas do IEE. O não cumprimento desta instrução pode causar problemas operacionais e invalidar a garantia do produto.
- Recomenda-se proteção adicional por um disjuntor de corrente residual.

#### Se o produto for produzido com cabo e sem ficha:

Ligue o cabo de alimentação do produto às alimentações identificadas abaixo:



Se o seu tipo de cabo de alimentação for do tipo 3 condutores, para ligação de 1 fase:

- Castanho/Preto = L (Fase)
- Azul = N (Neutro)
- Fio verde / Amarelo = (E)  $\oplus$  (Ligação à terra)

Se o seu tipo de cabo de alimentação for do tipo 5 condutores, para ligação de 3 fases:

- Castanho = L1 (Fase)
- Preto = L2 (Fase)
- Cinzento = L3 (Fase)
- Azul = N (Neutro)
- Fio verde / Amarelo = (E)  $\oplus$  (Ligação à terra)

### 4.3 Colocando o produto

- Empurre o produto para a parede da cozinha.
- Enganche a correia de segurança.
- Ajuste os pés do forno

#### Ajustar os pés do forno

As vibrações durante o uso podem fazer com que as vasilhas de cozedura se movam. Esta situação perigosa pode ser evitada se o produto estiver nivelado e equilibrado.

Para a sua própria segurança verifique se o produto está nivelado, ajustando os quatro pés no fundo, rodando para a esquerda e para a direita e alinhe o nível com a bancada.

## 5 Primeira utilização

Antes de começar a utilizar o seu produto, é recomendado fazer o seguinte que está indicado nas secções seguintes respetivamente.

### 5.1 Limpeza inicial

1. Remover todos os materiais de embalagem.
2. Remover todos os acessórios do forno fornecida com o produto.
3. Ligar o produto durante 30 minutos e depois desligar o mesmo. Desta forma, os resíduos e as camadas que podem ter sido ficado no forno durante a produção são queimadas e limpas.
4. Quando operar com o produto, selecionar a temperatura mais elevada e a função de funcionamento de modo a

### Verificação final

1. Torne a ligar o produto à corrente eléctrica.
2. Verifique as funções eléctricas.

que todos os aquecedores estejam a funcionar no seu produto. Consultar "Funções de funcionamento do forno". Pode obter informações de como operar com o forno na secção seguinte.

5. Aguardar que o forno arrefeça.
6. Limpar as superfícies do produto com um pano ou esponja humedecidos e secar com um pano.

### Antes de usar os acessórios:

Limpar os acessórios que retirou do forno com água com detergente e uma esponja de limpeza macia.

**OBSERVAÇÃO:** Durante a primeira utilização, pode surgir um odor e fumo durante várias horas. Isto é normal e só necessita de uma boa ventilação para o remover. Evitar inalar diretamente o fumo e os odores que se formam.

## 6 Como utilizar a placa

### 6.1 Informação geral acerca da utilização da placa

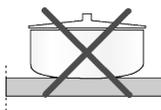
- Evite utilizar painéis/frigideiras desequilibradas e que tombem facilmente no fogão.
- Evite aquecer painéis/frigideiras e frigideiras vazias. As painéis e o aparelho podem ficar danificados.
- Desligar sempre os queimadores da placa após cada utilização.
- Deve danificar o aparelho se utilizar as placas sem qualquer panela ou painéis/recipientes. Desligar sempre as placas após cada utilização.
- Após cada utilização, a superfície de cozedura estará quente, por isso evite colocar painéis/frigideiras de plástico sobre a mesma. Limpe imediatamente este material da superfície.
- Mudanças repentinas de temperatura na superfície de cozimento de vidro podem causar danos, tome cuidado para não derramar líquidos frios durante o cozimento.
- Colocar uma quantidade suficiente de alimentos em painéis e recipientes. Assim, pode evitar que a comida escorra das painéis/recipientes e não precisará de limpar desnecessariamente.
- Evite colocar tampas de painéis e frigideiras sobre os queimadores/zonas.
- Colocar as painéis centrando-as sobre os queimadores/zonas. Se quiser colocar uma panela num queimador/zona diferente, não a empurre para o queimador pretendido; em vez disso, levantar primeiro e depois colocar sobre o outro queimador.

## Dicas para placas com superfícies vitrocerâmicas

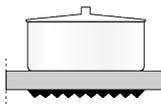
- A superfície vitrocerâmica é resistente ao calor e não é afetada pelas diferenças de temperatura elevada.
- Usar recipientes e panelas apenas com bases tratadas. Rebordos afiados podem causar riscos na superfície.
- Evite utilizar panelas e frigideiras de alumínio. O alumínio deteriora a superfície do fogão.
- Os salpicos podem danificar a superfície da placa e podem provocar um incêndio.



- Utilize panelas/frigideiras com fundo plano.



- Usar recipientes e panelas apenas com bases planas. Estes facilitam a transferência de calor.



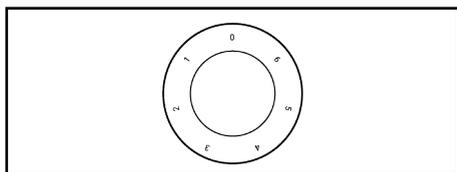
- Se o diâmetro do recipiente for muito pequeno é desperdiçada energia.



### Tamanhos de panelas/recipientes recomendados

Diâmetro da zona de cozedura - mm	Diâmetro do recipiente - cm
120	12 – 14
140	14 – 16
180	18 - 20
210	21 - 23
170x265	17 – 19 / 26 - 28

## 6.2 Funcionamento das placas



Para utilizar as placas vitrocerâmicas, são usados os botão de controlo da placa. Para obter o nível de cozedura pretendido, colocar o botão de controlo do fogão no nível pretendido.

A(s) placa(s) pode(m) ter 3, 6 ou 9 níveis de funcionamento de acordo com o modelo do seu aparelho. Pode selecionar o nível relevante para o seu tipo de cozedura consultando a tabela abaixo.

### 6 níveis:

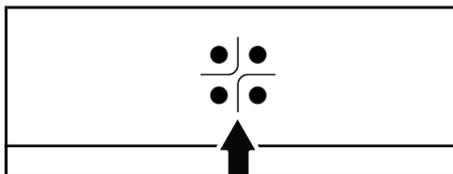
- 1 : Aquecimento
- 2 – 3 : Ferver, Assentar
- 4 – 6 : Assar, Fritar, Ferver

### Desligar as zonas vitro-cerâmicas

Colocar o botão da placa na posição DESLIGADO (superior).

### Indicador de excesso de calor

As zonas vitrocerâmica estão equipadas com uma lâmpada de funcionamento e um indicador de advertência de zona quente.



O indicador de advertência de zona quente mostra a posição do fogão ligado e permanece aceso depois de desligado. Uma luz a piscar sobre o indicador de advertência da zona quente não é uma avaria.



A superfície da placa pode arrefecer em diferentes períodos de acordo com o uso. A superfície da placa pode estar quente, mesmo quando os indicadores de advertência não estão acesos. Assegurar que a superfície está arrefecida antes de entrar em contacto com ela. Caso contrário, pode queimar a mão!

## 7 Usar o Forno

### 7.1 Informação geral sobre como usar o forno

**Ventilador de arrefecimento ( Variam dependendo do modelo do produto. Pode não estar disponíveis no seu produto. )**

O seu produto está equipado com um ventilador de arrefecimento. O ventilador de arrefecimento é ativado automaticamente sempre que necessário e arrefece tanto a frente do produto como os móveis. É automaticamente desativado quando o processo de arrefecimento é terminado. O ar quente sai através da porta do forno. Evite água destilada ou filtrada. Utilize apenas águas prontas. Caso contrário, o forno pode sobreaquecer. O ventilador de arrefecimento continua a funcionar para operar durante o funcionamento do forno ou depois o forno é desligado (aproximadamente 20-30 minutos). Se cozinhar através da programação do temporizador do forno, no fim do tempo de cozedura, o ventilador de arrefecimento desliga-se com todas as funções. O tempo de funcionamento do ventilador de arrefecimento não pode ser determinado pelo utilizador. Liga-se e desliga-se automaticamente. Isto não é um erro.

### **Iluminação do forno**

A iluminação do forno acende-se quando o forno começa a cozedura. Nalguns modelos, a lâmpada está acesa durante a cozedura, enquanto noutros modelos após um determinado tempo apaga-se.

### 7.2 Operação da unidade de controlo do forno

#### **Ligar o forno**

Quando selecionar uma função de funcionamento que pretende para cozinhar usando o botão de seleção da função e definir uma determinada temperatura usando o botão da temperatura, o forno começa a funcionar.

#### **Desligar o forno**

Pode desligar o forno rodando o botão de seleção de função e o botão da temperatura para a posição desligar (para cima).

#### **Selecionar a temperatura e a função de funcionamento do forno**

Pode cozinhar fazendo o controlo manual (sob o seu controlo) selecionando a temperatura e a função de funcionamento específica para os seus alimentos.



1. Selecionar a função de funcionamento que pretende usando o botão de seleção da função.

2. Definir a temperatura que pretende para cozinhar com o botão da temperatura.

- ⇒ O seu forno começará a funcionar imediatamente na função e temperatura selecionadas e a lâmpada da temperatura irá acender. Quando a temperatura no interior do forno atingir a temperatura definida, a lâmpada do

termostato apaga-se. O forno não irá desligar-se por si próprio depois do processo de cozedura. Tem de controlar a cozedura e desligar o mesmo. Quando a sua cozedura estiver concluída, desligar o forno rodando o botão de seleção de função e o botão da temperatura para a posição desligar (para cima).

## 8 Informações Gerais Sobre Culinária

Pode encontrar nest secção dicas sobre a preparação e a cozedura dos seus alimentos.

Adicionalmente, esta secção descreve alguns alimentos testados pelos produtores e as definições mais apropriadas para estes alimentos. As definições apropriadas do forno e os acessórios para estes alimentos são igualmente indicados.

### 8.1 Informações gerais sobre assar no forno

- Enquanto abrir a porta do forno durante ou após a cozedura, pode sair vapor quente. O vapor pode queimar as suas mãos, rosto e/ou olhos. Quando abrir a porta do forno, deve manter-se afastado.
- O vapor intenso gerado durante a cozedura pode formar gotas de água condensada no interior e no exterior do forno e nas peças na parte superior dos móveis devido à diferença de temperatura. Este é uma ocorrência física e normal.
- A condensação ou o vapor de água podem aparecer como suor ou gotejamento no vidro interior do forno, dependendo do alimento. Esta ocorrência comum pode acontecer ao cozinhar. É aconselhável utilizar um pano húmido para limpar o vidro interior quando o produto arrefecer após a cozedura.
- A temperatura de cozedura e os valores do tempo atribuídos aos alimentos podem variar dependendo da receita e da quantidade. Por esta razão, estes valores são dados como intervalos.
- Remover sempre do forno os acessórios não utilizados antes de começar a cozinhar. Os acessórios que se irão manter no forno podem impedir que os alimentos sejam cozinhados nos valores corretos.
- Para os alimentos que irá cozinhar de acordo com a sua própria receita, pode basear-se em alimentos semelhantes indicados nas tabelas de cozedura.
- A utilização dos acessórios fornecidos garante que obtém o melhor desempenho de cozedura. Observe sempre as informações fornecidas pelo fabricante do utensílio de cozinha exterior que vai utilizar.
- Cortar o papel vegetal que vai usar na cozedura nos tamanhos adequados para o recipiente em que irá cozinhar. Os papéis vegetais que estiverem do lado de fora do recipiente podem criar um risco de queimaduras e afetar a qualidade da cozedura. Usar o papel vegetal que irá utilizar no intervalo de temperatura especificado.
- Para um bom desempenho da cozedura, colocar os alimentos na prateleira correta recomendada. Não alterar a posição da prateleira durante a cozedura.

## 8.1.1 Bolos e alimentos de forno

### Informação Geral

- Recomendamos a utilização dos acessórios do produto para um bom desempenho de cozedura. Se for utilizar recipientes de cozinha externos, deve preferir loiça escura, resistente ao calor e anti-aderente.
- Se for recomendado o pré-aquecimento na tabela de cozedura, assegurar que coloca os seus alimentos no forno após o pré-aquecimento.
- Se vai cozinhar usando recipientes de cozinha na grelha, deve colocar os mesmos no meio da grelha e não junto da parede traseira.
- Todos os materiais usados para fazer bolos devem estar limpos e à temperatura ambiente.
- O estado da cozedura dos produtos pode variar dependendo da quantidade de alimentos e do tamanho dos recipientes.
- Formas em metal, cerâmica e vidro aumentam o tempo de cozedura e as superfícies inferiores dos alimentos de pasteleria não ficam tostados uniformemente.
- Se estiver a usar papel vegetal, pode ser observada um ligeiro acastanhado na superfície inferior dos alimentos. Nesta situação, poderá ter de aumentar o período da cozedura em aproximadamente 10 minutos.
- Os valores especificados na tabela de cozedura são determinados em resultado dos testes realizados nos nossos laboratórios. Os valores adequados para si podem ser diferentes destes valores.
- Colocar os seus alimentos na prateleira apropriada recomendada na tabela de cozedura. Considerar a prateleira inferior do forno como a prateleira 1.

### Dicas para fazer bolos

- Se o bolo for demasiado seco, aumentar a temperatura em 10 °C e encurtar o tempo de cozedura.

- Se o bolo for húmido, usar uma pequena quantidade de líquido e diminuir a temperatura em 10 °C.
- Se a parte superior do bolo estiver queimada, colocar o mesmo na prateleira mais inferior, baixar a temperatura e aumentar o tempo de cozedura. Se a parte superior do bolo estiver queimada, coloque-a numa prateleira inferior, diminua a temperatura e aumente o tempo de cozimento.
- Se a parte interior do bolo estiver bem cozida, mas o exterior está pegajoso, usar menos líquido, diminuir a temperatura e aumentar o tempo de cozedura.

### Dicas para pasteleria

- Se a massa de pasteleria for demasiado seca, aumentar a temperatura em 10 °C e encurtar o tempo de cozedura. Humidificar as folhas de massa com um molho que consiste numa mistura de leite, óleo, ovo e iogurte.
- Se os produtos de pasteleria ficarem cozidos lentamente, assegurar que a espessura dos mesmos preparados por si não excedem o tabuleiro.
- Se os produtos de pasteleria ficarem dourados à superfície para a base não estiver cozida, assegurar que a quantidade de molho que vai usar para os mesmos não é demasiada na base. Para que fiquem ainda mais dourados, deve tentar espalhar uniformemente o molho entre as folhas de massa e os produtos de pasteleria.
- Cozer os seus produtos de pasteleria na posição e na temperatura apropriadas conforme a tabela de cozedura. Se a base continuar a não estar suficientemente dourada, colocar a mesma na prateleira inferior para a cozedura seguinte.

### Tabela de cozedura para bolos e alimentos de forno

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Bolo no tabuleiro	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	3	175	30 ... 45
Bolo na forma	Forma para bolo na grelha de arame de aço **	Aquecimento ventilado	2	175	30 ... 50
Bolos em papel vegetal	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	3	160 - 170	20 ... 30
Pão-de-ló	Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame de aço **	Aquecimento superior e inferior	3	180 - 200	10 ... 20
Biscoito	Tabuleiro para produtos de pastelaria *	Aquecimento superior e inferior	3	160 - 170	20 ... 30
Massa	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	3	200	20 ... 30
Pão	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado	3	190	20 ... 35
Massa com fermento	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	3	190	20 ... 40
Lasanha	Recipiente retangular em metal/vidro na grelha de arame de aço **	Aquecimento superior e inferior	2	180	25 ... 45
Pizza	Tabuleiro normal *	Aquecimento superior e inferior	1	200	10 ... 20

Pré-aquecimento recomendado para todos os alimentos

\*Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

\*\*Estes acessórios não estão incluídos com o seu produto. São acessórios que existem no mercado.

## 8.1.2 Carne, peixe e aves

### Os pontos chave do grelhador

- Temperar os mesmos com sumo de limão e pimenta antes de cozinhar frango, peru e peças grandes inteiras de carne irá permitir um melhor desempenho da cozedura.
- Leva 15 a 30 minutos mais a cozinhar carne com osso do que fritar em filetes.
- Tem de calcular cerca de 4 ou 5 minutos do tempo de cozedura por centímetro de espessura da carne.

- Depois de o tempo de cozedura ter terminado, deixar a carne no forno durante cerca de 10 minutos. O suco da carne é melhor distribuído para a carne frita e não é libertado quando a carne é cortada.
- O peixe deve ser colocado numa prateleira num nível médio ou baixo num prato resistente ao calor.
- Cozinhar os pratos recomendados na tabela de cozedura com um único tabuleiro.

### Tabela de cozedura para carne, peixe e aves

Alimentos	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Bife (inteiro) / Assar (1 kg)	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado inferior/superior	2	25 mins. 220/ max, depois 180 ... 190	80 ... 100
Perna de borrego (guisada)	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado inferior/superior	2	25 mins. 220/ max, depois 190	70 ... 90
Frango frito (1,8-2 kg)	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado inferior/superior	2	15 mins. 250/ max, depois 190	55 ... 65
Peru (cubos de carne)	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado inferior/superior	3	25 mins. 220/ max, depois 190	70 ... 120
Peixe	Tabuleiro normal *	Aquecimento ventilado inferior/superior	3	200	20 ... 30

Pré-aquecimento recomendado para todos os alimentos

\*Estes acessórios podem não estar incluídos com o produto.

\*\*Estes acessórios não estão incluídos com o seu produto. São acessórios que existem no mercado.

## 8.1.3 Grelhador

Carne vermelha, peixe e carne de aves ficará rapidamente dourada quando grelhada, fica com uma crosta maravilhosa e não fica seca. Carnes em filetes, carnes no espeto, salsichas bem como vegetais suculentos (tomates, cebolas, etc.) são particularmente adequados para grelhar.

### informações gerais

- **Fechar a porta do forno enquanto estiver a grelhar. Nunca grelhar com a porta do forno aberta.**

### Os pontos chave do grelhador

- Preparar os alimentos para grelhar com espessura e peso semelhantes tanto quanto possível.
- Colocar as peças a serem grelhadas na grelha ou no tabuleiro de arame do grelhador distribuindo as mesmas sem exceder as dimensões no aquecedor.
- Dependendo da espessura das peças a serem grelhadas, os tempos de cozedura dados na tabela podem variar.
- Deslizar a grelha ou o tabuleiro do grelhador para o nível pretendido no forno. Se estiver a cozinhar numa grelha,

deslizar o tabuleiro do forno para a prateleira mais em baixo para recolher as gorduras. O tabuleiro do forno que vai deslizar deve estar dimensionado para cobrir toda a área do grelhador. Este

tabuleiro pode não estar incluído com o produto. Colocar um pouco de água no tabuleiro do forno para uma limpeza mais fácil.

### Mesa do grelhador

Alimentos	Acessório a ser usado	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C) *	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Peixe	Grelha de arame de aço	4 - 5	250/max	20 ... 25
Pedaços de galinha	Grelha de arame de aço	4 - 5	250/max	25 ... 35
Almôndega (vitela) - 12 quantidade	Grelha de arame de aço	4	250/max	25 ... 35
Costeletas de borrego	Grelha de arame de aço	4 - 5	250/max	20 ... 25
Bife - (cubos de carne)	Grelha de arame de aço	4 - 5	250/max	25 ... 30
Costeletas de vitela	Grelha de arame de aço	4 - 5	250/max	25 ... 30
Pão torrado	Grelha de arame de aço	4	250/max	1 ... 3

É recomendado pré-aquecer durante 5 minutos para todos os alimentos grelhados.  
Rodar as peças dos alimentos após 1/2 do tempo total para o grelhado.  
\* Se a temperatura para grelhar não puder ser ajustada no seu produto, a sua função de grelhador irá funcionar no valor de temperatura máxima.

### 8.1.4 Testar os alimentos

- Os alimentos nesta tabela de cozedura são preparados de acordo com a norma EN 60350-1 para facilitar o teste do produto para fins de controlo.

### Tabela de cozedura para alimentos de teste

#### Grelhador

Alimentos	Acessório a ser usado	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (mín) (aprox.)
Almôndega (vitela) - 12 quantidade	Grelha de arame de aço	4	250/max	25 ... 35
Pão torrado	Grelha de arame de aço	4	250/max	1 ... 3

É recomendado pré-aquecer durante 5 minutos para todos os alimentos grelhados.  
Vire os alimentos passado 2/3 do tempo total de preparação.

## 9 Manutenção e limpeza

### 9.1 Informações gerais de limpeza

#### Advertências gerais

- Deixar que o produto arrefeça antes de iniciar a limpeza do mesmo. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Não aplicar detergentes sobre as superfícies quentes. Isto pode originar manchas permanentes.
- O produto deve ser completamente limpo e seco após cada utilização. Portanto, os resíduos de alimentos são facilmente

limpos e é evitado que estes resíduos se queimem quando o produto for usado novamente mais tarde. Portanto, a vida útil do aparelho estende-se e diminuem os problemas frequentemente enfrentados.

- Não utilize produtos de limpeza a vapor para a limpeza.
- Alguns detergentes ou soluções de limpeza podem provocar danos na superfície. Os agentes de limpeza inadequados são: lixívia, produtos de limpeza que contenham amoníaco, ácido ou cloreto, produtos de limpeza a vapor, agentes de desincrustação, tira-nódoas e ferrugem, produtos de limpeza abrasivos (produtos de limpeza em creme, pó de limpeza, creme de limpeza, esfregão abrasivo e de raspagem, palha de aço, esponjas, panos de limpeza com sujidade e resíduos de detergente).
- Não é necessário material de limpeza especial na limpeza feita após cada utilização. Limpar o produto usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar o mesmo com um pano seco.
- Assegurar que limpa totalmente qualquer líquido que permaneça depois da limpeza e limpar imediatamente quaisquer salpicos de alimentos ocorridos durante a cozedura.
- Não lave nenhum componente do seu aparelho na máquina de lavar louça, salvo indicação em contrário no manual do usuário.

#### **Para as placas:**

- Sujidade ácida como leite, massa de tomate e de óleo podem causar manchas permanentes nas placas e nos componentes das zonas de aquecimento das mesmas, limpar todos os líquidos que forem derramados imediatamente após a placa ter arrefecido desligando a mesma.

#### **Inox - Superfícies em aço inoxidável**

- Não usar soluções de limpeza ácidas ou que contenham cloro para limpar as superfícies de aço-inox e as pegas.

- A superfície de aço inoxidável-inox pode mudar de cor com o tempo. Isto é normal. Após cada utilização, limpar com um detergente adequado para as superfícies em inox ou aço inoxidável.
- Limpar com um pano macio embebido e detergente líquido adequado para superfícies em inox, tendo o cuidado de limpar num único sentido.
- Remover de imediato as manchas de calcário, óleo, amidos e proteínas nas superfícies de vidro e de inox . As manchas podem enferrujar quando permanecerem por longos períodos de tempo.
- Os pulverizadores de limpeza/aplicados na superfície deve ser limpa imediatamente. As soluções de limpeza abrasivas sobre a superfície fazem com que a superfície fuque branca.

#### **Superfícies esmaltadas**

- O forno tem de arrefecer antes da limpeza na zona de cozedura. A limpeza das superfícies quentes irá criar tanto um risco de incêndio como danos nas superfícies esmaltadas.
- Após cada utilização, limpar as superfícies esmaltadas usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar as mesmas com um pano seco.
- Se o seu produto tiver a função de limpeza fácil a vapor, pode fazer esse tipo de limpeza para sujidade ligeira e não permanente. (Consultar “Limpeza fácil a vapor [▶ 33]”).

#### **Superfícies catalíticas**

- As paredes laterais na zona de cozedura podem apenas ser revestidas com paredes de esmalte ou catalíticas. Varia de acordo com o modelo.
- As paredes catalíticas têm uma cor mate clara e uma superfície porosa. As paredes catalíticas do forno não devem ser limpas.

- As superfícies absorvem o óleo graças à sua estrutura porosa e começam a brilhar quando a superfície está saturada com óleo, neste caso é recomendado substituir as mesmas.

### **Superfícies de vidro**

- Quando da limpeza das superfícies de vidro, não usar raspadores de metal rijos e materiais de limpeza abrasivos. Podem danificar a superfície de vidro.
- Limpar o aparelho usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano de microfibra específico para superfícies de vidro e secar o mesmo com um pano seco de microfibra.
- Se após a limpeza ainda existir detergente residual, deve limpar o mesmo com água fria e secar com um pano de microfibra limpo e seco. Os resíduos do detergente residual podem danificar a superfície de vidro da próxima vez que for utilizada.
- Em circunstância alguma os resíduos secos na superfície de vidro devem ser limpos com facas de serrilha, palha de aço ou utensílios semelhantes para raspar.
- Pode remover as manchas de calcário (manchas amarelas) na superfície de vidro com soluções descalcificadoras existentes no mercado, com uma solução descalcificante como vinagre ou sumo de limão.
- Se a superfície estiver muito suja, aplicar a solução de limpeza sobre a mancha com uma esponja e aguardar o tempo necessário para que a mesma atue devidamente. Nunca limpar a superfície de vidro com um pano húmido.
- As descolorações e as manchas na superfície de vidro são normais e não podem ser consideradas defeitos.

### **Peças em plástico e superfícies pintadas**

- Limpar as peças de plástico e as superfícies pintadas usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar os mesmos com um pano seco.

- Não usar raspadores de metal rijo ou soluções de limpeza abrasivas. Pode danificar as superfícies.
- Assegurar que as juntas dos componentes do produto não são deixadas húmidas e com detergente. Caso contrário, pode ocorrer corrosão nestas juntas.

## **9.2 Limpar os acessórios**

Não colocar os acessórios do produto na máquina de lavar loiça exceto se contrariamente indicado no manual do utilizador.

## **9.3 Limpar a placa**

### **Superfície de cozedura de vidro**

Seguir os passos de limpeza descritos para as superfícies de vidro na secção “Informação geral de limpeza” para limpeza das mesmas. Pode completar a limpeza de acordo com a informação abaixo para os casos especiais.

- Os alimentos à base de açúcar como natas, amido e melaço devem ser limpos de imediato, sem aguardar que a superfície arrefeça. Caso contrário, a superfície de vidro de cozedura pode ficar danificada.
- Não usar soluções de limpeza para a limpeza enquanto a placa estiver quente, caso contrário podem ocorrer manchas permanentes.

## **9.4 Limpar o painel de controlo**

- Quando limpar os painéis com o botão de controlo, deve limpar o painel e os botões com um pano macio humedecido e secar com um pano seco. Não remover os botões e os vedantes que se encontram por baixo para limpar o painel. O painel de controlo e os botões podem ficar danificados.
- Enquanto estiver a limpar os painéis de inox com o botão de controlo, não usar soluções de limpeza para inox em volta dos botões. Os indicadores em volta do botão podem ser apagados.

- Limpar os painéis tácteis de controlo com um pano macio humedecido e secar com um pano seco. Se o seu produto estiver equipado com a função de bloqueio de teclas, deve definir o mesmo antes de iniciar a limpeza do painel de controlo. Caso contrário, pode ocorrer uma deteção incorreta nas teclas.

## 9.5 Limpar o interior do forno (zona de cozedura)

Seguir os passos de limpeza descritos na secção "Informação geral de limpeza" de acordo com os tipos de superfície no seu forno.

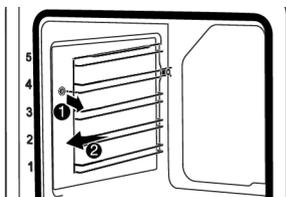
### Limpar as paredes laterais do forno.

As paredes laterais na zona de cozedura podem apenas ser revestidas com paredes de esmalte ou catalíticas. Varia de acordo com o modelo. Se existir uma parede catalítica, consultar a secção "Superfícies catalíticas" para informação.

Se o seu produto for um modelo de prateleira de arame de aço, remover as mesmas antes da limpeza das paredes laterais. Depois completar a limpeza conforme descrito na secção "Informação geral de limpeza" de acordo com os tipos de superfície da parede lateral.

### Para remover as prateleiras laterais em arame de aço:

1. Remover a parte frontal da prateleira em arame de aço puxando a mesma na parede lateral na direcção oposta.
2. Puxar a prateleira de arame de aço em direcção a si para a remover totalmente.



3. Para voltar a colocar as prateleiras, devem ser repetidos os procedimentos aplicados quando removeu as mesmas a partir do fim para o princípio, respetivamente.

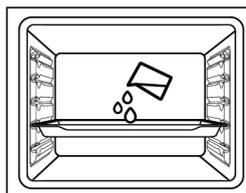
## 9.6 Limpeza fácil a vapor

Isto permite limpar facilmente a sujidade (não permanecendo por muito tempo) que é amolecida pelo vapor dentro do forno e pelas gotas de água condensadas nas superfícies internas do forno.

1. Retirar todos os acessórios do forno.
2. Adicionar 300 ml de água no tabuleiro do forno e colocar o tabuleiro na segunda prateleira do forno.



Evite água destilada ou filtrada. Utilize apenas águas prontas.

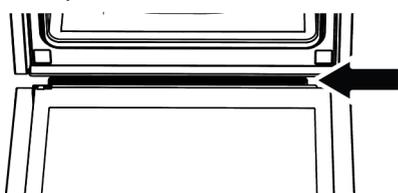


3. Colocar o forno no modo de limpeza fácil a vapor e deixar funcionar a 100 °C durante 25 minutos.

Abrir a porta imediatamente e limpar as superfícies interiores do forno com uma esponja ou pano humedecido. Será libertado vapor quando abrir a porta. Isto pode provocar um risco de queimaduras. Deve ser tido cuidado quando abrir a porta. Para sujidade difícil, limpar o produto usando um detergente para a loiça, água morna e um pano macio ou esponja e secar o mesmo com um pano seco.

**i** Na função de limpeza a vapor fácil, espera-se que a água adicionada evapore e condense no interior do forno e na porta do forno para amaciar a sujidade leve formada em seu forno. A condensação formada na porta do forno pode pingar quando a porta do forno for aberta. Assim que abrir a porta do forno, limpar a condensação.

(Variam dependendo do modelo do produto. Pode não estar disponíveis no seu produto.) Após a condensação dentro do forno, pode ocorrer poça ou humidade na conduta por baixo do forno. Após a utilização, limpar este tubo da conduta com um pano humedecido e secar.



## 9.7 Limpar a porta do forno

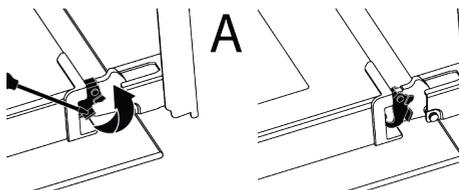
Pode remover a porta do forno e os vidros da porta para os limpar. Como remover as portas e janelas é explicado nas secções **“Remover a porta do forno”** e **“Remover os vidros interiores da porta”**. Depois de remover os vidros interiores, limpar os mesmos usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar os mesmos com um pano seco. Para os resíduos de calcário que se possam formar no vidro da porta, limpar o vidro com vinagre e enxaguar.

### Remover a porta do forno

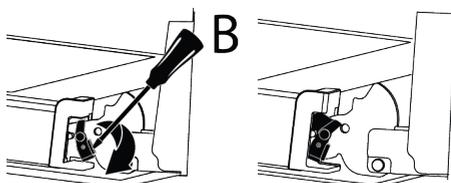
1. Abrir a porta do forno.
2. Abrir os cliques na cavidade da dobradiça da porta frontal no lado direito e esquerdo premindo para baixo conforme mostrado na imagem.

3. Os tipos de dobradiças variam para os tipos (A), (B), (C) conforme o modelo do produto. As imagens seguintes mostram como abrir cada tipo de dobradiça.

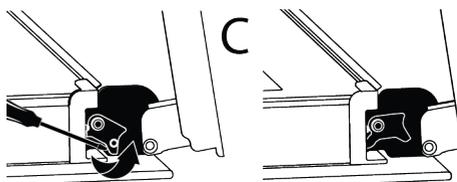
4. Dobradiça tipo (A) está disponível nos tipos de porta normal.



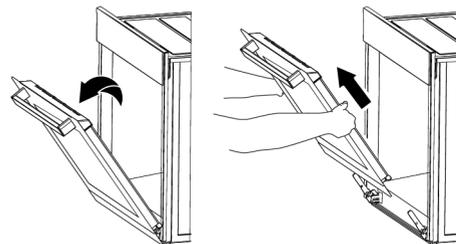
5. Dobradiça tipo (B) está disponível nos tipos de porta de abertura suave.



6. Dobradiça tipo (C) está disponível nos tipos de porta de abertura/fecho suave.



7. Colocar a porta do forno numa posição de meio aberta.



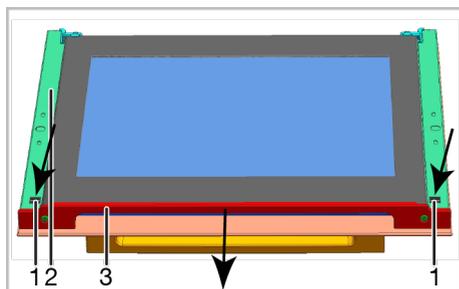
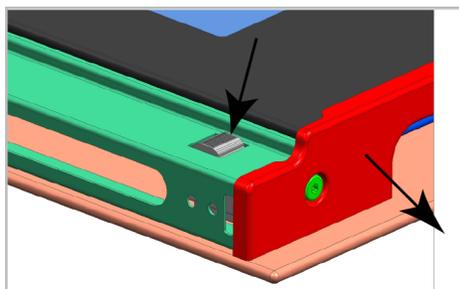
8. Puxar a porta removida para cima para a libertar das dobradiças da direita e da esquerda e remover a mesma.

**i** Para voltar a colocar a porta, devem ser repetidos os procedimentos aplicados quando removeu a mesma a partir do fim para o princípio, respetivamente. Quando instalar a porta, assegurar que fecha os cliques na cavidade da dobradiça.

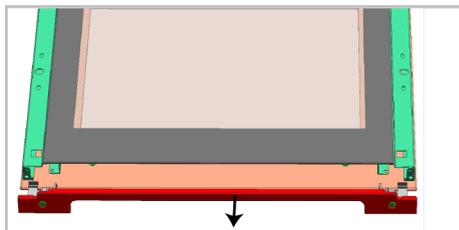
## 9.8 Remover o vidro interior da porta do forno

O vidro interior da porta frontal do produto pode ser removido para limpeza.

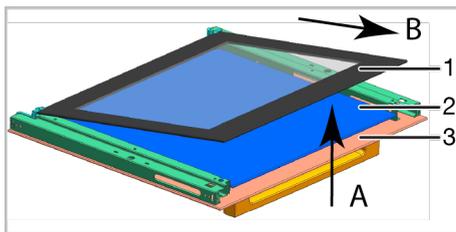
1. Abra a porta do forno.



- 1 Aba
- 2 Moldura
- 3 Perfil



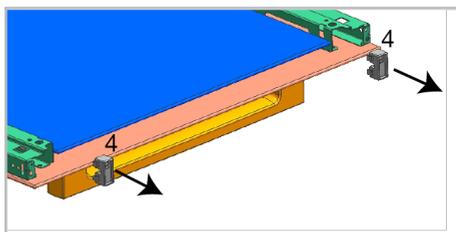
2. Como ilustrado nas figuras acima, pressione as abas (1) e puxe o perfil (3) na sua direção simultaneamente, para retirar o perfil da parte superior da porta frontal.



- 1 Painel de vidro mais interior
- 2 Painel do vidro interior\*
- 3 Painel de vidro exterior
- \* Variam dependendo do modelo do produto. Pode não estar disponíveis no seu produto.

3. Como ilustrado na figura, levante ligeiramente o painel de vidro mais interior (1) ligeiramente na direção "A" e empurre-o para fora na direção "B"

4. Se o seu produto estiver equipado com um painel de vidro interior; Coloque os elementos de ligação do suporte do vidro no meio, como ilustrado na figura para os libertar dos painéis de vidro.

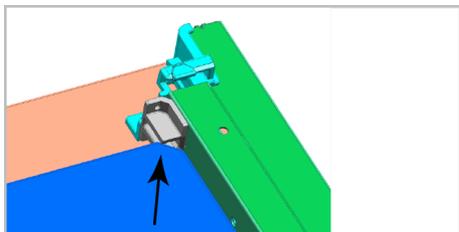


- 4 Elemento de ligação do suporte do vidro\*
- \* Variam dependendo do modelo do produto. Pode não estar disponíveis no seu produto.

5. Repita o mesmo procedimento para remover o painel de vidro interior (2). O primeiro passo para a recolocação da porta é reinstalar o painel de vidro interior (2).

6. Como ilustrado na figura, coloque o painel de vidro de forma a que encaixe na ranhura plástica.

- i** Caso contrário o painel de vidro não irá assentar completamente e pode ficar exposto à vibração e quebra.



7. Ao instalar o painel de vidro mais interior (1), certifique-se de que a parte impressa do painel fica voltada para o painel de vidro interior.
8. É importante assentar os cantos inferiores do painel de vidro mais interior nas ranhuras plásticas.

- i** Caso contrário o painel de vidro não irá assentar completamente e pode ficar exposto à vibração e quebra.

9. Não se esqueça de colocar as peças de ligação e suporte do vidro nas respetivas ranhuras.
10. Por fim, pressione as abas do perfil, assegurando-se de que assentam novamente nas respetivas ranhuras.

## 9.9 Limpar a lâmpada do forno

Na eventualidade de uma porta de vidro da lâmpada do forno na área de cozedura ficar suja; limpar com detergente de lavar a loiça, água morna e um pano macio ou esponja e secar com um pano seco. No caso de a lâmpada não funcionar, pode substituir a mesma seguindo os passos na secção seguinte.

### Limpar a lâmpada do forno informações gerais

- Para evitar o risco de choque elétrico antes de substituir a lâmpada do forno, desligar o produto e deixar que o forno arrefeça. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!

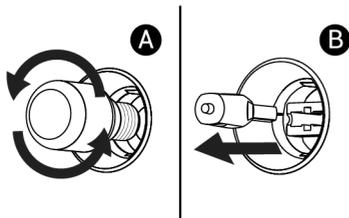
- O forno é alimentado por uma lâmpada incandescente com menos de 40 W, menos de 60 mm na altura, menos de 30 mm no diâmetro ou por uma lâmpada de halogénio com tomadas G9 com menos de 60 W de potência. As lâmpadas são adequadas para funcionar e temperaturas superiores a 300°C. As lâmpadas do forno encontram-se disponíveis numa Assistência Autorizada ou através de técnicos credenciados. Este produto contém, uma lâmpada de classe energética G.
- A posição da lâmpada pode diferir da que é mostrada na imagem.
- A lâmpada usada neste produto não é adequada para usar na iluminação doméstica. A finalidade desta lâmpada é ajudar o utilizador a ver os produtos alimentares.
- As lâmpadas usadas neste produto devem suportar condições físicas extremas tal como temperaturas superiores a 50 °C.

### Se o seu forno tiver uma lâmpada redonda.

1. Desligar o produto da eletricidade.
2. Remover a tampa de vidro rodando a mesma no sentido anti-horário.



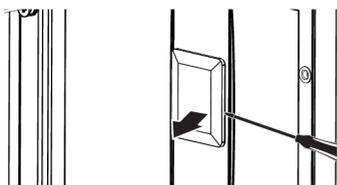
3. Se a lâmpada do forno for do tipo (A) mostrado na figura abaixo, rodar a lâmpada do forno conforme mostrado na figura e substituir a mesma por outra nova. Se for um modelo do tipo (B), puxar a mesma para fora como mostrado na figura e substituí-la por uma outra nova.



4. Voltar a colocar a tampa de vidro.

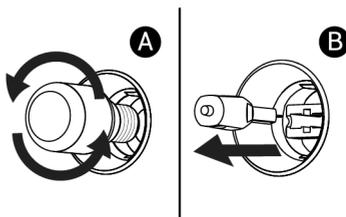
**Se o seu forno tiver uma lâmpada quadrada.**

1. Desligar o produto da eletricidade.
2. Remover as prateleiras de arame de aço de acordo com a descrição.



3. Levantar o vidro de proteção da lâmpada com uma chave de fendas. Remova o parafuso primeiro, se houver um parafuso na lâmpada quadrada do seu produto.

4. Se a lâmpada do forno for do tipo (A) mostrado na figura abaixo, rodar a lâmpada do forno conforme mostrado na figura e substituir a mesma por outra nova. Se for um modelo do tipo (B), puxar a mesma para fora como mostrado na figura e substituí-la por uma outra nova.



5. Voltar a colocar a tampa de vidro e as prateleiras de arame de aço.

## 10 Solução de problemas

Se o problema persistir após seguir as instruções desta seção, entre em contato com seu fornecedor ou um Serviço Autorizado. Nunca tente consertar seu produto por conta própria.

**O vapor é emanado enquanto o forno está funcionando.**

- É normal ver vapor durante a operação. >>> Isso não é um erro.

**Gotas de água aparecem durante o cozimento**

- O vapor gerado durante o cozimento condensa ao entrar em contato com as superfícies frias externas ao produto, podendo formar gotas de água. >>> Isso não é um erro.

**Sons de metal são ouvidos enquanto o produto está aquecendo e esfriando.**

- Peças de metal podem expandir e emitir sons quando aquecidas. >>> Isso não é um erro.

**O produto não funciona.**

- O fusível pode estar com defeito ou queimado. >>> Verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Troque-os se necessário ou reative-os.
- O aparelho pode não estar conectado à tomada (aterrada). >>> Verifique se o eletrodoméstico está conectado à tomada.
- (Se houver timer no seu eletrodoméstico) As teclas do painel de controle não funcionam. >>> Se o seu produto tiver um bloqueio de teclas, o bloqueio de teclas pode estar ativado, desative o bloqueio de teclas.

**A luz do forno não está acesa.**

- A lâmpada do forno pode estar com defeito. >>> Substitua a lâmpada do forno.

- Sem eletricidade. >>> Certifique-se de que a rede elétrica esteja funcionando e verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Troque os fusíveis se necessário ou reative-os.

**O forno não está aquecendo.**

- O forno pode não estar configurado para uma função de cozedura e/ou temperatura específica. >>> Defina o forno para uma função de cozimento e/ou temperatura específica.
- Sem eletricidade. >>> Certifique-se de que a rede elétrica esteja funcionando e verifique os fusíveis na caixa de fusíveis. Troque os fusíveis se necessário ou reative-os.



