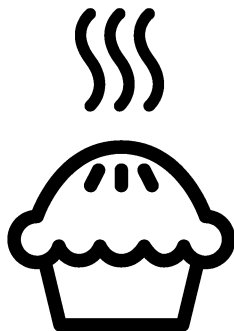




Forno
Manual do utilizador



GM 15321 DX NS

PT

485.9350.05/R.AC/5.04.2021/4-4
7757586213

Caro Cliente,

Deve ler este manual antes de utilizar o produto.

Beko Agradecemos a escolha deste produto. Queremos que o seu produto, fabricado com alta qualidade e tecnologia, para lhe oferecer a melhor eficiência. Para o fazer, deve ler cuidadosamente este manual e qualquer outra documentação fornecida antes de utilizar o produto e manter a mesma como uma referência. Se entregar este produto a mais alguém, entregar também o respetivo manual. Seguir as instruções, tendo em conta toda a informação e as advertências mencionadas no manual do utilizador.

Deve prestar atenção a toda a informação e todas as advertências 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.

O manual do utilizador inclui os seguintes símbolos:



Risco que pode resultar em morte ou lesões.

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



Riscos que podem resultar em queimaduras devido ao contacto com superfícies quentes.



Informações importantes ou dicas úteis de utilização.



Ler o manual do utilizador.



Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY

Made in TURKEY

1 Instruções de segurança 5

| | |
|--|----|
| Finalidade do uso..... | 5 |
| Segurança de crianças, pessoas vulneráveis e animais de estimação..... | 6 |
| Segurança elétrica..... | 7 |
| Segurança no funcionamento a gás..... | 8 |
| Segurança no transporte | 10 |
| Segurança da instalação..... | 11 |
| Segurança durante a utilização..... | 12 |
| Advertências da temperatura | 13 |
| Uso de acessórios..... | 14 |
| Segurança na cozedura..... | 14 |
| Segurança da manutenção e limpeza | 15 |

2 Instruções ambientais 17

| | |
|--|----|
| Regulamentação de resíduos..... | 17 |
| Conformidade com a Directiva WEEE e Eliminação de Resíduos | 17 |
| Eliminação do material da embalagem | 17 |
| Recomendações para poupança de energia | 17 |

3 O seu produto 18

| | |
|---|----|
| Apresentação do produto | 18 |
| Apresentação e utilização do painel de controlo | 19 |
| Controlo do forno..... | 19 |
| Controlo da placa..... | 20 |
| Informação geral acerca da placa..... | 20 |
| Funções de funcionamento do forno..... | 21 |
| Acessórios do produto | 23 |
| Utilização dos acessórios do produto | 24 |
| Especificações técnicas..... | 27 |
| Quadro dos injectores | 28 |

4 Instalação 29

| | |
|---------------------------|----|
| Antes da instalação | 29 |
| Ligação elétrica..... | 33 |

| | |
|--------------------------|----|
| Ligação do gás | 34 |
| Colocar o produto | 37 |
| Conversão para gás | 37 |

5 Primeira utilização 40

| | |
|----------------------------------|----|
| Primeira definição de tempo..... | 40 |
| Primeira limpeza..... | 40 |

6 Como utilizar a placa 42

| | |
|---|----|
| Informação geral acerca da utilização da placa..... | 42 |
| Funcionamento das placas..... | 42 |

7 Funcionar com o forno 44

| | |
|--|----|
| Informação geral acerca da utilização do forno | 44 |
| Operar a unidade de controlo do forno.... | 44 |
| Definições..... | 46 |
| Função de assador..... | 47 |

8 Informação geral acerca da cozedura 49

| | |
|--|----|
| Advertências gerais acerca de cozinhar com a placa | 49 |
| Advertências gerais acerca de cozinhar no forno | 49 |
| Bolos e alimentos de forno..... | 50 |
| Carne, peixe e aves | 52 |
| Grelhador..... | 53 |
| Testar os alimentos | 54 |

9 Manutenção e cuidados 57

| | |
|---|----|
| Informações gerais de limpeza | 57 |
| Limpar os acessórios..... | 59 |
| Limpar a placa | 59 |
| Limpar o painel de controlo..... | 60 |
| Limpar o interior do forno (zona de cozedura) | 60 |
| Limpeza fácil a vapor | 61 |


Limpar a porta do forno 62
Remover o vidro interior da porta do forno63
Limpar a lâmpada do forno 64

10 Resolução de problemas 66

1 Instruções de segurança

- Esta secção contém instruções de segurança que irão ajudar a impedir lesões pessoais ou danos no material.
 - Se o produto for transferido para outra pessoa ou usado em segunda-mão, o manual de funcionamento, as etiquetas do produto e outros documentos e acessórios devem ser entregues com o produto.
 - A nossa empresa não pode ser responsabilizada por qualquer dano que possa ocorrer em resultado de falha no cumprimento destas instruções.
 - O incumprimento destas instruções deverá anular qualquer garantia.
 -  A instalação e as reparações devem ser sempre realizadas pelo fabricante, por serviço de assistência autorizado ou por uma pessoa especificada pelo importador.
 -  Utilizar apenas peças de substituição e acessórios originais.
 -  Não tentar reparar ou substituir qualquer componente do produto exceto se especificamente mencionado no manual de funcionamento.
 -  Não realizar modificações técnicas no produto.
-  **Finalidade do uso**
- Este produto é concebido para utilização doméstica. Não é adequado para utilização comercial.
 - Não usar o produto em jardins, varandas ou outros ambientes exteriores. O aparelho foi projetado para uso em áreas de cozinhas domésticas e de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho.
 - **ADVERTÊNCIA:** Este produto deve ser usado apenas com a finalidade de cozinhar. 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,

aquecimento de pratos,
pendurar toalhas ou vestuário
na pega para secar os
mesmos.

 **Segurança de crianças,
pessoas vulneráveis e
animais de estimação**

- Este produto pode ser usado por crianças com 8 anos de idade ou mais e por pessoas com debilidade físicas, sensoriais e mentais, ou com falta de experiência e conhecimento desde que supervisionadas ou instruídas sobre um uso seguro e sobre os riscos do produto.
- As crianças não devem brincar com o produto. A limpeza e manutenção do utilizador não deve ser feita por crianças a menos que sejam supervisionadas.
- Este produto não deve ser usado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais limitadas (incluindo crianças) exceto se forem supervisionadas ou receberem as instruções necessárias.
- As crianças devem ser supervisionadas de modo a assegurar que não brincam com o produto.
- Os produtos elétricos e/ou os produtos com gás são perigosos para crianças e animais de estimação. As crianças e os animais de estimação não podem brincar, trepar ou entrar dentro do produto.
- Não colocar sobre o aparelho objetos que as crianças possam alcançar.
- Rodar a pega dos recipientes para o lado da bancada de modo que as crianças não as possam alcançar dado haver perigo de se queimarem.
- **ADVERTÊNCIA:** Durante a utilização, as superfícies acessíveis do produto estão quentes. Manter as crianças afastadas do produto.
- Manter todo o material de embalagem afastado do alcance das crianças. Existe o perigo de lesões e de sufocarem.
- Quando a porta estiver aberta, não colocar qualquer objeto pesado sobre a porta ou permitir que as crianças se sentem nela. Pode provocar a queda do forno

ou danificar as dobradiças da porta.

- (Se o seu produto tiver um plugue) Para a segurança das crianças, desligar a ficha de alimentação e tornar o produto inoperável antes de o depositar para eliminação.



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 ligação elétrica do produto deve estar em local facilmente acessível (onde não serão afetadas por chamas do fogão). 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.
- O produto não pode estar ligado à tomada durante a instalação, reparação e transporte.
- 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 de alimentação) Usar apenas o cabo de ligação especificado na secção “Especificações Técnicas”.
- Não prender o cabo 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.
- Enquanto o forno estiver em funcionamento, a superfície traseira do mesmo também fica quente. As ligações do gás e/ou dos cabos elétricos não podem tocar a superfície traseira, as ligações podem ficar danificadas.

- Não prender os cabos elétricos à porta do forno e não os passar sobre superfícies quentes. Pode provocar um curto-circuito no forno e incendiarem-se em resultado da fusão do cabo.
- Usar apenas o cabo original. Não usar cabos cortados ou danificados ou cabos de extensão.
- 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 desligar o produto da alimentação elétrica para evitar o risco de choque elétrico. Desligar o produto ou desligar o fusível na caixa do mesmo.

(Se o seu produto tiver um plugue)

- Não ligar o produto a uma tomada que esteja solta, que tenha saído da respetiva caixa, que esteja partida, com gordura, com risco de

contacto com a água (por exemplo, a água pode verter da bancada).

- Nunca tocar na ficha com as mãos molhadas! Nunca tocar na ficha com as mãos molhadas. Para desligar não segurar pelo cabo, segurar sempre na ficha.
- Assegurar que a ficha do produto está firmemente ligada na tomada para evitar a formação de arco.



Segurança no funcionamento a gás

- **ADVERTÊNCIA:** O uso de produtos para cozinhar a gás causa a formação de substâncias libertadas em resultado do calor, humidade e combustão no espaço. Assegurar que a cozinha é bem ventilada, especialmente quando está a usar o produto. Mantenha os orifícios de ventilação natural abertos ou instale um dispositivo de ventilação mecânica (exaustor/extrator mecânico). Uso intensivo do produto durante um longo período de tempo pode exigir ventilação adicional: Por exemplo, abrir uma janela ou

mais ventilação eficaz, aumentar o nível do dispositivo de ventilação mecânica, se existir, etc.

- Este produto deve ser usado num espaço que disponha de um sensor devidamente regulado e em funcionamento de monóxido de carbono. Assegurar que o sensor de monóxido de carbono está a funcionar corretamente e o mesmo deve ser alvo de manutenção frequente. O sensor de monóxido de carbono deve ser colocado a não mais de 2 metros do produto.
- É necessário que o gás seja bem queimado em produtos com gás. Se o gás não for queimado adequadamente, o monóxido de carbono (CO) pode ser libertado. Se o gás não queimar suficientemente, pode ser gerado monóxido de carbono (CO). O monóxido de carbono é um gás incolor, inodoro e muito tóxico; mesmo pequenas quantidades têm efeito letal. Pode observar que o gás está a queimar bem se as chamas forem contínuas e azuis. Se as chamas forem inconsistentes, cortadas e com um amarelo intenso, o gás não está a queimar bem.
- Os produtos e sistemas de gás devem ser verificados regularmente para um funcionamento correto. A chaminé da mangueira, mangueira e a braçadeira devem ser verificados regularmente e substituídos nos períodos recomendados pelo fabricante e sempre que necessário.
- Usar sempre as garrafas GPL na posição vertical. Se não forem usadas na posição vertical, o propano/butano na forma líquida pode entrar no produto e provocar fugas de gás e chamas repentinas.
- Os queimadores a gás da placa devem ser limpos regularmente. Assegurar que o gás queima corretamente após a limpeza.
- Não usar recipientes que excedam as dimensões indicadas no manual do utilizador. Se utilizar recipientes maiores do que os especificados pode provocar envenenamento por monóxido de carbono e sobreaquecimento das

superfícies que estão próximas e nos botões de controlo. O uso de recipientes mais pequenos pode provocar-lhe queimaduras devido às chamas.

- Deve perguntar ao seu fornecedor de gás local os números de contacto para emergências relacionadas com o gás e para informação sobre medidas a serem tomadas no caso de cheirar a gás.

O que fazer quando cheirar a gás!

- Não usar chamas vivas nem fumar. Não usar chama livre e não fumar. Não usar quaisquer botões elétricos (por exemplo, interruptores ou campainha da porta). Não usar telefone ou telemóvel.
- Abrir as portas e janelas.
- Fechar todas as válvulas nos produtos a gás e nos contadores de gás.
- Verificar se há fugas nas tubagens e ligações. Se ainda sentir cheiro a gás, sair de casa.
- Avisar os vizinhos.

- Chamar os bombeiros. Usar um telefone no exterior da casa.
- Contactar a assistência autorizada e a empresa distribuidora de gás.
- Não entrar na casa até que seja informado pelas pessoas autorizadas que é seguro fazê-lo.

Segurança no transporte

- Antes de transportar o produto, desligar o mesmo da corrente elétrica e desligar as ligações do gás.
- 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.
- Assegurar que os cabos de alimentação não estão presos enquanto estiver a colocar o produto no respetivo local depois de o montar ou limpar.
- Não colocar outros itens no produto e transportar o mesmo na posição vertical.
- 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. Fixar o produto com firmeza com fita cola para impedir que as partes amovíveis ou as partes de movimento e que o próprio produto fiquem danificados.
- Verificar a aparência em geral do produto relativamente a quaisquer danos que possam ter ocorrido durante o transporte.



Segurança da instalação

- Antes de o produto ser instalado, verificar o produto relativamente a quaisquer danos. Se o produto estiver danificado, não instalar o mesmo.
- Não colocar o produto em pavimentos com tapetes. As partes elétricas sobreaquecem dado não poderem receber ar a partir de baixo. Isso provoca um mau funcionamento do produto.
- O produto deve ser colocado diretamente numa superfície limpa, plana e rija. Não deve

ser colocado sobre um plinto ou bancada.

- Não instalar o produto perto de fontes de calor (radiadores, fogões, etc.).
- Manter as condutas de ventilação abertas em volta do produto.
- Não instalar o produto por baixo de uma janela. Quando abrir a janela, os recipientes quentes de cozinha podem cair. Existe também um risco de as cortinas se incendiarem.
- Para evitar o sobreaquecimento, o aparelho não deve ser instalado atrás de portas decorativas.

Para produtos com gás:

- Antes da instalação, verificar se as condições de distribuição local (tipo e pressão do gás) estão de acordo com as definições do produto.
- Qualquer trabalho realizado num equipamento ou sistemas a gás deve ser realizado por pessoas autorizadas e qualificadas.
- Deve cortar o fornecimento do gás antes de começar qualquer trabalho na

instalação do gás. Existe o perigo de explosão.

- A ligação do produto ao sistema de distribuição de gás pode apenas ser executada por um técnico qualificado e autorizado. Existe um risco de explosão ou de envenenamento devido a reparações feitas por pessoas não profissionais.
- A mangueira flexível do gás deve ser ligada de uma forma que não fique a tocar nas peças de movimento na zona onde é colocada e não fique presa quando as partes de movimento se deslocarem (por ex. a gaveta). Adicionalmente a mangueira de gás não deve ser colocada em espaços onde exista a possibilidade de a mesma ficar presa.
- A mangueira do gás não deve ser esmagada, dobrada, presa ou tocar nas partes quentes do produto e do recipiente de cozinha sobre o produto. Existe o risco de explosão devido a danos na mangueira do gás.
- Assegurar que é feita a verificação de fuga de gás depois da ligação do gás do

seu produto ser feita.

Assegurar que não há fugas de gás. Não usar o produto se houver uma fuga de gás.

- Não existe qualquer elemento no produto que descarrega os gases produzidos pela combustão. O produto deve ser instalado e ligado de acordo com as regulamentações de instalação aplicáveis. Deve ser prestada atenção especial aos requisitos da ventilação. Consultar a secção de ventilação do espaço descrita neste manual.



Segurança durante a utilização

- Assegurar que o produto é desligado depois de cada utilização.
- Se não usar o produto durante um longo período de tempo, deve desligar o mesmo ou desligar o fusível da caixa do mesmo.
- Se não usar o produto durante um longo período de tempo, deve desligar a torneira principal do gás.
- Não operar com um produto defeituoso ou danificado. Se

- aplicável, desligar as ligações de eletricidade/gás do produto e chamar a assistência autorizada.
- Não usar o produto com o vidro da porta da frente retirado ou partido.
 - Não subir para cima do produto para alcançar alguma coisa ou por qualquer outra razão.
 - Não usar o produto em situações que podem afetar a sua avaliação, tal como o consumo de drogas e/ou álcool.
 - Os objetos inflamáveis guardados na zona de cozedura podem provocar um incêndio. Nunca guardar objetos inflamáveis na zona de cozedura.
 - A pega do forno não é um secador de toalhas. Quando usar o produto, não pendurar toalhas, luvas ou têxteis similares.
 - As dobradiças da porta do produto movem-se e apertam quando abrir e fechar a porta. Quando abrir/fechar a porta, não segurar na parte com as dobradiças.
 - Não fechar a porta superior antes de os elementos de cozedura terem arrefecido.
 - Limpar antes de abrir a porta superior para impedir o líquido de entrar ou de cair para a parte traseira do forno.
 - Este produto não é adequado para usar com controlo remoto ou com um relógio externo.



Advertências da temperatura

- **ADVERTÊNCIA:** Enquanto o produto estiver em funcionamento, as partes expostas ficarão quentes. Não tocar no produto ou nos elementos de aquecimento. As crianças com idade inferior a 8 anos não podem ficar perto do produto sem a supervisão de um adulto.
- Não colocar materiais inflamáveis/explosivos perto do produto, dado que os rebordos irão ficar quentes enquanto o mesmo estiver em funcionamento.
- Dado poder haver saída de vapor, deve manter-se afastado enquanto estiver a abrir a porta. O vapor pode

queimar as suas mãos, rosto e/ou olhos.

- O produto pode ficar quente durante a utilização. Não tocar nos compartimentos quentes, as peças interiores do forno, os elementos de aquecimento, etc.
- Ao colocar os alimentos no forno quente, ao remover os alimentos, etc., usar sempre luvas de forno resistentes ao calor.
- **ADVERTÊNCIA:** Perigo de incêndio: Não conserve itens sobre as superfícies de cozedura.



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”.
- Os acessórios podem danificar o vidro da porta quando fechar a porta do produto. Empurrar sempre os acessórios para o fim da zona de cozedura.



Segurança na cozedura

- **ADVERTÊNCIA:** Tem de ser respeitado o processo de cozedura. Os processos de cozedura de curto prazo devem ser constantemente respeitados.
- **ADVERTÊNCIA:** A cozedura sem vigilância numa panela com óleo ou gordura pode ser perigosa e provocar um incêndio. NUNCA tente extinguir um fogo com água, mas sim, desligue o aparelho e cubra a chama com, por exemplo, uma tampa ou cobertor anti-fogo.
- Ter cuidado quando usar álcool nos seus alimentos. O álcool evapora-se a temperaturas elevadas e pode provocar um incêndio quando exposto a superfícies quentes, provocando um incêndio.
- Os desperdícios de alimentos, óleo, etc. na zona de cozedura podem provocar um incêndio. Antes de cozinhar, remover a referida sujidade grosseira.
- 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 latas fechadas e frascos de vidro. A formação de pressão pode provocar a explosão do frasco.
- 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. Remover quaisquer pedaços em excesso do papel vegetal que estejam a sair do acessório ou do recipiente para evitar o risco de tocar nos elementos de aquecimento do forno. Nunca usar papel vegetal num forno com temperatura superior à temperatura máxima de utilização especificada no papel vegetal que estiver a usar. Nunca colocar o papel vegetal na base do forno.
- 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.

- 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. Do mesmo modo, 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.
- Coloque a panela no centro dos queimadores. Observe que o fogo do queimador com a panela não transborda para a lateral da panela.



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 um risco de choque elétrico!
- Não limpar o produto com equipamentos de limpeza a vapor dado isso poder provocar um choque elétrico.
- Não usar produtos de limpeza abrasivos, raspadores metálicos, materiais de lã de aço ou lixívia para limpar o vidro da porta frontal do forno/(se existir) o vidro da porta superior.. Estes materiais podem provocar riscos e a quebra das superfícies de vidro.
- Deve manter o painel de controlo limpo e seco. Uma superfície molhada e suja pode provocar problemas no funcionamento das funções.

2 Instruções ambientais

Regulamentação de resíduos

Conformidade com a Directiva WEEE e Eliminação de Resíduos



Este produto está em conformidade com a Directiva WEEE da UE (2012/19/EU).

Este produto porta um símbolo de classificação para resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (WEEE).

Este produto foi fabricado com materiais e peças de alta qualidade, que podem ser reutilizados e reciclados. No fim da sua vida útil, não elimine o resíduo com o lixo doméstico normal ou outro lixo. Leve-o a um centro de recolha para reciclagem de equipamentos eléctricos e electrónicos. Consulte as autoridades locais para se informar sobre estes centros de recolha. A eliminação adequada de aparelhos usados ajuda a prevenir potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde humana.

Cumprimento com a Directiva RoHS:

O produto que adquiriu está em conformidade com a Directiva RoHS da UE (2011/65/EU). Ele não contém materiais perigosos e proibidos especificados na Directiva.

Eliminação do material da embalagem

- Os materiais da embalagem são perigosos para as crianças. Mantenha os materiais no lugar seguro fora do alcance das crianças. Os materiais da embalagem do produto são fabricados a partir de materiais reciclados. Elimine-os de forma adequada e separe-os de acordo com as instruções de lixo reciclado. Não os elimine com o lixo doméstico normal.

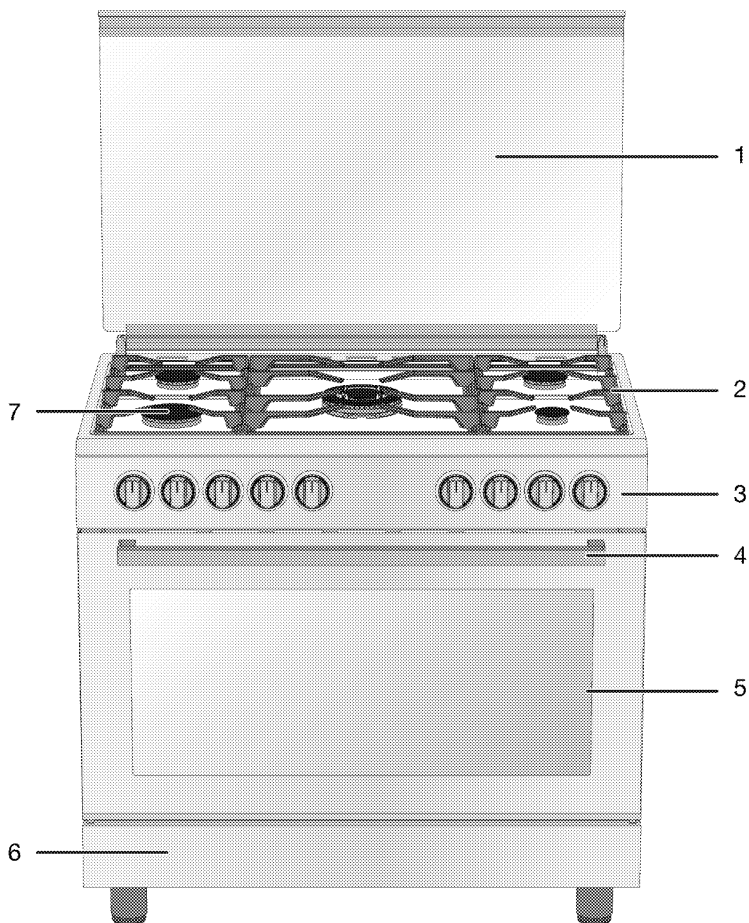
Recomendações para poupança de energia

As informações sobre eficiência energética de acordo com a UE 66/2014 podem ser encontradas na ficha do produto fornecida com o produto. As sugestões seguintes irão ajudá-lo a usar o seu produto de uma forma ecológica e com eficiência energética.

- Descongelar os alimentos congelados antes de cozinhar.
- No forno, usar recipientes escuros ou esmaltados que transmitam melhor o calor.
- 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.
- Se especificado na receita ou no manual do utilizador, deve sempre pré-aquecer. Não abrir frequentemente a porta do forno enquanto cozinhar.
- Tentar cozinhar mais do que um prato ao mesmo tempo no forno. Pode cozinhar ao mesmo tempo colocando dois recipientes para cozinhar na prateleira de arame de aço. 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 tampa e tampa adequados para a placa de aquecimento. Escolher sempre o recipiente do tamanho correto para as suas refeições. É necessária mais energia para recipientes de tamanho incorreto.
- Mantenha as superfícies de cozimento do fogão e as bases das panelas limpas. A sujeira reduz a transferência de calor entre a área de cozimento e a base da panela.

3 O seu produto

Apresentação do produto



1 Tampa de vidro superior

2 Suporte do recipiente

3 Painel de controlo

4 Pega

5 Porta

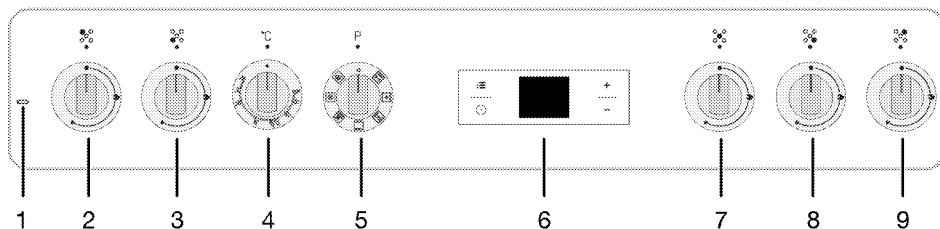
6 Parte inferior

7 Queimadores da placa

Apresentação e utilização do painel de controlo

Nesta secção, pode encontrar uma visão geral e as utilizações básicas do painel de controlo do produto. Podem existir diferenças nas imagens e algumas funções dependem do tipo de produto.

Controlo do forno



- 1 Lâmpada do termostato
- 2 Traseira esquerda - Botão de controlo da placa
- 3 Frontal esquerda - Botão de controlo da placa
- 4 Botão da temperatura
- 5 Botão de seleção de função
- 6 Temporizador
- 7 Médio - Botão de controlo da placa
- 8 Frontal direita - Botão de controlo da placa
- 9 Traseira esquerda - Botão de controlo da placa

Se houver botão(ões) a controlarem o seu produto, este(s) botão (ões) podem ser acedidos, nalguns modelos, no painel que sai quando premido. Para que sejam feitas as definições com estes botões, em primeiro lugar empurrar o botão correspondente e puxar o botão. Depois de fazer o seu ajuste, premir novamente e voltar a colocar o botão.

Botão de seleção de função

Pode selecionar as funções de funcionamento do forno com o botão de seleção da função. Rodar para a esquerda/direita a partir da posição (superior) de fechado para selecionar.

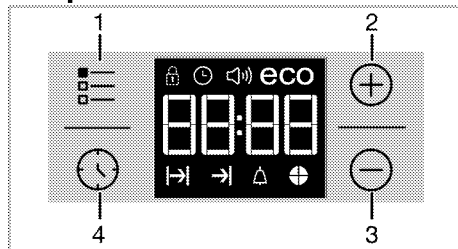
Botão da temperatura

Pode selecionar a temperatura que pretende para cozinhar com o botão de controlo do forno. Rodar no sentido horário a partir da posição (superior) de fechado para selecionar.

Indicador da temperatura

Pode perceber qual é a temperatura interior do forno com a lâmpada da temperatura. A lâmpada da temperatura está localizada no painel de controlo. A lâmpada da temperatura acende-se quando o produto começa a funcionar e apaga-se quando este atinge a temperatura definida. Quando a temperatura no interior do forno desce abaixo da temperatura definida, a lâmpada da temperatura acede novamente.

Temporizador



- 1 Tecla de definições
- 2 Tecla para aumentar
- 3 Tecla para diminuir

4 Tecla de definição do tempo

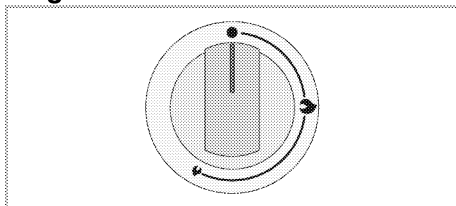
Símbolos do visor

- : Símbolo do tempo de cozedura
- : Símbolo de tempo de fim de cozedura*
- ▲ : Símbolo de alarme
- 🔊 : Símbolo do volume
- 🔒 : Símbolo de bloqueio de teclas
- ⌚ : Símbolo do tempo
- eco : Símbolo do modo ecológico
- ⊕ : Símbolo de parte do tempo

* Variam dependendo do modelo do produto. Podem não estar disponíveis no seu produto.

Controlo da placa

Botão de controlo do queimador de gás

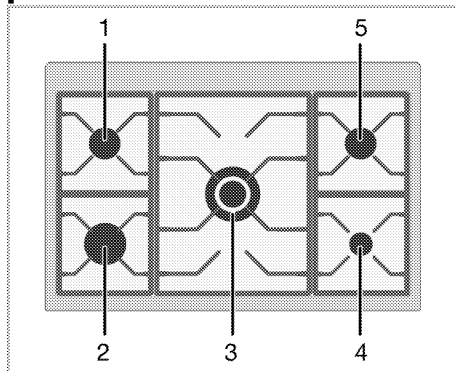


Pode operar a sua placa com os botões de controlo da mesma. Cada botão opera o respetivo queimador. Pode deduzir qual o queimador que o mesmo controla a partir dos símbolos no painel de controlo. Quando desligado (posição superior), o queimador não é alimentado com gás. Depois de acender o queimador, pode cozinhar, definindo os

níveis do gás no botão. Definir a potência de cozedura pretendida alinhando o botão com o respetivo símbolo.

| Indicador | Especificações |
|-----------|---|
| ● | Posição desligada |
| 🔥 | Chama reduzida: Alimentação mais reduzida de gás |
| 🔥 | Chama grande: Alimentação mais elevada de gás |





Informação geral acerca da placa







- 1 Traseira esquerda - Queimador normal
- 2 Frontal esquerda - Queimador rápido
- 3 Médio - Queimador wok
- 4 Frontal direita - Queimador auxiliar
- 5 Traseira esquerda - Queimador normal

Funções de funcionamento do forno

Na tabela de funções: são indicadas as funções de funcionamento que pode utilizar no seu forno e as temperaturas mais elevadas e mais baixas que podem ser definidas para estas funções. A sequência dos modos de funcionamento mostrada aqui pode ser diferente dos indicados para o seu produto.

| Simbolo da função | Descrição da função | Intervalo de temperatura (°C) | Descrição e utilização |
|--|---|-------------------------------|--|
|  | Funcionamento com ventilador | - | O forno não está aquecido. Apenas o ventilador (na parede traseira) está a funcionar. Os alimentos congelados ficam com grânulos se descongelados lentamente à temperatura ambiente, os alimentos cozinhados estão frios. O tempo necessário para descongelar uma peça de carne é superior ao tempo necessário para descongelar alimentos com grãos. |
|  | Aquecimento superior e inferior | * | Os alimentos são aquecidos por cima e por baixo ao mesmo tempo. Adequada para bolos e estufados em formas de cozedura ou para bolos e produtos de pastelaria. A cozedura é feita com um único tabuleiro. |
|  | Aquecimento ventilado inferior/superior | * | O ar quente aquecido pelos aquecedores superior e inferior é distribuído uniforme e rapidamente em 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 uniforme e rapidamente em todo o forno com o ventilador. A cozedura é feita com um único tabuleiro. |

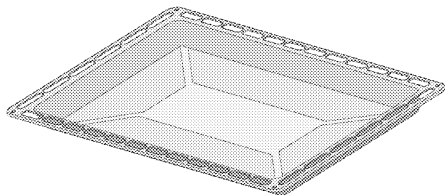
| Simbolo da função | Descrição da função | Intervalo de temperatura (°C) | Descrição e utilização |
|--|--------------------------------|-------------------------------|--|
|   | Aquecimento ventilado inferior | * | <p>O ar quente aquecido pelo aquecedor inferior é distribuído uniforme e rapidamente em todo o forno com o ventilador. A cozedura é feita com um único tabuleiro.</p> <p>Esta função deve também ser usada para a limpeza fácil a vapor.</p> |
|  | Aquecimento ventilado | * | <p>O ar quente aquecido pelo aquecedor ventilador é distribuído uniforme e rapidamente em todo o forno com o ventilador. É adequada para cozedura dos seus alimentos em vários tabuleiros em níveis de prateleira diferentes.</p> |
|  | Assador com grelhador completo | * | <p>O compartimento interior e exterior do aquecedor superior e o motor do espeto para assados (espeto rotativo) funcionam. É adequado para grelhar carnes de tamanho médio e grande</p> |

* O seu produto funciona num intervalo de temperatura especificado no botão da temperatura.

Acessórios do produto

Existem vários acessórios no seu produto. Nesta secção são disponibilizadas a descrição dos acessórios e as descrições do uso correto. Dependendo do modelo do produto, os acessórios fornecidos variam. Todos os acessórios descritos no manual do utilizador podem não ser disponibilizados com o produto.

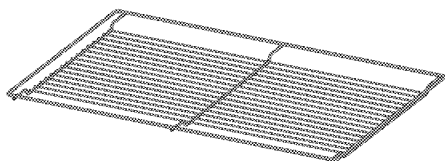
OBSERVAÇÃO : Os tabuleiros no seu produto podem ficar deformados devido ao efeito da temperatura. Isto não tem qualquer efeito no funcionamento. A deformação desaparece quando os tabuleiros arrefecem.



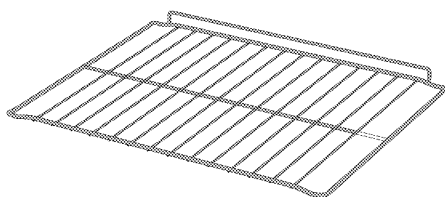
Tabuleiro normal

São usados para produtos de pastelaria, alimentos congelados e para fritar peças grandes.

Modelos com prateleiras de arame:

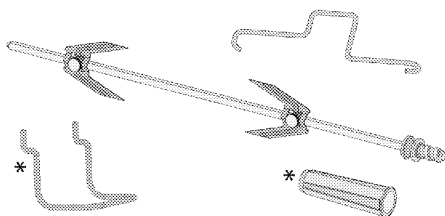


Modelos sem prateleiras de arame:



Grelha de arame

Usado para fritar e/ou colocar os alimentos a serem assados, fritos e estufados na prateleira pretendida.



Assador e espeto rotativo

É usado para grelhar totalmente carne vermelha, aves e peixe.

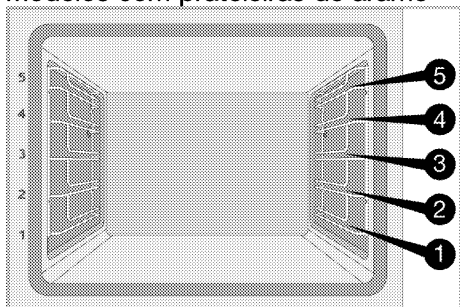
* Cabo de plástico e cabo de suporte para espeto / espeto são fornecidos dependendo do modelo. Eles podem não estar disponíveis em seu produto.

Utilização dos acessórios do produto

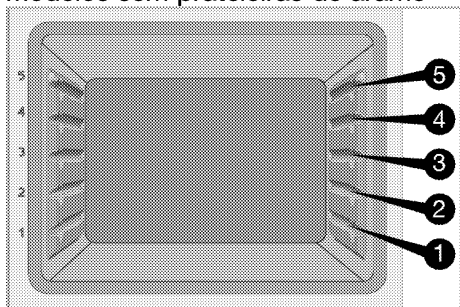
Prateleiras para cozinhar

Há 5 níveis de posicionamento da prateleira na zona de cozedura. Pode igualmente ver a sequência das prateleiras nos números na estrutura frontal do forno.

Modelos com prateleiras de arame



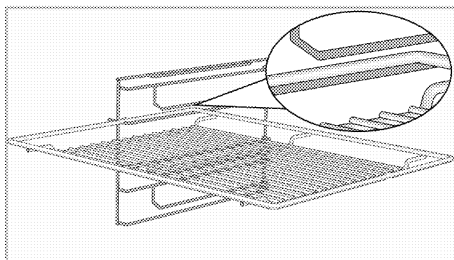
Modelos sem prateleiras de arame



Colocar a grelha de arame de aço nas prateleiras de cozedura

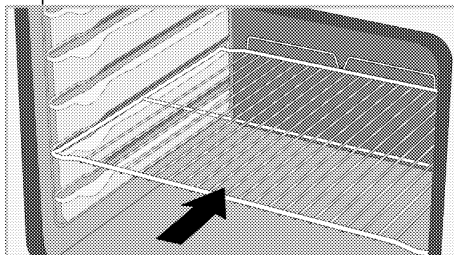
Modelos com prateleiras de arame:

É crucial colocar a grade de arame nas prateleiras laterais de arame adequadamente. A grade deve ser colocada entre duas grades, conforme mostrado na figura.



Modelos sem prateleiras de arame:

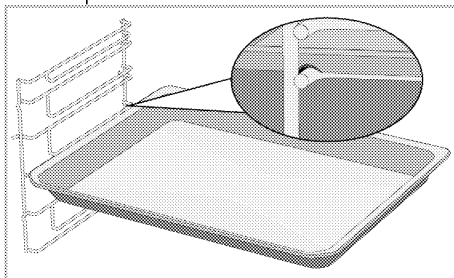
É importante colocar corretamente a grelha de arame nas prateleiras laterais. A grelha de arame de aço tem um sentido quando a mesma é colocada na prateleira. Enquanto estiver a colocar a grelha de arame de aço na prateleira pretendida, a secção aberta deve estar na parte frontal.



Colocar o tabuleiro nas prateleiras de cozedura

Modelos com prateleiras de arame:

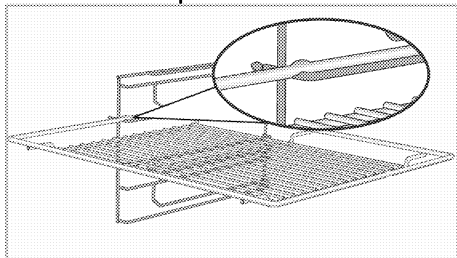
É também importante colocar corretamente os tabuleiros nas prateleiras laterais de arame de aço. Para uma melhor cozedura, o tabuleiro deve ser fixada com o batente na prateleira de arame. Não deve ultrapassar o batente para contactar com a parede traseira do forno.



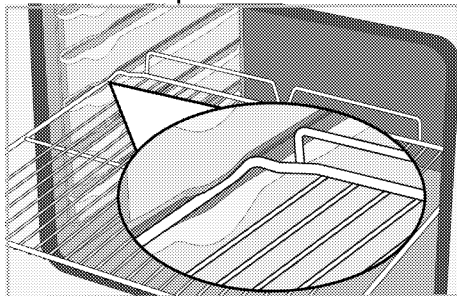
Função de batente da grelha de arame de aço

Existe uma função de batente para impedir que a grelha de arame de aço caia da prateleira lateral. Com esta função, pode facilmente e com segurança retirar os seus produtos alimentares. Enquanto está a retirar a grelha de arame de aço, pode puxar a mesma para a frente até que a mesma chegue ao batente. Tem de passar pelo batente para a remover totalmente.

Modelos com prateleiras de arame

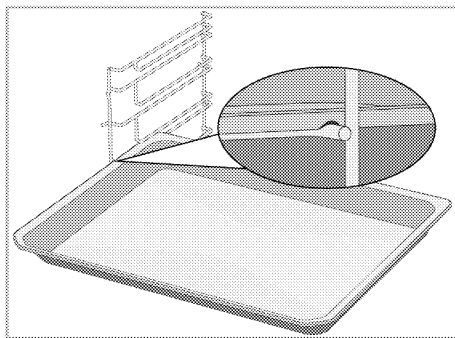


Modelos sem prateleiras de arame



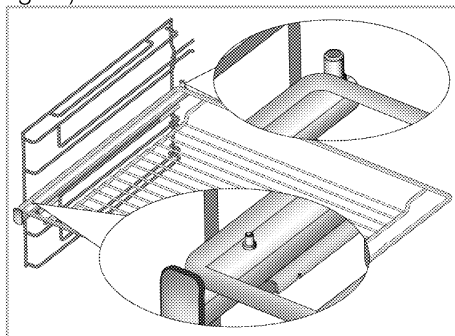
Função de batente da grelha de arame de aço - Modelos com prateleiras de arame

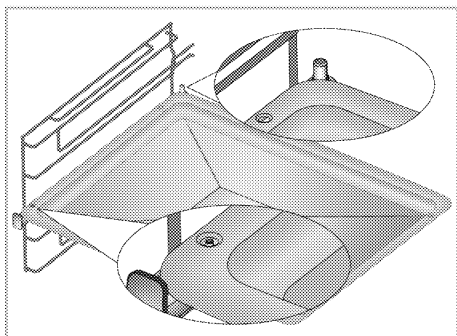
Existe uma função de batente para impedir que o tabuleiro caia da prateleira de arame de aço. Enquanto está a remover o tabuleiro, deve libertar o mesmo do bloqueio traseiro e puxar o mesmo em direção a si até que o tabuleiro alcance o batente. Tem de passar pelo batente para a remover totalmente.



Colocação correta da grelha de arame de aço e do tabuleiro nas guias telescópicas-Modelos com prateleiras de arame e guias telescópicas

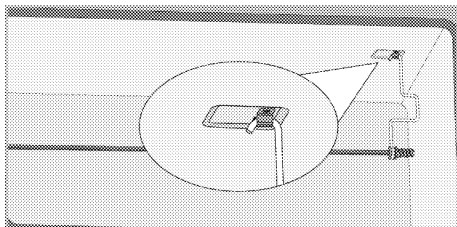
Graças às guias telescópicas, os tabuleiros ou a grelha de arame de aço podem facilmente ser instalados e removidos. Quando estiver a usar os tabuleiros e as grelhas de arame de aço com guia telescópica, deve ser tido cuidado em relação aos pinos, na parte frontal e traseira das guias telescópicas, devem assentar contra os rebordos da grelha e do tabuleiro (mostrado na figura).





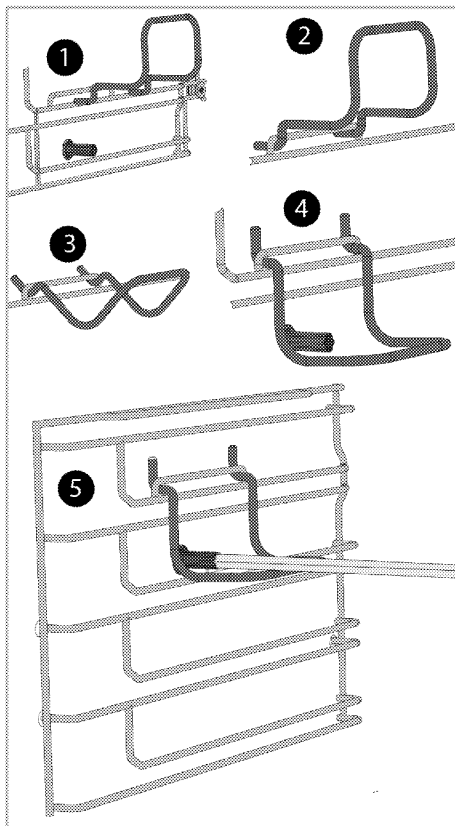
Acessório para espeto para assar frango.

Conforme mostrado na figura, encaixar o gancho de espeto para assar frango na ranhura do mesmo.

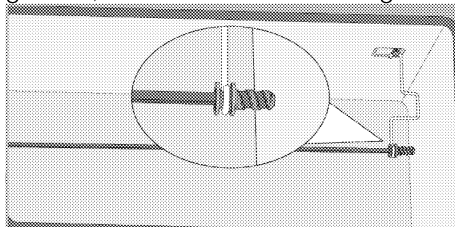


Conforme mostrado na figura, prenda o espeto e o cabo de suporte do espeto em seu lugar.

* Fio suporte para espeto e espeto e sua localização no produto, conforme modelo. Eles podem não estar disponíveis em seu produto.



Colocar o rebordo pontiagudo do espeto na ranhura rotativa no lado esquerdo dentro do forno. Se o seu espeto tiver um manípulo em plástico, deve remover o mesmo. Conforme mostrado na figura, pendurar o outro rebordo do espeto no gancho. Assegurar que o espeto está fixo com o gancho, tal como mostrado na figura.



Especificações técnicas

Especificações gerais

| | |
|---|--|
| Dimensões externas do produto (altura/largura/profundidade) | 845 mm min. - 900 mm máx./900 mm/600 mm |
| Tensão / Frequência | 220-240 V; ~ 50 Hz |
| Tipo do cabo e secção cruzada usada/adequada para usar no produto | min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ² |
| Consumo total de energia | 2,9 kW |
| Consumo total de gás | 11,5 kW |
| Categoria do produto a gás | Cat II 2H3B/P / Cat II 2H3+ / Cat I 3B/P |
| Tipo de gás/pressão para os quais o produto está definido | LPG G 30/28-30 mbar |
| Tipos de gás/pressão para os quais o produto pode ser convertido | Propano 31/37 mbar/ NG G 20/20 mbar / NG G 20/13 mbar / |

Queimadores

| | |
|-------------------|---------------------------|
| Traseira esquerda | Queimador normal |
| Potência | 2 kW |
| Frontal esquerda | Queimador rápido |
| Potência | 2,9 kW |
| Médio | Queimador wok |
| Potência | 3,6 kW |
| Frontal direita | Queimador auxiliar |
| Potência | 1 kW |
| Traseira esquerda | Queimador normal |
| Potência | 2 kW |

Forno

| | |
|---------------|--------------------|
| Tipo de forno | Forno multifunções |
|---------------|--------------------|

Essenciais: : Informação sobre a categoria energética dos fornos elétricos é atribuída de acordo com a norma EN 60350-1 / IEC 60350-1 Esses valores são determinados sob a carga padrão com as funções do aquecedor inferior-superior ou aquecimento auxiliado por ventilador (se existir).

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.

- i** As especificações técnicas podem ser alteradas sem aviso prévio para melhorar a qualidade do produto.
- i** As imagens neste manual são esquemáticas e podem não coincidir exactamente com o seu produto.
- i** 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.

Quadro dos injectores

| Posição da zona da placa | 2 kW Traseira esquerda | 2,9 kW Frontal esquerda | 3,6 kW Médio | 1 kW Frontal direita | 2 kW Traseira esquerda |
|----------------------------|------------------------|-------------------------|--------------|----------------------|------------------------|
| Tipo de gás/pressão de gás | | | | | |
| G 20/13 mbar | 116 | 145 | 162 | 84 | 116 |
| G 20/20 mbar | 103 | 115 | 147 | 72 | 103 |
| G 30/28-30 mbar | 72 | 87 | 96 | 50 | 72 |
| G 31/ 37 mbar | 72 | 87 | 96 | 50 | 72 |

Pode obter os injectores que não foram fornecidos com seu produto, de um fornecedor de assistência autorizado.

4 Instalação

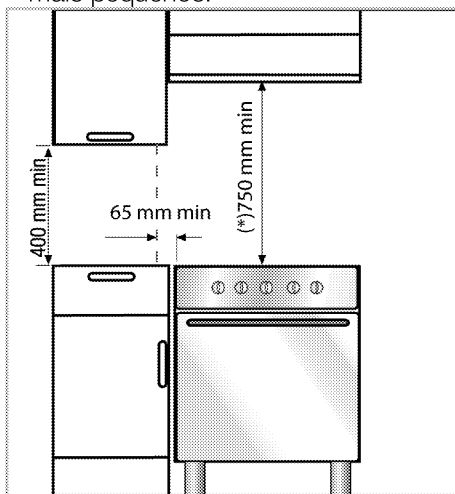
Advertências gerais

- O produto deve ser instalado por uma pessoa qualificada em conformidade com os regulamentos em vigor. O fabricante não deve ser considerado responsável por danos que surjam de procedimentos realizados por pessoas não autorizadas o que invalida a garantia.
- É responsabilidade do cliente preparar o local onde o produto será colocado e também preparar a alimentação elétrica e/ou a gás. Devem ser seguidas as regras especificadas nas normas locais sobre as instalações elétricas e/ou instalações de gás (regras legais sobre a instalação) durante a instalação do produto.
- Verificar se há algum dano no aparelho antes de o instalar. Não instalar o aparelho caso o aparelho se encontrar danificado.. Os produtos danificados causam riscos à sua segurança.

Antes da instalação

Lugar correcto para a instalação

- Qualquer armário de cozinha junto do aparelho tem de ser resistente ao calor (100 ° C mín.)
- Colocar o produto numa superfície dura devido às condutas de ar por baixo do produto. Não deve ser colocado numa base ou num pedestal. Os pés do produto não devem ficar assentes em superfícies macias, por exemplo, carpete, etc.
- O pavimento da cozinha deve ter possibilidade de suportar o peso do aparelho além do peso adicional dos utensílios de cozinha e para utilização no forno e o peso dos alimentos.
- Não instalar o produto junto de frigoríficos ou refrigeradores. O calor irradiado pelo produto aumenta o consumo de energia dos dispositivos de refrigeração.
- Quando estiver a usar GPL (gás de petróleo liquefeito): Não instalar o produto abaixo do nível do solo. Não usar o produto se não estiver instalado de modo que uma superfície de pelo menos um dos lados do mesmo esteja nivelada com o pavimento do local. Uma instalação incorreta do produto por provocar consequências perigosas.
- Este produto é de categoria classe 1. Pode ser colocado junto às paredes da cozinha, armários de cozinha ou qualquer outro produto de qualquer dimensão por trás e **uma** das extremidades. Os armários de cozinha ou o equipamento no **lado** oposto podem ser do mesmo tamanho ou mais pequenos.



- Pode ser usado com armários nos dois lados mas de modo a ter uma distância mínima de 400 mm acima do nível da placa de aquecimento para permitir uma folga mínima de 65

mm entre o aparelho e qualquer parede, divisória ou armário alto.

- Também pode ser usado na posição vertical. Permitir uma distância de 750 mm acima da superfície da placa.
- (*) se for para ser instalado um exaustor por cima do fogão, consultar as instruções do fabricante do exaustor relativamente à altura da instalação (mín. 650 mm).

Ventilação do espaço

Todos os espaços têm de ter uma janela que possa ser aberta ou equivalente e alguns espaços têm igualmente de ter uma ventilação permanente. O ar para que se dê a combustão a partir do ar ambiente e os gases daí resultantes são irradiados diretamente para o espaço. Uma boa ventilação do espaço é fundamental para um funcionamento seguro do seu aparelho.

Os espaços com portas e/ou janelas que abram diretamente para o ambiente exterior

As portas e/ou janelas que abrem diretamente para o ambiente exterior têm de ter uma abertura total de ventilação nas dimensões especificadas no quadro abaixo que são baseadas na potência total do gás do aparelho (consumo total de potência do gás do aparelho é mostrado no quadro de especificações técnicas deste manual do utilizador). Se as portas e/ou janelas não tiverem uma abertura total de ventilação correspondente ao consumo total de gás do aparelho conforme especificado no quadro abaixo, então tem de haver definitivamente uma abertura de ventilação fixa adicional no espaço para assegurar que os requisitos de ventilação mínima total para ser atingido o consumo total de gás do aparelho. A abertura de

ventilação fixa pode incluir aberturas para os tijolos furados existentes, dimensão de abertura da conduta do exaustor de extração, etc.

| Consumo total de gás (kW) | Abertura mínima de ventilação (2 cm) |
|---------------------------|--------------------------------------|
| 0:2 | 100 |
| 2-3 | 120 |
| 3-4 | 175 |
| 4-6 | 300 |
| 6-8 | 400 |
| 8-10 | 500 |
| 10-11,5 | 600 |
| 11,5-13 | 700 |
| 13-15,5 | 800 |
| 15,5-17 | 900 |
| 17-19 | 1000 |
| 19-24 | 1250 |

Os espaços que não disponham de portas que seja possível abrir e/ou janelas que abram diretamente para o espaço exterior.

Se o espaço onde o aparelho está instalado não tiver uma porta e/ou uma janela que abram diretamente para o ambiente exterior, devem ser procurados outros produtos que forneçam definitivamente uma abertura de ventilação fixa não ajustável e que não seja possível fechar que cumpra os requisitos mínimos de abertura de ventilação para o consumo total de gás do aparelho conforme indicado no quadro acima. Igualmente devem ser seguidos os regulamentos de construção adequados.

Quando um espaço ou uma espaço interior tiver mais do que um aparelho a gás, deve ser feita a ventilação adicional do espaço de acordo com os requisitos indicados no quadro acima. O tamanho da zona de ventilação adicional deve ser o adequado para a regulação de outros aparelhos a gás.

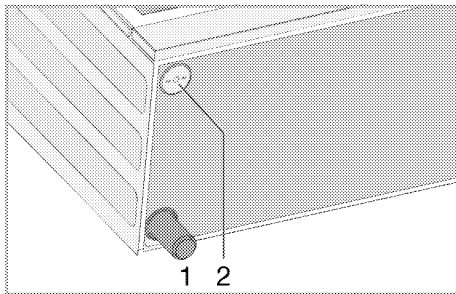
Tem de haver uma folga mínima de 10 mm do rebordo inferior da porta que abre para o ambiente interior no espaço onde o aparelho está instalado. Tem de assegurar que itens como carpetes e outras coberturas do chão, etc., não afetam a folga quando a porta está fechada.

O fogão pode estar localizado numa cozinha, numa cozinha/espaco de refeição ou num quarto, mas não num espaco que inclua uma banheira ou duche. O fogão não deve ser instalado num quarto com menos de 20 m³.

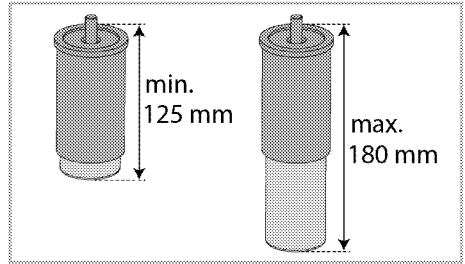
Não instalar este aparelho num espaco abaixo do nível do solo exceto se estiver aberto ao nível do solo em pelo menos um dos lados.

Fixar os pés do forno

1. Com o seu forno são fornecidos 4 pés. Cada pé tem de ser instalado nas ranhuras respetivas localizadas no 4 cantos por baixo do forno.
2. Aparafusar a rosca do pé rodando no sentido horário.
3. Para sua segurança, assegurar que os 4 pés estão nivelados quando os estiver a enroscar. O desequilíbrio das pernas tem efeitos negativos na cozedura.



- 1 Pé
- 2 Ranhura do pé



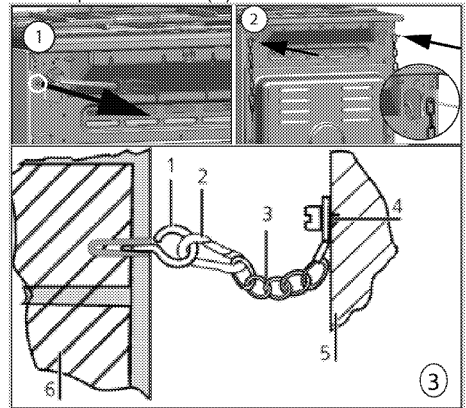
A altura do forno é 845 mm, com o pé regulado no mínimo. A altura do forno é 900 mm, com o pé regulado no máximo.

Corrente de segurança

O aparelho deve ser fixado contra o desequilíbrio usando uma corrente de segurança fornecida com o seu forno.

- Se o seu produto tiver 2 correntes de segurança:

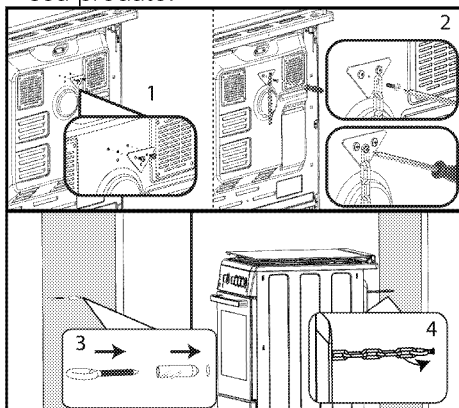
Prender o gancho (1) usando um pino adequado na parede da cozinha (6) e ligar a corrente de segurança (3) ao gancho através do mecanismo de bloqueamento (2).



- 1 Gancho
- 2 Mecanismo de bloqueamento
- 3 Corrente de segurança
- 4 Fixar com firmeza a corrente à traseira do fogão
- 5 Traseira do fogão
- 6 Parede da cozinha

- Se o seu produto tiver 1 corrente de segurança:

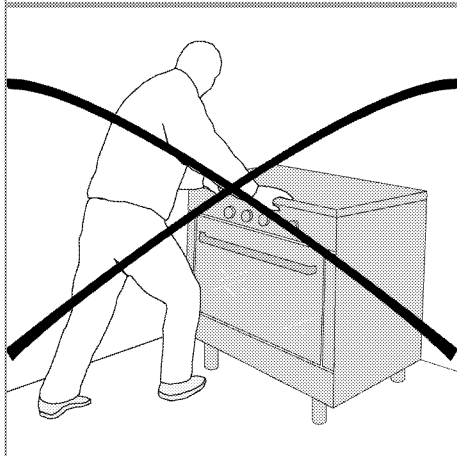
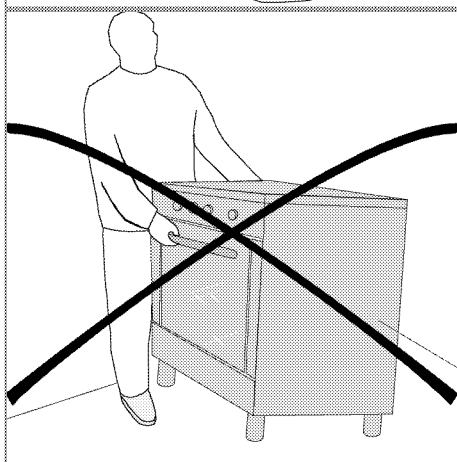
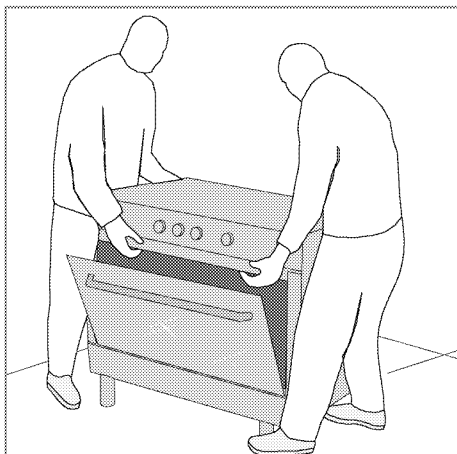
Seguir os passos abaixo na imagem para fixar a corrente de segurança ao seu produto.



i A corrente de estabilidade tem de ser o mais curta possível para evitar que o forno caia para a frente e tem de ser diagonal para evitar a inclinação do forno. A corrente de estabilidade é destinada aos fogões sem a ranhura de engate de suporte.

Transporte do produto

- Transportar o aparelho com pelo menos duas pessoas.
- Não usar a porta e/ou a pega para transportar ou deslocar o produto. A porta, a pega ou as dobradiças podem ficar danificadas.
- O movimento do seu aparelho é obtido mais facilmente inclinando a parte da frente como se indica e puxando para dentro.
- O movimento do seu aparelho é obtido mais facilmente inclinando a parte da frente como indicado no desenho. Ao agarrar, evitar danificar as resistências do grelhador ou os equipamentos interiores do forno.



Ligação elétrica

Advertências gerais

- A ligação tem de cumprir com os regulamentos nacionais.
- Desligar o equipamento da ligação elétrica antes de começar qualquer trabalho na instalação elétrica. Existe um risco de choque elétrico.
- Ligar o produto a uma toma/linha com ligação à terra protegida por um mini corta-circuitos de capacidade adequada conforme indicado no quadro “Especificações técnicas”. A instalação com ligação à terra deve ser feita por um eletricista qualificado enquanto estiver a usar o produto com ou sem um transformador. A nossa empresa não deverá ser responsabilizada por quaisquer danos que surjam devido ao produto ser usado sem estar ligado à terra de acordo com os regulamentos locais.
- O produto pode apenas ser ligado à eletricidade por uma pessoa qualificada autorizada e a garantia do produto começa apenas depois da instalação correta. O fabricante não deverá ser responsabilizado por quaisquer danos que possam ocorrer em resultado das operações por pessoas não autorizadas.
- O cabo elétrico não deve ser esmagado, dobrado, preso ou tocar nas partes quentes do produto. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído por um eletricista qualificado. Caso contrário, existe o perigo de um choque elétrico, curto-circuito ou incêndio!
- Os dados da fonte de alimentação elétrica têm de corresponder aos dados especificados na etiqueta do tipo do produto. A placa de características é vista quando a porta ou a tampa inferior do aparelho estão abertas ou está localizada na parede traseira do aparelho dependendo do tipo do aparelho.
- Os dados da fonte de alimentação elétrica têm de corresponder aos dados especificados na etiqueta do tipo do produto. A etiqueta do tipo de produto no compartimento traseiro do produto.
- O cabo de alimentação do seu produto deve estar de acordo com os valores da tabela “Especificações técnicas”.
- O bujão do cabo de alimentação deve estar facilmente acessível após a instalação (não o encaminhar por cima da placa).
- Não usar extensões ou tomadas múltiplas na ligação eléctrica.
- Enquanto estiver a fazer a ligação, deve cumprir com os regulamentos eléctricos nacionais/locais e deve usar a tomada/linha apropriada e a ficha para o forno. No caso de os limites de tensão no produto excederem a capacidade de suporte de corrente da ficha e da tomada/linha, o produto tem de ser ligado através da instalação eléctrica fixa diretamente sem usar a ficha e a linha/tomada.

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

- Executar a ligação eléctrica do seu aparelho ligando-o a uma tomada com ligação à terra.

Para a proteção do aparelho contra incêndios:

1. Assegurar que a ficha do produto está firmemente ligada na tomada para evitar a formação de arco.
2. Não usar cabos cortados ou cabos de extensão danificados.

3. Assegurar que líquidos ou humidade não estão acessíveis para o ponto de ligação elétrica.

Ligação do gás

Advertências gerais

- A ligação do produto ao sistema de distribuição de gás pode apenas ser executada por um técnico qualificado e autorizado. Existe um risco de explosão ou de envenenamento devido a reparações feitas por pessoas não profissionais. O fabricante não deverá ser responsabilizado por quaisquer danos que possam ocorrer em resultado das operações por pessoas não autorizadas.
- Deve cortar o fornecimento do gás antes de começar qualquer trabalho na instalação do gás. Existe o perigo de explosão!
- As condições de instalação do gás e os valores estão indicados nas etiquetas (no na etiqueta de tipo).
- A sua ligação de gás ou a conversão para gás pode ser diferente conforme o seu país. As explicações para as várias ligações ou conversões de gás podem ser indicadas como um manual adicional conjuntamente com o aparelho e estes manuais indicam o país onde são aplicáveis. Realizar a ligação ou a conversão do gás de acordo com as descrições especificadas no manual adicional destinado para o seu país.
- Se mais tarde precisar de usar o seu produto com um tipo de gás diferente daquele para que o mesmo está preparado, terá que solicitar o serviço de assistência autorizado para a conversão.
- Deve adquirir a mangueira de gás em plástico e o grampo de instalação antes de fazer a ligação do gás. O

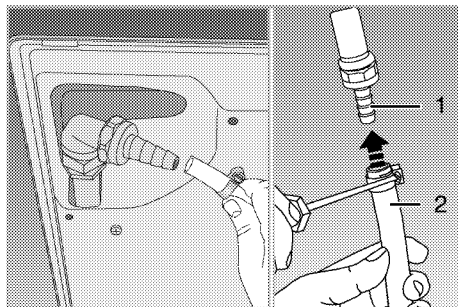
diâmetro interior da mangueira de gás em plástico deve ser no máximo de 10 mm e o respetivo comprimento tem de ser no máximo 125 cm.

i O seu produto está preparado para gás de petróleo liquefeito (GPL).

Ligar a mangueira de gás

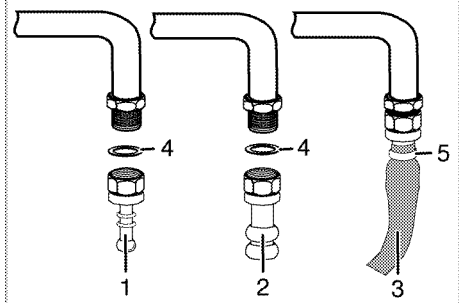
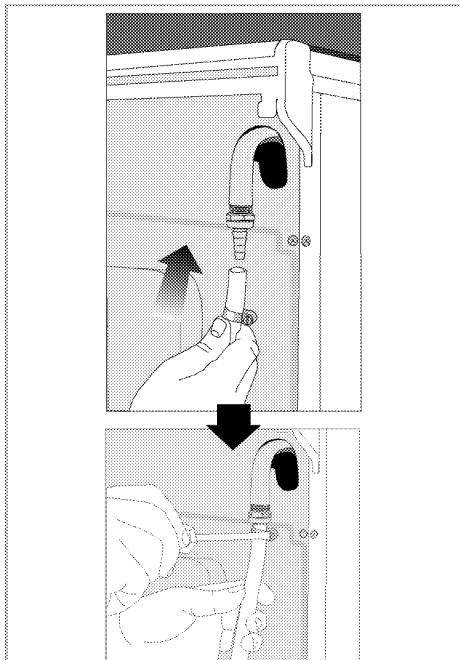
- O seu produto tem de ser ligado de forma a que fique junto da garrafa de GPL e de modo a não existir qualquer fuga de gás.
- Encaixar o grampo de instalação numa das extremidades da mangueira. Embeber a extremidade da mangueira equipada com grampo em água a ferver durante um minuto para a amaciar.
- Deslizar totalmente a extremidade da mangueira já amaciada na ponta afiada da mangueira do seu produto. Finalmente, apertar totalmente o grampo com uma chave de fendas.
- Repetir o mesmo procedimento para a outra extremidade da mangueira e completar a ligação do regulador do gás.
- Nunca se pode esquecer de fazer o controlo de fuga de gás.

! Risco de explosão e asfixia!
Não guarde cilindros de GPL em casa.



1 Ponta da mangueira GPL

2 Mangueira em plástico

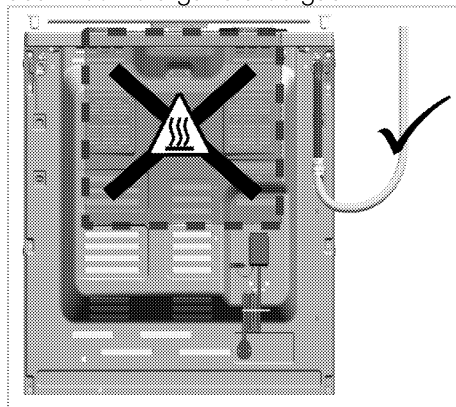


- 1 Ponta da mangueira-GPL
- 2 Ponta da mangueira-GN
- 3 Mangueira de segurança
- 4 O-ring (vedante)
- 5 Grampo

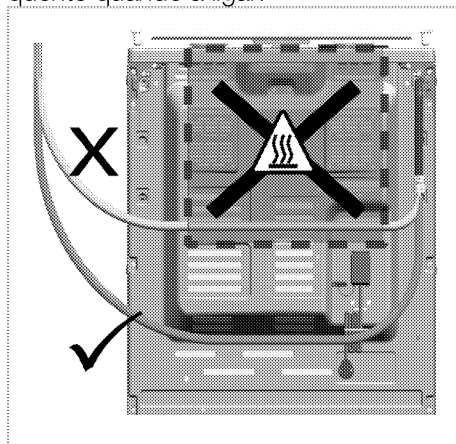
Se o seu produto tiver apenas uma saída de gás:

- Antes de ligar a mangueira de gás, assegurar que a saída da mangueira de gás na parte de trás do produto

está do mesmo lado do produto assim como a garrafa de gás.

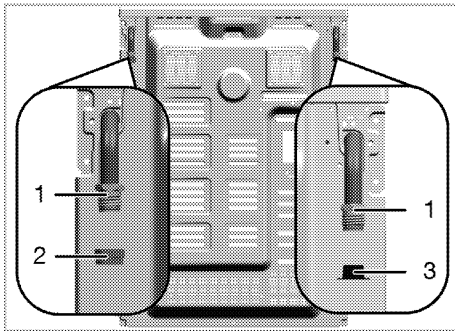


- Se a saída da mangueira de gás e a garrafa GPL não estiverem de frente no mesmo lado, assegurar que a mangueira não passa através da zona quente quando a ligar.



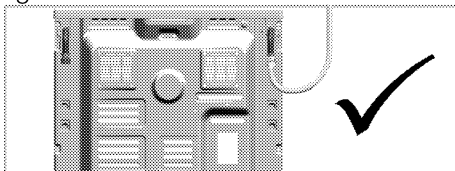
Se o seu produto tiver apenas duas saídas de gás:

- Uma das duas saídas estiver selada com um bujão cego e a outra saída com um bujão de plástico. As localizações do bujão cego e do bujão de plástico podem ser diferentes dependendo do produto.

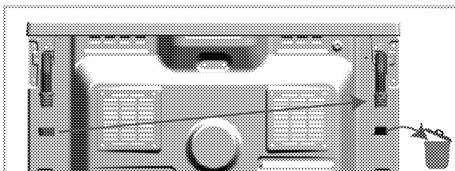


- 1 Saída da mangueira de gás
- 2 Bujão cego
- 3 Bujão de plástico

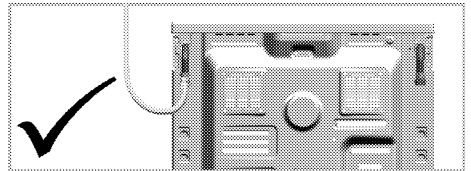
- Antes da ligação do gás, assegurar que a garrafa GPL e a saída da mangueira de gás do produto são ligados ao gás no mesmo lado.
- Se a garrafa GPL e a saída da mangueira de gás estiverem seladas com um bujão de plástico estiverem de frente no mesmo lado, fazer a ligação do gás conforme mostrado na figura abaixo.



- Se a garrafa GPL e a mangueira de gás estiverem seladas com um bujão cego e estiverem de frente no mesmo lado, remover e eliminar o bujão de plástico. Remover o bujão cego e fechar a saída da mangueira de gás onde a ligação do gás não será feita com uma nova (não usada) junta do vedante.



- Fazer a ligação do gás conforme mostrado na imagem abaixo na saída da mangueira de gás junto da garrafa GPL.




Risco de incêndio:

Se não fizer a ligação de acordo com as instruções abaixo, haverá o risco de fuga de gás e de incêndio. **A nossa empresa não se responsabiliza por danos que possam ocorrer em resultado disto.**


- A ligação de gás deve ser feita apenas por um prestador de assistência autorizado.
- A ligação de gás do produto tem definitivamente de ser feita através da saída da mangueira de gás junto da garrafa GPL.
- O bujão de plástico tem de ser eliminado e a saída da mangueira de gás que não for usada tem de ser selada com um bujão cego.
- Quando fechar a saída da mangueira de gás que não vai ser usada, tem definitivamente de usar uma junta do vedante nova e não usada.

- ⚠ A mangueira flexível de gás deve ser ligada de uma forma que não fique a tocar nas peças de movimento na zona onde é colocada e não fique presa quando as partes de movimento se deslocarem. (por ex. gaveta) Além disso, não deve ser colocada em espaços onde possa ser comprimida.

-  A mangueira de gás não deve ser prensada, obstruída ou comprimida ou ficar em contacto com as partes quentes do produto.
Há risco de explosão devido a mangueira de gás danificada.

Verificar se há fugas no ponto de ligação

- Assegurar que todos os botões no produto estão desligados. Assegurar que o fornecimento de gás está aberto. Preparar espuma com sabão e aplicar no ponto de ligação da mangueira para controlo de fugas de gás.
- A parte com sabão formará espuma se houver uma fuga de gás. Neste caso, deve inspecionar uma vez mais a ligação do gás.
- **Se o seu produto tiver apenas duas saídas de gás:** Assegurar que a saída de gás que não está a ser usada é fechada com um bujão cego. Preparar espuma com sabão e aplicar no ponto de ligação do bujão cego para verificar se há fugas de gás. A parte com sabão formará espuma se houver uma fuga de gás. Neste caso, deve inspecionar uma vez mais o bujão cego.
- Em vez de sabão, pode usar os sprays que existem comercialmente para verificação de fugas de gás.

-  Nunca usar um fósforo ou isqueiro para fazer o controlo da fuga de gás.


Colocar o produto

1. Empurrar o produto em direção à parede da cozinha.
2. Fixar a corrente de segurança que liga o produto à parede.
3. As vibrações durante a utilização podem fazer com que os recipientes


de cozedura se desloquem. Esta situação perigosa pode ser evitada se o produto estiver nivelado e equilibrado. Para sua segurança, assegurar que os 4 pés estão nivelados quando os estiver a enroscar. Equilibrar o produto rodando os pés para a direita e para a esquerda e alinhar o mesmo com a bancada.

Inspecção final:

1. Operar com o produto. Operar com o produto.
2. Verificar as funções elétricas.
3. Abrir o fornecimento de gás.
4. Verificar as instalações do gás relativamente ao encaixe e ao aperto.
5. Acender os queimadores e verificar o aspeto da chama.

-  A chama deve ser azul e ter uma forma regular. Se a chama for amarelada, verifique se a capa do queimador está fixada correctamente ou limpe o queimador.

Conversão para gás

-  Antes de iniciar qualquer trabalho na instalação de gás, corte o fornecimento de gás.
Há risco de explosão!

Todos os injetores de gás têm de ser substituídos e a regulação da queima das torneiras do gás tem de ser feita na posição de inativas de modo a tornar o produto adequado para uso com outro gás.

Substituir o injetor de gás da zona da placa.

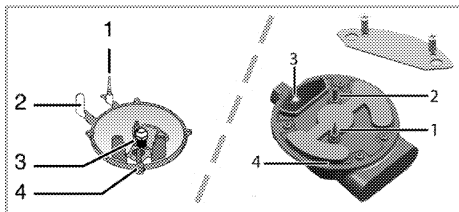
1. Remover a tampa e a cabeça da zona da placa.
2. Remover os injetores de gás rodando no sentido anti-horário.
3. Instalar os novos injetores de gás.

4. Verificar todas as ligações de modo a assegurar que estão instaladas com segurança e com proteção.

i A posição dos novos injetores está indicada na embalagem. Deve, para este efeito, consultar a tabela de injetores.

i Varia dependendo do modelo do produto.

O injetor está fechado com uma peça metálica em algumas zonas da placa. Para a substituição do injetor é necessário remover esta tampa metálica.



1 Mecanismo de segurança de corte de gás (em modelos com elemento térmico)

2 Ignição

3 Injetor

4 Zona da placa

i Não tentar remover as torneiras da zona da placa a gás exceto se houver uma situação anormal. Deve contactar sempre um serviço autorizado se for necessário substituir as torneiras do gás.

Definição inativa das torneiras de gás da placa (chama pequena)

1. Acender a zona da placa que irá regular e rodar a mesma para a posição de chama pequena.

2. Puxar o botão para fora.

3. Regular a altura da chama rodando com uma chave de fendas o parafuso de regulação inativa (chama pequena) na torneira de gás.

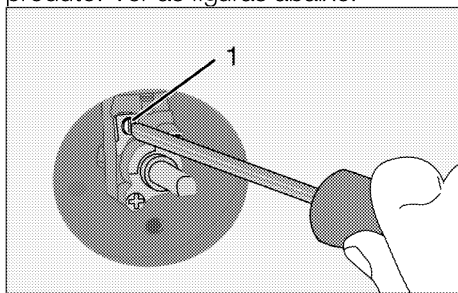
É necessário apertar o parafuso de regulação inativa no sentido horário conforme seja necessário para o GPL (gás butano). É necessário rodar o parafuso de regulação inativa no sentido anti-horário conforme seja necessário para o GN.

» A altura da chama deve ser de 6-7 mm e nas cores azul-verde na posição inativa (chama pequena).

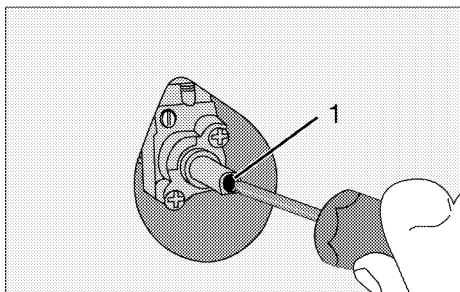
4. Se a altura da chama for superior ao pretendido, rodar o parafuso no sentido horário, se for inferior, então deve rodar o parafuso no sentido anti-horário.

5. Finalmente, verificar se a chama se apaga ou não rodando o botão para a posição de chama mais alta e depois para a chama pequena (inativa).

A posição do parafuso inativo (chama pequena) pode variar dependendo do tipo de torneira de gás utilizado no seu produto. Ver as figuras abaixo.



1 Parafuso de ajuste da taxa de fluxo de gás (inativo)



1 Parafuso de ajuste da taxa de fluxo de gás (inativo)

i Quando o tipo de gás regulado do produto é alterado, a etiqueta que indica o tipo de gás regulado tem igualmente de ser substituída.

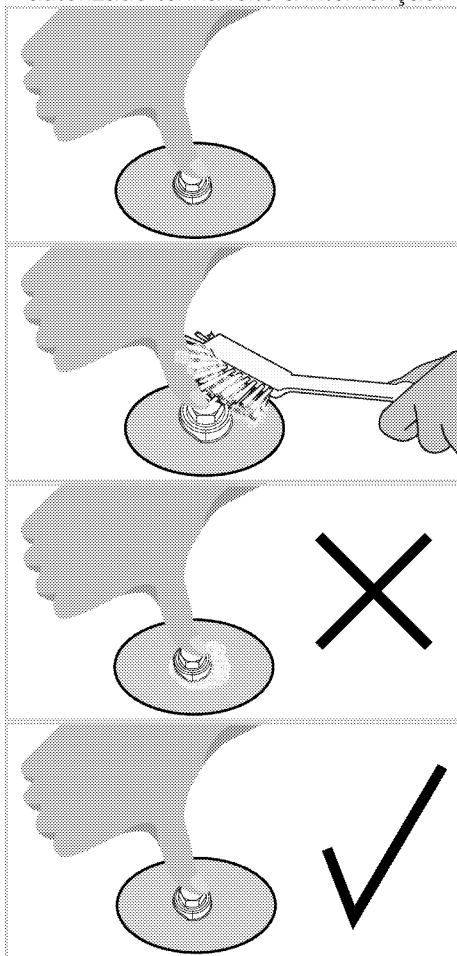
Controlo de fuga nos injetores

Antes de realizar a conversão do produto, assegurar que todos os botões de controlo estão na posição de desligados. Depois de converter corretamente os injetores, cada injetor deve ser verificado para fugas de gás.

1. Assegurar que o fornecimento de gás ao produto está ligado mantendo todos os botões de controlo desligados.
2. Quando o botão de controlo correspondente está na posição de ligado e é mentido premido para permitir que o gás chegue ao injetor, o orifício de cada injetor tem de ser fechado com um dedo aplicando uma força razoável suficiente para parar a fuga de gás.
3. Aplicar água com sabão previamente preparada na ligação do injetor com uma escova pequena, a água com sabão irá começar a formar bolhas se houver uma fuga de gás na ligação do injetor. Neste caso, apertar o injetor

com uma força razoável e efetuar os 3 passos uma vez mais.

4. Se se continuarem a formar bolhas, desligar imediatamente o gás fornecido ao produto e contactar um representante do serviço de assistência autorizado ou um técnico credenciado. Não usar o produto até que o serviço de assistência autorizado tenha feito a intervenção.



5 Primeira utilização


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


Primeira definição de tempo


i Defina sempre a hora do dia antes de utilizar o forno. Se não o definir, não pode cozinhar em alguns modelos de forno.

i Os símbolos correspondentes no relógio começa a piscar enquanto estiver a fazer quaisquer ajustes.

Definir a hora do dia com as teclas ⊕/⊖ depois do forno ser ligado pela primeira vez..

i Nos modos táteis, tocar primeiro a tecla , depois ajustar a hora do dia com ⊕/⊖..

Confirmar a definição tocando no símbolo  ou aguardar 4 segundos para confirmar sem premir qualquer tecla.

i Se a primeira hora não for definida, o relógio começará a andar a partir de **12:00** e o símbolo  irá aparecer no ecrã. O símbolo irá desaparecer quando a hora é definida.

i As definições da hora atual são canceladas no caso de interrupção no fornecimento de energia. É necessário ser reajustada.

Primeira limpeza

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 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 A superfície pode ficar danificada por alguns detergentes ou materiais de limpeza. Não use detergentes ou cremes/pós de limpeza agressivos ou qualquer objecto pontiagudo durante a limpeza.

OBSERVAÇÃO Poderá ocorrer maus odores e fumaça por um par de horas durante o funcionamento inicial. Isto é perfeitamente natural. Assegure que o cómodo esteja bem ventilado para extrair o fumo e o cheiro. Evite inalar directamente o fumo e os odores emitidos.

6 Como utilizar a placa

Informação geral acerca da utilização da placa

Advertências gerais

- Colocar panelas e recipientes de forma que as pegas não fiquem sobre os queimadores para evitar que sobreaqueçam.
- Não usar panelas/recipientes desequilibradas e facilmente inclináveis sobre a placa.
- Não aquecer as panelas/recipientes e panelas vazias. As panelas e o aparelho podem ficar danificados.
- Não acender os queimadores sem qualquer panela ou panelas/recipientes sobre o respetivo queimador.
- Desligar sempre os queimadores da placa após cada utilização.
- Deve danificar o aparelho se utilizar as placas sem qualquer panela ou panelas/recipientes. Desligar sempre as placas após cada utilização.
- Colocar uma quantidade suficiente de alimentos em panelas e recipientes. Assim, pode evitar que a comida escorra das panelas/recipientes e não precisará de limpar desnecessariamente.
- Não colocar as tampas dos recipientes e das panelas sobre os queimadores/zonas.
- Colocar as panelas 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.
- O tamanho das panelas/recipientes deve corresponder ao tamanho da

chama. Ajustar as chamas de gás para que não ultrapassem a base das panelas/recipientes e colocar as panelas/recipientes no suporte de panela, centrando-o. Não use panelas / tachos grandes para cobrir mais de um queimador.

Tamanhos de panelas/recipientes recomendados

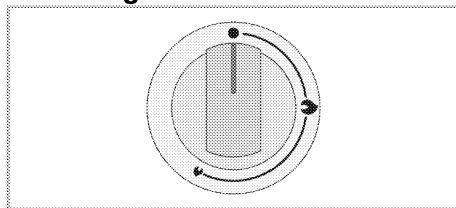
Queimadores a gás

| Tipo de queimador da placa | Diâmetro do recipiente a ser usado |
|----------------------------|------------------------------------|
| Queimador auxiliar | 16 - 18 cm |
| Queimador normal | 18 - 20 cm |
| Queimador rápido | 20 - 22 cm |
| Queimador wok | 22 - 24 cm |

Não usar panelas/recipientes que excedam as dimensões acima indicadas. Se utilizar recipientes maiores do que os especificados pode provocar envenenamento por monóxido de carbono e sobreaquecimento das superfícies que estão próximas e nos botões. Além disso, se a superfície de cozimento do seu produto for de vidro, ocorrerá superaquecimento nesta superfície e o produto será danificado. O uso de recipientes mais pequenos pode provocar-lhe queimaduras devido às chamas.

Funcionamento das placas

Nível de gás



O símbolo grande de fogo 🔥 indica o nível máximo de gás de cozedura, o símbolo de fogo pequeno 🔥 indica o nível mínimo de gás de cozedura. O gás fornecido às placas é cortado na posição desligada 🔴. Definir a potência de cozedura pretendida alinhando o botão com o respetivo símbolo.

Acender os queimadores a gás

Os queimadores a gás são acesos com os botões de controlo.

1. Premir o botão do queimador.
2. Enquanto premir o botão, rodá-lo no sentido anti-horário até ao símbolo da chama grande.
3. Com a faísca resultante, o gás é inflamado.
4. Após a ignição inicial, continuar a premir o botão durante 3-5 segundos.
5. Se o gás não acender depois de premir e libertar o botão, repetir o mesmo processo premindo o botão durante 15 segundos.



Solte o botão se o queimador não acender dentro de 15 segundos. Aguarde pelo menos 1 minuto antes de tentar novamente. Há risco de acúmulo de gás e explosão!

6. Ajustar o seu nível de potência pretendido.

Desligar os queimadores de gás

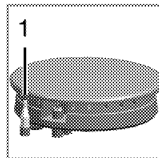
Colocar o botão do queimador na posição desligado (superior).



Se as chamas do queimador são extintas inadvertidamente, desligar o botão de controlo do queimador. Não tentar acender o queimador novamente durante 1 minuto pelo menos.

Conjunto de segurança de corte de gás Variam dependendo do modelo do produto. Podem não estar disponíveis no seu produto.

Como precaução contra fugas por transbordo sobre os queimadores a gás, um mecanismo de segurança começa a funcionar e desliga o gás imediatamente.



1 Segurança de corte de gás

Para ativar o mecanismo de segurança de corte de gás, manter o botão de controlo premido durante mais 3-5 segundos após acender a placa.



Solte o botão se o queimador não acender dentro de 15 segundos. Aguarde pelo menos 1 minuto antes de tentar novamente. Há risco de acúmulo de gás e explosão!

7 Funcionar com o forno

Informação geral acerca da utilização do forno

Ventilador de arrefecimento (Podem não existir no seu produto.)

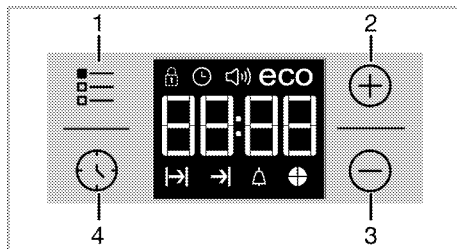
O seu produto está equipado com um ventilador de arrefecimento. O ventilador de arrefecimento é ativado automaticamente sempre que necessário e arrefece tanto a frente do produto como os móveis. É automaticamente desativado quando o processo de arrefecimento é terminado. O ar quente sai através da porta do forno. Não deve cobrir estas aberturas de ventilação com nada. 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 lâmpada 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.

Operar a unidade de controlo do forno



- 1 Tecla de definições
- 2 Tecla para aumentar
- 3 Tecla para diminuir
- 4 Tecla de definição do tempo

Símbolos do visor

- | : Símbolo do tempo de cozedura
 - | : Símbolo de tempo de fim de cozedura*
 - 🔔 : Símbolo de alarme
 - 🔊 : Símbolo do volume
 - 🔒 : Símbolo de bloqueio de teclas
 - 🕒 : Símbolo do tempo
 - eco : Símbolo do modo ecológico
 - ⏸ : Símbolo de parte do tempo
- * Variam dependendo do modelo do produto. Podem não estar disponíveis no seu produto.

- i** O tempo máximo que pode ser definido para o final da cozedura é de 5 horas e 59 minutos. O programa será cancelado em caso de falha eléctrica. Terá que reprogramar o forno.

i Enquanto estiver a fazer qualquer definição, os símbolos relevantes ficam a piscar no visor. Deve aguardar alguns instantes para que a definição fique ativada.

i Se não tiver sido feita qualquer definição de cozedura, a hora do dia não pode ser ajustada.

i O tempo restante será exibido se o tempo de cozedura for definido quando a cozedura começa.

Cozinha definindo o tempo de cozedura;

Pode definir o forno de modo que o mesmo irá parar no fim do tempo especificado definindo o tempo de cozedura no temporizador.

1. Selecionar a função para a cozedura.
2. Tocar \ominus até que o símbolo $\rightarrow|$ apareça no visor para o tempo de cozedura.

3. Definir o tempo de cozedura com as teclas \oplus / \ominus

» » Depois do tempo de cozedura ser definido, o símbolo $\rightarrow|$ e a parte do tempo irão aparecer continuamente no visor.

4. Colocar o prato no forno e definir a temperatura com o botão da temperatura. A cozedura irá começar.

» O tempo de cozedura começa a contagem decrescente no visor quando a cozedura começa e o símbolo de todas as partes do tempo fica aceso. O tempo da cozedura é dividido em 4 partes iguais e quando o tempo de cada uma das partes termina, o respetivo símbolo apaga-se. Assim pode facilmente ter a perceção do tempo de

cozedura restante para o tempo de cozedura total.

Definir o tempo de fim de cozedura para um tempo mais tarde: (Variam dependendo do modelo do produto. Podem não estar disponíveis no seu produto.)

Depois de definir o tempo de cozedura no temporizador, pode definir o fim do tempo de cozedura para um tempo mais tarde.

1. Selecionar a função para a cozedura.

2. Tocar \ominus até que o símbolo $\rightarrow|$ apareça no visor para o tempo de cozedura.

3. Definir o tempo de cozedura com as teclas \oplus / \ominus

» » Depois do tempo de cozedura ser definido, o símbolo $\rightarrow|$ irá aparecer continuamente no visor.

4. Tocar \ominus até que o símbolo $\rightarrow|$ apareça no visor para o tempo de cozedura.

5. Premir as teclas \oplus / \ominus para definir o fim do tempo de cozedura.

» Depois do tempo de cozedura ser definido, o símbolo $\rightarrow|$ e o símbolo $\rightarrow|$ e a parte do tempo irão aparecer continuamente no visor. Assim que a cozedura começa, o símbolo $\rightarrow|$ desaparece.

6. Colocar o prato no forno e definir a temperatura com o botão da temperatura. A cozedura irá começar.

» **O temporizador do forno calcula o tempo de início deduzindo o tempo de cozedura a partir do tempo do fim de cozedura que definiu.** O modo de funcionamento selecionado é ativado quando o tempo de início da cozedura é atingido e o forno estiver aquecido na temperatura definida. Este mantém esta temperatura até que seja atingido o fim do tempo de cozedura.

» O tempo de cozedura começa a contagem decrescente no visor quando

a cozedura começa e o símbolo de todas as partes do tempo fica aceso. O tempo da cozedura é dividido em 4 partes iguais e quando o tempo de cada uma das partes termina, o respetivo símbolo apaga-se. Assim pode facilmente ter a perceção do tempo de cozedura restante para o tempo de cozedura total.

7. Depois do processo de cozedura estar concluído, aparece "End" E o temporizador dá um aviso sonoro.



8. O aviso sonoro toca durante dois minutos. Para parar o aviso sonoro, basta premir qualquer tecla. O aviso sonoro será silenciado a a hora atual será exibida.

i Se premir qualquer tecla no fim do aviso sonoro, o forno recomeçará a funcionar. Rodar o botão da temperatura e o botão de função para a posição "0" (desligado) para desligar o forno de modo a impedir que o forno recomece a funcionar no final do aviso.


Definições


Ativar o bloqueio de tecla

Pode impedir que o temporizador digital seja interferido através da ativação da função de bloqueio de tecla.

1. Tocar  até que o símbolo  apareça no visor.



» "OFF" irá aparece no visor.

2. Premir  para ativar o bloqueio de tecla..


» Depois de o bloqueio de tecla estar ativado, aparece "On" no visor e o símbolo  mantém-se aceso.

i As teclas do temporizador digital não estão funcionais quando o bloqueio de tecla é ativado. O bloqueio de tecla não será cancelado em caso de interrupção no fornecimento de energia.

Para desativar o bloqueio de tecla.

1. Tocar  até que o símbolo  apareça no visor.

» "On" irá aparece no visor.



2. Desativar o bloqueio de tecla premindo a tecla .

» "OFF" será exibido assim que o bloqueio de tecla for desativado.



Definir o relógio do alarme

Pode usar o temporizador do produto para qualquer advertência ou lembrete além do programa de cozinhar.


O relógio de alarme não tem influencia nas funções do forno. É apenas utilizado como um aviso. Por exemplo, isto é útil quando pretender voltar os alimentos que estão no forno em determinado momento. O temporizador irá dar um aviso sonoro no final do tempo definido.


1. Tocar  até que o símbolo  apareça no visor.

i O tempo máximo do alarme pode ser de 23 horas e 59 minutos.

2. Definir a duração do alarme usando as teclas  / .

i As teclas de função para toque do alarme, hora do dia, brilho do visor e as teclas da temperatura devem estar na posição 0 (DESLIGADA),




»  O símbolo manter-se-á aceso e a hora do alarme aparecerá no visor quando a mesma é definida.


3. No final da hora do alarme, o símbolo  começa a piscar e o aviso sonoro é ouvido..

Desligar o alarme





1. O aviso sonoro toca durante dois minutos. Para parar o aviso sonoro, basta premir qualquer tecla.
- » O aviso sonoro será silenciado a a hora atual será exibida.

Cancelar o alarme:

1. Tocar  até que o símbolo  apareça no visor de modo a cancelar o alarme.
2. Premir e manter premida a tecla  até que seja exibido "00:00" .





 A hora do alarme será exibida. Se a hora do alarme e o tempo de cozedura forem definidos ao mesmo tempo, será exibido o tempo mais curto.

Alterar o toque do alarme.

1. Tocar  até que o símbolo  apareça no visor.
 2. Ajustar o toque do alarme pretendido com as teclas  /  .
 3. O toque que definiu será ativado num curto espaço de tempo.
- » O toque de alarme selecionado irá aparecer no visor como "b-01", "b-02" ou "b-03" .

Alterar a hora do dia



Para alterar a hora do dia que definiu anteriormente:

1. Tocar  até que o símbolo  apareça no visor.
2. Definir a hora do dia com as teclas  /  .
3. O tempo que definiu será ativado num curto espaço de tempo.



Modo económico

Pode poupar energia com o modo económico enquanto está a cozinhar definindo o tempo de cozedura no forno. Este modo completa a cozedura com a temperatura interior do forno desligando os aquecedores antes de terminar o tempo de cozedura.

Definir o modo económico




1. Tocar o símbolo  até que o símbolo **eco** apareça no visor.
- » "OFF" irá aparece no visor.
2. Ativar o modo económico tocando na tecla  .
- » Depois de o modo económico estar ativado, aparece "On" no visor e o símbolo eco mantém-se aceso.

Desativar o modo económico

1. Tocar o símbolo  até que o símbolo **eco** apareça no visor.
- » "On" irá aparece no visor.
2. O modo económico tocando na tecla  .
- » "OFF" será exibido assim que o modo eco for desativado.

Definir o brilho do ecrã.

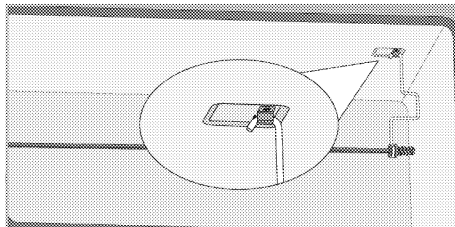
(Esta função é opcional. Pode não existir no seu produto.)

1. Tocar  até aparecer no visor **d-01** ou **d-02** ou **d-03** para o brilho do mesmo.
 2. Definir o brilho pretendido com as teclas  /  .
- » O tempo que definiu será ativado num curto espaço de tempo.

Função de assador

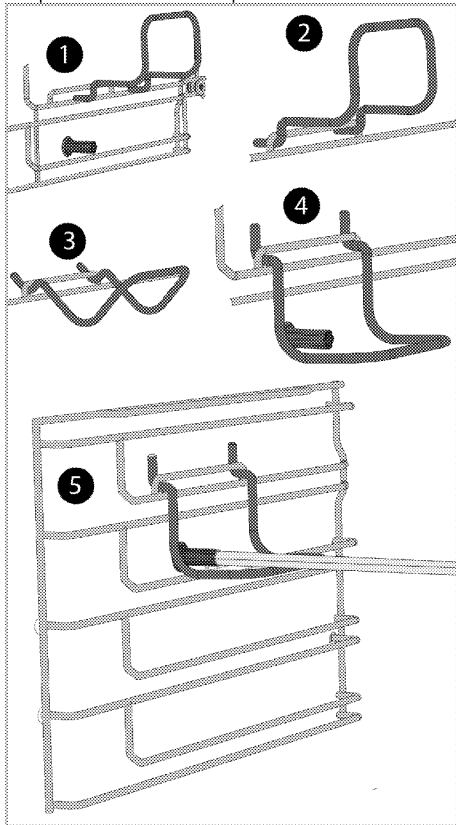
É usada para grelhar carne, aves e peixe uniformemente de todos os lados.

1. Conforme mostrado na figura, encaixar o gancho de espeto para assar na ranhura do mesmo.



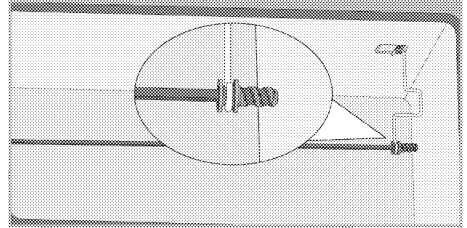
2. Fixar os alimentos a serem grelhados para rodar o espeto com os garfos.
3. Conforme mostrado na figura, prenda o espeto e o cabo de suporte do espeto em seu lugar.

* Fio suporte para espeto e espeto e sua localização no produto, conforme modelo. Eles podem não estar disponíveis em seu produto.



4. Colocar o rebordo pontiagudo do espeto na ranhura rotativa no lado esquerdo dentro do forno.

5. Remover a pega de plástico se o seu espeto estiver equipado com a mesma.
6. Pendurar o outro extremo do espeto no gancho conforme mostrado na figura abaixo. Assegurar que o espeto está fixo com o gancho tal como mostrado na figura.



7. Colocar um tabuleiro numa das prateleiras inferiores para recolher os óleos que pingam. Colocar alguma água no tabuleiro para facilitar a limpeza.
8. Operar com o grelhador do seu forno.
9. O motor do assador também começa a funcionar quando ativar a função do grelhador.
10. Retirar os alimentos do forno colocando a pega de plástico no espeto quando o assado estiver concluído.

i Alimentos como o frango e o peru que possa assar no espeto têm de ter um máximo de 5 kg.

8 Informação geral acerca da cozedura

Esta secção descreve dicas sobre a preparação e a cozedura dos seus alimentos.

Adicionalmente, pode também encontrar 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.

Advertências gerais acerca de cozinhar com a placa

- Nunca encha mais do que um terço da panela com óleo. Não deixe a placa sem supervisão quando aquecer óleo. Óleos sobreaquecidos constituem risco de incêndio. **Nunca tente apagar um possível fogo com água!** Se o óleo se incendiar, cubra-a com um cobertor para incêndio ou pano húmido. Desligue a placa se for seguro fazê-lo e chame os bombeiros.
- Antes de fritar alimentos, deve remover sempre o excesso de água e colocar os mesmos lentamente dentro do óleo aquecido. Assegurar que os alimentos congelados estão descongelados antes de os fritar.
- Ao aquecer óleo, certifique-se de que a panela que você usa está seca e mantenha a tampa aberta.
- Para recomendações sobre cozinhar com poupança de energia, consultar a secção “Instruções ambientais”.
- 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.

Advertências gerais acerca de cozinhar no forno

- Enquanto abrir a porta do forno durante ou após a cozedura, pode sair vapor quente que provoca queimaduras. 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 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.
- Utilizando os acessórios fornecidos assegura que obtém o melhor desempenho de cozedura. Deve respeitar sempre as advertências e a informação fornecida pelo fabricantes para os recipientes de cozinha externos que irá 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.

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 de metal, cerâmica e vidro aumentam o tempo de cozimento e a superfície inferior dos alimentos pastéis não douram uniformemente.
- Se usar papel de cozinha durante o cozimento, pode ocorrer um pouco de escurecimento na superfície inferior dos alimentos. Nesse caso, pode ser necessário estender o tempo de cozimento em cerca de 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 estiver bem cozido mas o exterior está pegajoso, usar uma pequena quantidade de líquido, reduzir a temperatura e aumentar o tempo de cozedura.

Dicas para cozer produtos de pastelaria

- Se a massa 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 pastelaria ficarem cozidos lentamente, assegurar que a espessura dos mesmos preparados por si não excedem o tabuleiro.

- Se os produtos de pastelaria 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 pastelaria.
- Cozer os seus produtos de pastelaria 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.

Tabla de cozedura para bolos e alimentos de forno

Sugestões para cozinhar em bandeja única

| Alimentos | Acessório a ser usado | Função de funcionamento | Posicionamento da prateleira | Temperatura (°C) | Tempo de cozedura (min) (aprox.) |
|----------------------|---|---------------------------------|------------------------------|------------------|----------------------------------|
| Bolos no tabuleiro | Tabuleiro normal* | Aquecimento superior e inferior | 3 | 180 | 30 ... 40 |
| Volos na forma | Forma para bolo na grelha de arame** | Aquecimento ventilado | 2 | 180 | 30 ... 40 |
| Bolos pequenos | Tabuleiro normal* | Aquecimento superior e inferior | 2 | 160 | 25 ... 35 |
| | Tabuleiro normal* | Aquecimento ventilado | 4 | 150 | 35 ... 45 |
| Pão-de-ló | Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame** | Aquecimento superior e inferior | 2 | 160 | 35 ... 45 |
| | Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame** | Aquecimento ventilado | 3 | 160 | 35 ... 45 |
| Biscoito | Tabuleiro normal* | Aquecimento superior e inferior | 3 | 170 | 20 ... 30 |
| Pastelaria com massa | Tabuleiro esmaltado com dimensão de 40x30 cm em grelha de arame** | Aquecimento superior e inferior | 2 | 200 | 30 ... 40 |
| | Tabuleiro esmaltado com dimensão de 40x30 cm em grelha de arame** | Aquecimento ventilado | 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Pastelaria rica | Tabuleiro normal* | Aquecimento superior e inferior | 2 | 200 | 20 ... 30 |
| Pão integral | Tabuleiro normal* | Aquecimento superior e inferior | 2 | 200 | 35 ... 45 |

| Alimentos | Acessório a ser usado | Função de funcionamento | Posicionamento da prateleira | Temperatura (°C) | Tempo de cozedura (min) (aprox.) |
|---------------|--|---------------------------------|------------------------------|------------------|----------------------------------|
| Lasanha | Forma retangular em metal / vidro na grelha de arame** | Aquecimento superior e inferior | 2 ou 3 | 200 | 30 ... 40 |
| Tarte de maçã | Forma redonda de metal preto, 20 cm de diâmetro na grelha de arame** | Aquecimento superior e inferior | 2 | 180 | 40 ... 55 |
| | Forma redonda de metal preto, 20 cm de diâmetro na grelha de arame** | Aquecimento ventilado | 2 | 170 | 45 ... 60 |
| Pizza | Tabuleiro normal* | Aquecimento superior e inferior | 2 | 200 ... 220 | 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.

Sugestões para cozinhar com duas bandejas

| Alimentos | Acessório a ser usado | Função de funcionamento | Posicionamento da prateleira | Temperatura (°C) | Tempo de cozedura (min) (aprox.) |
|-----------------|---|-------------------------|------------------------------|------------------|----------------------------------|
| Bolos pequenos | Tabuleiro normal* | Aquecimento ventilado | 1 – 4 | 150 | 35 ... 45 |
| Pão-de-ló | 1-Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame** | Aquecimento ventilado | 1 – 4 | 150 | 45 ... 55 |
| | 4- Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo no tabuleiro normal | | | | |
| Biscoito | Tabuleiro normal* | Aquecimento ventilado | 1 – 4 | 170 | 25 ... 35 |
| Pastelaria rica | Tabuleiro normal* | Aquecimento ventilado | 1 – 4 | 200 | 25 ... 35 |

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.

Carne, peixe e aves

Os pontos principais sobre assar

- Temperar os mesmos com sumo de limão e pimenta antes de cozinhar frango, peru e peças grandes 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 numa prato resistente.
- Cozinhe os alimentos recomendados na mesa de cozimento em uma única bandeja.

Tabela de cozedura para carne, peixe e aves

| Alimentos | Acessório a ser usado | Função de funcionamento | Posicionamento da prateleira | Temperatura (°C) | Tempo de cozedura (min) (aprox.) |
|----------------------------------|---|---|-------------------------------------|--------------------------------------|---|
| Bife (inteiro) / Assar (1 kg) | Tabuleiro normal* | Aquecimento ventilado inferior/superior | 3 | 15 mins. 250/max, depois 180 ... 190 | 60 ... 80 |
| Pernil de borrego (1.5 - 2.0 kg) | Tabuleiro normal* | Aquecimento ventilado inferior/superior | 3 | 15 mins. 250/max, depois 170 | 110 ... 120 |
| Frango assado (1.8-2 kg) | Grelha de arame* Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior | Aquecimento ventilado inferior/superior | 3 | 15 mins. 250/max, depois 180 ... 190 | 65 ... 85 |
| Peru (5.5 kg) | Tabuleiro normal* | Aquecimento ventilado inferior/superior | 1 | 25 mins. 250/max, depois 180 ... 190 | 150 ... 210 |
| Peixe | Grelha de arame* Colocar um tabuleiro numa prateleira inferior | 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.

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.

Advertências gerais

- Alimentos não adequados para grelhar e que podem provocar um risco de incêndio. Grelhar apenas alimentos que sejam adequados para fogo intenso do grelhador. Do mesmo

modo, 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.

- **Fechar a porta do forno enquanto estiver a grelhar. Nunca grelhar com a porta do forno aberta. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!**

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.

Tabela do grelhador

| Alimentos | Acessório a ser usado | Posicionamento da prateleira | Temperatura (°C)** | Tempo de cozedura (min) (aprox.) |
|--------------------------------|-----------------------|------------------------------|--------------------|----------------------------------|
| Peixe | Grelha de arame | 4 - 5 | 250 | 20 ... 25 |
| Pedaços de galinha | Grelha de arame | 4 - 5 | 250 | 25 ... 35 |
| Almôndega (novilho) - 12 peças | Grelha de arame | 4 | 250 | 20 ... 30 |
| Costeletas de borrego | Grelha de arame | 4 - 5 | 250 | 20 ... 25 |
| Bife - (fatiado) | Grelha de arame | 4 - 5 | 250 | 25 ... 30 |
| Costeletas de vitela | Grelha de arame | 4 - 5 | 250 | 25 ... 30 |
| Gratinado de vegetais | Grelha de arame | 4 - 5 | 220 | 20 ... 30 |
| Pão torrado | Grelha de arame | 4 | 250 | 4 ... 6 |

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.

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

Sugestões para cozinhar em bandeja única

| Alimentos | Acessório a ser usado | Função de funcionamento | Posicionamento da prateleira | Temperatura (°C) | Tempo de cozedura (min) (aprox.) |
|--------------------------------------|---|---------------------------------|------------------------------|------------------|----------------------------------|
| Biscoito amanteigado (biscoito doce) | Tabuleiro esmaltado com dimensão de 40x30 cm em grelha de arame** | Aquecimento superior e inferior | 3 | 140 | 20 ... 30 |
| | Tabuleiro esmaltado com dimensão de 40x30 cm em grelha de arame** | Aquecimento ventilado | 3 | 140 | 20 ... 30 |

| Alimentos | Acessório a ser usado | Função de funcionamento | Posicionamento da prateleira | Temperatura (°C) | Tempo de cozedura (min) (aprox.) |
|------------------|---|---------------------------------|-------------------------------------|-------------------------|---|
| Bolos pequenos | Tabuleiro normal* | Aquecimento superior e inferior | 2 | 160 | 25 ... 35 |
| | Tabuleiro normal* | Aquecimento ventilado | 4 | 150 | 35 ... 45 |
| Pão-de-ló | Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame** | Aquecimento superior e inferior | 2 | 160 | 35 ... 45 |
| | Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame** | Aquecimento ventilado | 3 | 160 | 35 ... 45 |
| Tarte de maçã | Forma redonda de metal preto, 20 cm de diâmetro na grelha de arame** | Aquecimento superior e inferior | 2 | 180 | 40 ... 55 |
| | Forma redonda de metal preto, 20 cm de diâmetro na grelha de arame** | Aquecimento ventilado | 2 | 170 | 45 ... 60 |

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.

Sugestões para cozinhar com duas bandejas

| Alimentos | Acessório a ser usado | Função de funcionamento | Posicionamento da prateleira | Temperatura (°C) | Tempo de cozedura (min) (aprox.) |
|--------------------------------------|---|-------------------------|------------------------------|------------------|----------------------------------|
| Biscoito amanteigado (biscoito doce) | Tabuleiro esmaltado com dimensão de 40x30 cm em grelha de arame** | Aquecimento ventilado | 2 – 4 | 140 | 20 ... 30 |
| Bolos pequenos | Tabuleiro normal* | Aquecimento ventilado | 1 – 4 | 150 | 35 ... 45 |
| Pão-de-ló | 1- Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame** 4- Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo no tabuleiro normal | Aquecimento ventilado | 1 – 4 | 150 | 45 ... 55 |

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.

Grelhador

| Alimentos | Acessório a ser usado | Posicionamento da prateleira | Temperatura (°C) | Tempo de cozedura (min) (aprox.) |
|--------------------------------|-----------------------|------------------------------|------------------|----------------------------------|
| Pão torrado | Grelha de arame | 4 | 250 | 4 ... 6 |
| Almôndega (novilho) - 12 peças | Grelha de arame | 4 | 250 | 20 ... 30 |

Rodar os alimentos após 1/2 do tempo total para o grelhado.

É recomendado pré-aquecer durante 5 minutos para todos os alimentos grelhados.

9 Manutenção e cuidados

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 causar manchas permanentes.
- O aparelho deve ser cuidadosamente limpo e seco após cada funcionamento. Portanto, os resíduos de alimentos devem ser facilmente limpos e deve ser 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 usar aparelhos de limpeza a vapor para limpar o aparelho.
- Alguns detergentes ou soluções de limpeza podem danificar a superfície. Não usar detergentes abrasivos, pós de limpeza, cremes de limpeza, desincrustantes ou objetos afiados durante a limpeza.
- Não há necessidade de um agente de limpeza especial para a limpeza após cada utilização. Limpar o produto usando um detergente para a loiça, água morna e uma pano macio ou esponja e secar com um pano de microfibras.
- Assegurar que limpa totalmente qualquer líquido que permaneça depois da limpeza e limpar imediatamente quaisquer salpicos de alimentos ocorridos durante a cozedura.

- Não lavar qualquer componente do seu aparelho na máquina de lavar loiça.

Para o fogão:

- Sujeira ácida como leite, extrato de tomate e óleo pode causar manchas permanentes nos fogões e nos componentes dos queimadores / chapas. Limpe todos os líquidos que transbordaram imediatamente após resfriar o fogão, desligando-o.
- Os recipientes do tipo wok usados em temperaturas elevadas podem mudar de cor. Isto é normal.
- Mover alguns utensílios de cozinha pode causar marcas de metal nas pegas da panela. Não deslizar as panelas e recipientes sobre a superfície.
- À medida que as tampas dos queimadores contactam diretamente com a chama e quando expostos a temperaturas elevadas, é normal que haja a alteração e perda de cor com o tempo. Isso não causa problemas ao usar o fogão.

Superfícies em inox e aço inoxidável

- Não usar soluções de limpeza ácidos ou que contenham cloro para limpar as superfícies de aço ou inox e as pegas.
- A superfície em inox ou aço inoxidável pode com o tempo mudar de cor. 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, leite e proteínas das superfícies de inox-aço inoxidável e vidro. As manchas podem enferrujar quando permanecerem por longos períodos de tempo.

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 a secção “Limpeza fácil a vapor”)
- Para manchas persistentes, pode-se usar o produto de limpeza de forno e grelhas recomendado no sítio web da marca do seu produto e uma esponja de limpeza que não risque. Não usar um produto de limpeza de fornos externo.
- O forno tem de arrefecer para limpeza na zona de cozedura. A limpeza das superfícies quentes irá criar tanto um risco de incêndio como danos nas superfícies esmaltadas.

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 aparelho não são deixadas molhadas com detergente. Caso contrário, pode ocorrer corrosão nestas juntas.

Limpar os acessórios

Exceto se especificado em contrário no manual do utilizador, não lavar os acessórios do produto na máquina de lavar loiça.

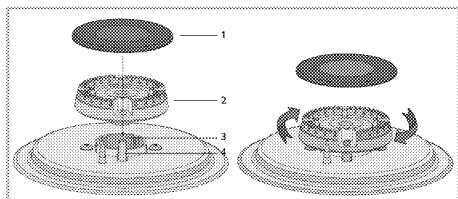
Limpar a placa

Limpar os queimadores a gás

1. Antes de limpar a placa, remover os suportes, as tampas dos queimadores e as cabeças da placa.
2. Limpar a superfície da placa de acordo com as recomendações incluídas na informação geral de limpeza de acordo com o tipo de superfície (esmaltada. Vidro, inox, etc.).
3. Limpar a câmara do queimador com um pano embebido em detergente ou com uma escova macia e não abrasiva. Assegurar que não são deixados resíduos de alimentos.
4. Limpar os isqueiros de ignição e os elementos térmicos (nos modelos com ignição e elemento térmico) com um pano bem torcido. Depois secar com um pano limpo. Deve prestar atenção de modo a que o isqueiro e o elemento térmico fiquem bem secos.
5. Limpar as tampas e as cabeças do queimador com água com detergente após cada operação e depois secar os mesmos.
6. Para manchas persistentes, manter as cabeças e as tampas do queimador em água com detergente ou água

morna com detergente durante pelo menos 15 minutos. Limpar com uma escova não metálica e não abrasiva.

7. Pode usar soluções de limpeza Quick&Shine para o interior dos fornos e para as grelhas usadas em superfícies esmaltadas e recomendado pelo serviço de assistência autorizado, especialmente para manchas persistentes nas tampas esmaltadas do queimador.
 8. Não tocar nas tampas do queimador com detergentes agressivos como as soluções de limpeza do interior do forno, descalcificantes enquanto as está a limpar, pode provocar a descoloração das mesmas.
 9. Limpar os suportes dos recipientes com água com detergente e com uma escova macia, não abrasiva depois de cada utilização e secar os mesmos.
 10. Quando as tampas do queimador e os suportes dos recipientes são usados molhados, podem ocorrer manchas persistentes de calcário em consequência do aquecimento. Assegurar que são secos antes da utilização.
 11. Colocar as cabeças do queimador, as tampas e os suportes dos recipientes.
 12. Quando colocar os suportes para os recipientes, assegurar que estão centrados sobre os queimadores. Em modelos de pino, encaixe os pinos da placa do queimador nas ranhuras dos pinos dos suportes de panela.
- ### **Montar as peças do queimador**
- Colocar as peças tal como estão na figura depois de limpar os queimadores.



- 1 Tampa do queimador
 - 2 Cabeça do queimador
 - 3 Câmara do queimador
 - 4 Isqueiro (em modelos com isqueiro incorporado)
1. Colocar a cabeça do queimador assegurando que a mesma passa através do isqueiro do mesmo (4). Rodar a cabeça do queimador para a direita e para a esquerda para assegurar que está bem assente na câmara do queimador.
 2. Colocar a tampa do queimador sobre a cabeça do queimador.

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 de controlo. 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 dos botões pode ficar apagados.
- Limpar os painéis táteis 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.

Limpar o interior do forno (zona de cozedura)

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

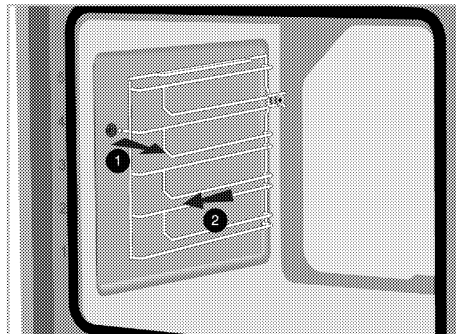
Limpar as paredes laterais do forno.

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 das “Paredes 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 de limpeza geral” 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 direção oposta.
2. Puxar a prateleira de arame de aço em direção a si para a remover totalmente.



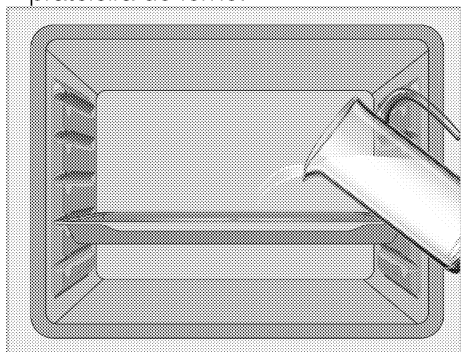
3. Para voltar a colocar as prateleiras, devem ser repetidos os procedimentos aplicados quando removeu as mesmas a partir do fim para o princípio, respetivamente.

Limpeza fácil a vapor

Variam dependendo do modelo do produto. Podem não estar disponíveis no seu produto.

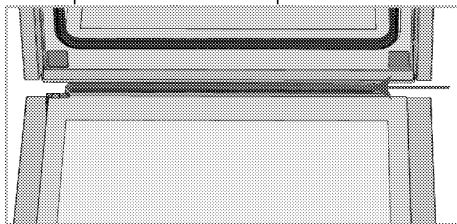
Assegura uma limpeza fácil porque a sujidade (se não tiver esperado demasiado tempo) é amaciada com o vapor que se forma no interior do forno e as gotas de água da condensação nas superfícies interiores do forno.

1. Retirar todos os acessórios do forno.
2. Verter 750 ml de água no tabuleiro do forno e colocar o tabuleiro na segunda prateleira do forno.



3. Colocar o forno no modo de limpeza fácil a vapor e deixar o mesmo a funcionar a 100 °C durante 25 minutos.
4. Usar água morna com um líquido de lavagem, uma pano macio ou esponja para limpar a sujidade persistente e depois limpar com um pano seco.
5. Variam dependendo do modelo do produto. Podem não estar disponíveis no seu produto. Depois da condensação no forno, pode haver água ou humidade no tubo da conduta por baixo do forno. Após o

uso, limpe este canal da piscina com um pano úmido e seque-o..

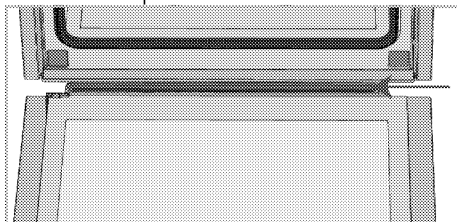


Abrir a porta e limpar as superfícies interiores do forno com uma esponja ou pano humedecido.

Usar água morna com um líquido de lavagem, uma pano macio ou esponja para limpar a sujidade persistente e depois limpar com um pano seco.

- i** Durante o modo de limpeza fácil a vapor, a água que está na piscina na base do forno para amolecer resíduos / sujeira levemente formados dentro da cavidade do forno irá evaporar e condensar na cavidade do forno e no vidro interno da porta do forno, portanto a água pode pingar quando a porta do forno é aberta. Limpe a condensação assim que a porta do forno for aberta.

Variam dependendo do modelo do produto. Podem não estar disponíveis no seu produto. Depois da condensação no forno, pode haver água ou humidade no tubo da conduta por baixo do forno. Após o uso, limpe este canal da piscina com um pano úmido e seque-o.



Limpar a porta do forno

i Não usar produtos de limpeza abrasivos, raspadores metálicos, materiais de lã de aço ou lixívia para limpar a porta do forno e o vidro.

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. Limpar o vidro com vinagre e depois enxaguar o mesmo para remover resíduos de calcário que possam permanecer no forno.

Remover a porta do forno

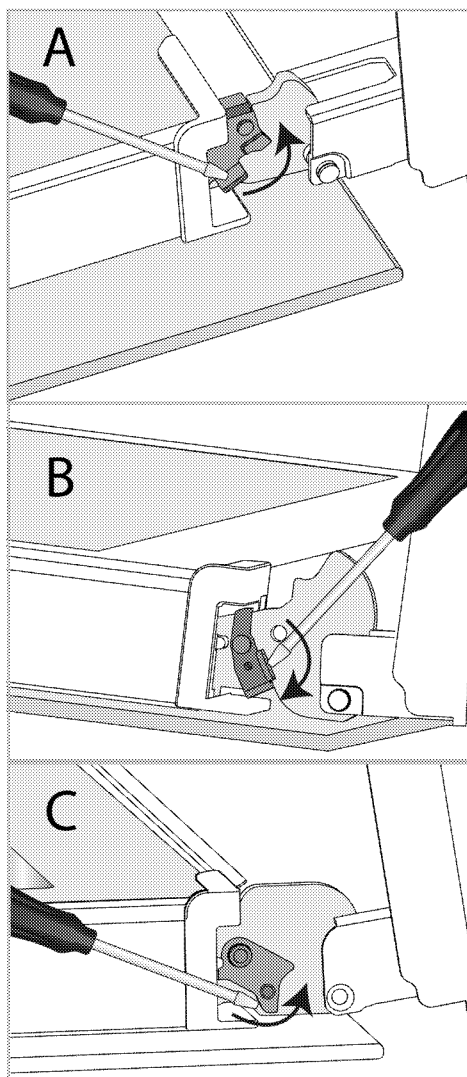
1. Abrir a porta do forno
2. Abrir os cliques na cavidade da dobradiça da porta frontal no lado direito e esquerdo premindo para baixo conforme mostrado na imagem.

O tipo de dobradiça (A), (B), (C) varia de acordo com o modelo do produto. As figuras abaixo mostram como abrir todos os tipos de dobradiça.

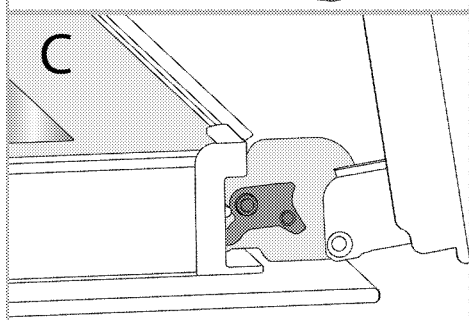
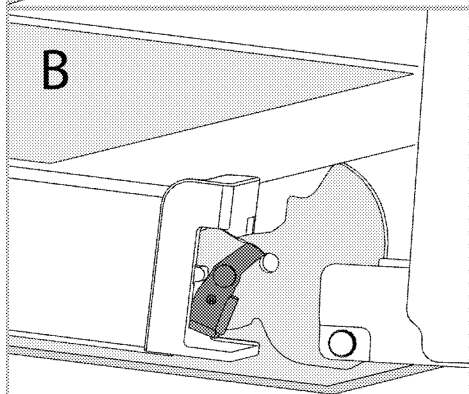
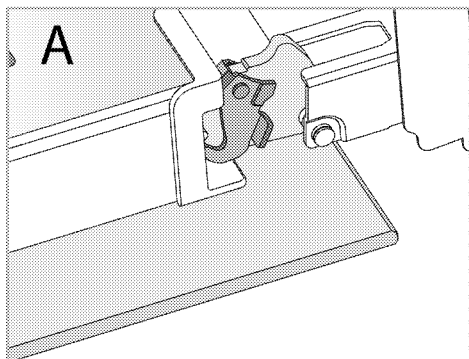
(A) tipo de dobradiça está disponível em tipos de portas normais.

(B) tipo de dobradiça está disponível em tipos de porta de fechamento suave.

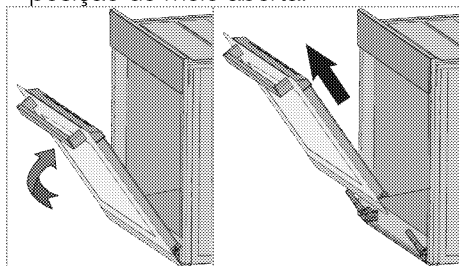
(C) tipo de dobradiça está disponível em tipos de porta de abertura / fechamento suave.



Bloqueio da dobradiça - posição fechada



Bloqueio da dobradiça - posição aberta
3. Colocar a porta do forno numa posição de meio aberta.



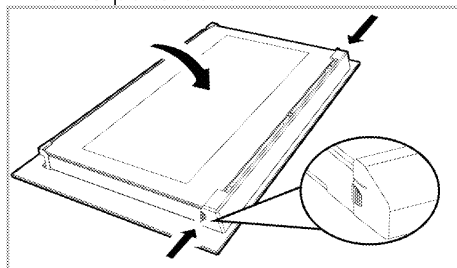
4. Puxar a +porta removida para cima para a libertar das dobradiças da direita e da esquerda e remover a mesma.

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.

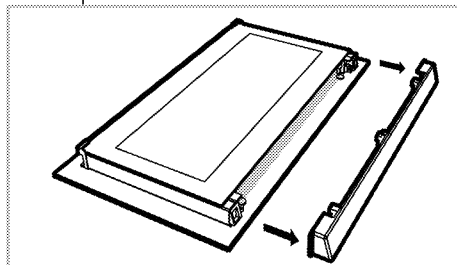
Remover o vidro interior da porta do forno

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

1. Abrir a porta do forno

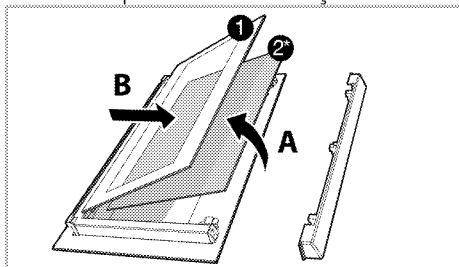


2. Puxar em direção a si, o componente de plástico, encaixado na secção superior da porta frontal, premindo simultaneamente nos pontos de pressão de ambos os lados do componente e remova o mesmo.



3. Conforme mostrado na figura, levantar suavemente o vidro interior em

direção a 'A' e depois remover o mesmo puxando em direção a 'B'.



- 1 Painel de vidro mais interior
- 2* Painel de vidro interior (Podem não existir no seu produto.)
4. Se o seu produto tiver um vidro interior (2), repita o mesmo processo para o remover (2).
5. O primeiro passo de remontagem da porta é voltar a colocar o vidro interior (2). Colocar o rebordo cinzelado do vidro de encontro ao rebordo cinzelado da entrada em plástico. (Se o seu produto tiver um vidro interior) O vidro interior (2) tem de ser encaixado à entrada em plástico o mais perto possível do vidro mais interior (1).
6. Enquanto estiver a voltar a montar o vidro mais interior (1), deve prestar atenção para colocar o lado impresso do vidro no vidro interior. É importante colocar os cantos inferiores dos vidros mais interiores (1) para se ajustarem às entradas inferiores em plástico.
7. Empurrar o componente em plástico em direção à estrutura até ser ouvido o com de um “clique”.

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.

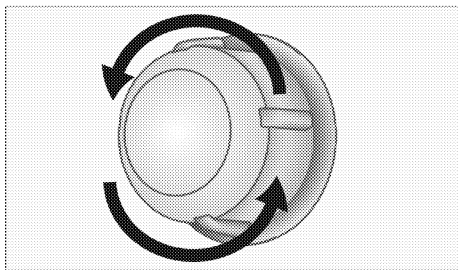
Limpar a lâmpada do forno

⚠ Advertências gerais

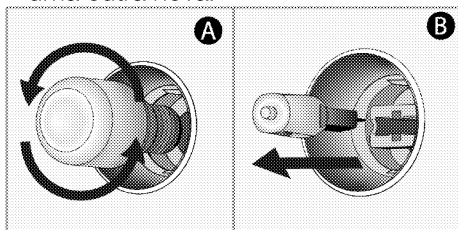
- Para evitar o risco de choque elétrico antes de substituir a lâmpada do forno, desligar o conector elétrico e deixar que o forno arrefeça. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Neste forno, utiliza-se uma lâmpada incandescente com potência inferior a 40 W, altura inferior a 60 mm, diâmetro inferior a 30 mm ou uma lâmpada halógena com casquilho tipo G9, potência inferior a 60 W. As lâmpadas são adequadas para operação em temperaturas acima de 300 ° C. As lâmpadas do forno podem ser obtidas nos Agentes de Serviço Autorizados ou em um técnico licenciado.
- 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.



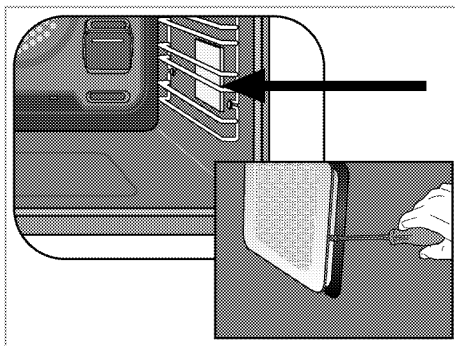
3. Se a lâmpada do forno for do tipo (A) mostrado na figura abaixo, rodar a lâmpada do forno conforme mostrado na figura e substituir a mesma por outra nova. Se for um modelo do tipo (B), puxar a mesma para fora como mostrado na figura e substituí-la por uma outra nova.



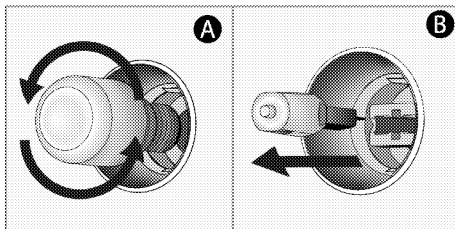
4. Voltar a colocar a tampa de vidro.

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.
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 Resolução de problemas

Consultar o Agente de Assistência Autorizada ou um técnico portador de licença ou o comerciante onde o produto foi adquirido se não conseguir solucionar o problema ainda que tenha implementado as instruções nesta secção. Nunca tentar reparar de forma autónoma um produto avariado.

O forno produz vapor quando está a ser utilizado.

- É normal que haja libertação de vapor durante o funcionamento. >>> *Isto não é uma avaria.*

Durante a cozedura ocorre a formação de gotas de água.

- O vapor que surge durante a cozedura pode condensar e formar gotas de água quando a mesma toca nas superfícies frias do produto. >>> *Isto não é uma avaria.*

O produto emite ruídos metálicos enquanto está a aquecer e a arrefecer.

- Quando as partes metálicas estiverem quentes, podem expandir-se e provocar ruídos. >>> *Isto não é uma avaria.*

O produto não funciona.

- O fusível elétrico está defeituoso ou queimado. >>> *Verificar os fusíveis na caixa dos mesmos . Se necessário, substituir ou repor os mesmos.*
- O produto não está ligado na tomada (terra). >>> *Verificar a ligação da ficha.*
- Os botões/teclas no painel de controlo não funcionam. >>> *Se o seu produto estiver equipado com a função de bloqueio das teclas, o mesmo pode estar ativado. Deve desativar o mesmo.*

A lâmpada do forno não funciona.

- A lâmpada do forno está defeituosa. >>> *Substituir a lâmpada do forno.*
- Interrupção da alimentação. >>> *Verificar se há corrente. Verificar os fusíveis na caixa de fusíveis. Se necessário, substituir ou repor os mesmos.*

Forno não aquece.

- Pode não estar definido para uma determinada função de cozedura e/ou temperatura. >>> *Colocar o forno a uma determinada função de cozedura e/ou temperatura.*
- Nos modelos equipados com um temporizador, o temporizador não está regulado. >>> *Ajustar a hora.*
- Interrupção da alimentação. >>> *Verificar se há corrente. Verificar os fusíveis na caixa de fusíveis. Se necessário, substituir ou repor os mesmos.*

Não há faísca de ignição.

- Sem corrente. >>> *Verificar os fusíveis na caixa dos mesmos .*
- A hora não está definida >>> *Definir a hora.*

Não há gás.

- A válvula principal do gás está fechada. >>> *Abrir a válvula do gás.*
- A mangueira do gás está curvada. >>> *Instalar corretamente o tubo do gás.*

Os queimadores não estão a queimar corretamente.

- Os queimadores estão sujos. >>> *Limpar os componentes do queimador.*
- Os queimadores estão molhados. >>> *Secar os componentes dos queimadores.*
- A tampa do queimador não está montada em segurança. >>> *Montar corretamente a tampa do queimador.*
- A válvula do gás está fechada. >>> *Abrir a válvula do gás.*
- A garrafa de gás está vazia (quando usar GPL). >>> *Substituir a garrafa de gás.*

(Nos modelos com temporizador) O visor do relógio fica a piscar ou o símbolo do relógio está aceso.

- Ocorreu uma interrupção de energia anteriormente. >>> *Ajustar a hora/ Desligar o produto e voltar a ligar novamente.*
-

