



Forno
Manual do utilizador



GM 15120 DX NS

PT

485.9350.34/R.AD/10.06.2021/4-4
7757587648

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.....	10
Segurança durante a utilização.....	12
Advertências da temperatura	13
Uso de acessórios.....	13
Segurança na cozedura.....	13
Segurança da manutenção e limpeza	15

2 Instruções ambientais 16

Regulamentação de resíduos.....	16
Conformidade com a Directiva WEEE e Eliminação de Resíduos	16
Eliminação do material da embalagem....	16
Recomendações para poupança de energia	16

3 O seu produto 17

Apresentação do produto	17
Apresentação e utilização do painel de controlo	18
Controlo do forno.....	18
Controlo da placa.....	19
Informação geral acerca da placa.....	19
Funções de funcionamento do forno.....	20
Acessórios do produto	22
Utilização dos acessórios do produto	23
Especificações técnicas.....	26
Quadro dos injectores	27

4 Instalação 28

Antes da instalação	28
Ligação elétrica.....	32

Ligação do gás	33
Colocar o produto	35
Conversão para gás	36

5 Primeira utilização 39

Primeira limpeza.....	39
-----------------------	----

6 Como utilizar a placa 40

Informação geral acerca da utilização da placa.....	40
Funcionamento das placas.....	40

7 Funcionar com o forno 42

Informação geral acerca da utilização do forno	42
Operar a unidade de controlo do forno....	42

8 Informação geral acerca da cozedura 44

Advertências gerais acerca de cozinhar com a placa	44
Advertências gerais acerca de cozinhar no forno	44
Bolos e alimentos de forno.....	45
Carne, peixe e aves	47
Grelhador.....	48
Testar os alimentos	49

9 Manutenção e cuidados 51

Informações gerais de limpeza	51
Limpar os acessórios.....	53
Limpar a placa	53
Limpar o painel de controlo.....	54
Limpar o interior do forno (zona de cozedura)	54
Limpeza fácil a vapor.....	55
Limpar a porta do forno	56
Remover o vidro interior da porta do forno.....	57
Limpar a lâmpada do forno	58

10 Resolução de problemas 60

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.



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.
- 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.



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.
 - 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.
- 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 colocar quaisquer materiais no forno para armazenamento.



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:** Na cozedura com óleo líquido ou sólido, é perigoso deixar o forno sem supervisão e isso pode provocar um incêndio.

NUNCA tentar extinguir o fogo com água; Desligar o produto da corrente elétrica e depois cobrir as chamas com uma tampa ou uma cobertura de incêndio (etc.).

- Ter cuidado quando usar 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.

- Colocar os recipientes de cozinha no centro da placa de aquecimento. Ter em atenção que o fogo na placa de aquecimento com o recipiente de cozinha não sai para o lado do mesmo.



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.

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 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.
- Manter as zonas de cozedura do forno e as bases dos recipientes devidamente limpas. A sujidade reduz a transferência de calor entre a zona de cozedura e a base do recipiente.

3 O seu produto

Apresentação do produto



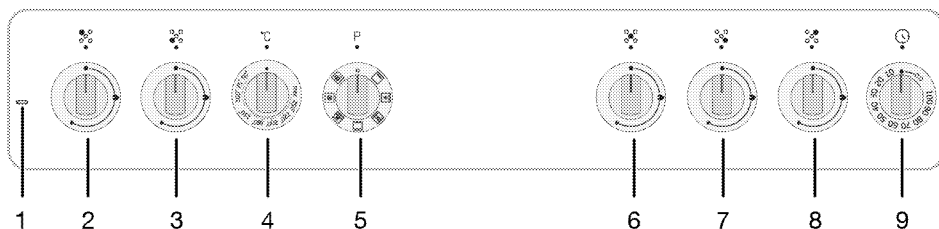
- 1 Suporte do recipiente
- 2 Painel de controlo
- 3 Pega
- 4 Porta

- 5 Parte inferior
- 6 Orifícios de ventilação
- 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 Médio - Botão de controlo da placa
- 7 Frontal direita - Botão de controlo da placa
- 8 Traseira esquerda - Botão de controlo da placa
- 9 Botão Temporizador (Depende do modelo. O cronômetro do seu produto pode ser de 100 ou 90 minutos. Na ilustração, 100 minutos são mostrados como exemplos.)

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.

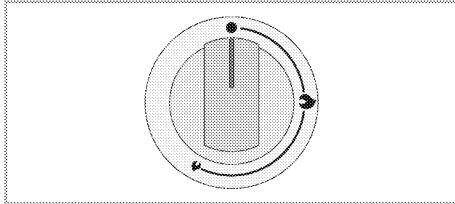
Temporizador

Pode cozinhar definindo um determinado tempo de cozedura com o botão do temporizador. Se rodar o botão para o  símbolo, pode cozinhar manualmente (sob a sua supervisão).

Indicador	Descrição
10-100	Tempo de cozedura ajustável
	Símbolo de cozedura manual



Controlo da placa

Botão de controlo do queimador de gás

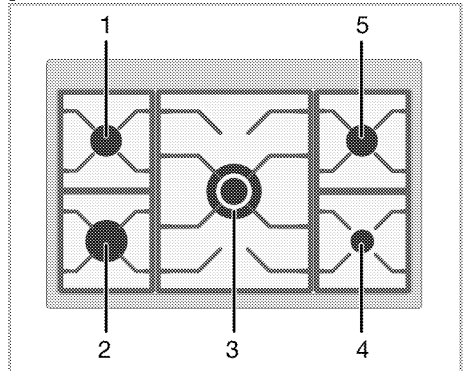


Pode operar a sua placa com os botões de controlo da mesma. Cada botão opera o respetivo queimador. Pode deduzir qual o queimador que o mesmo controla a partir dos símbolos no painel de controlo. Quando desligado (posição superior), o queimador não é alimentado com gás. Depois de acender o queimador,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

Indicador	Especificações
	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.
	Aquecimento ventilado inferior	*	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. Esta função deve também ser usada para a limpeza fácil a vapor.

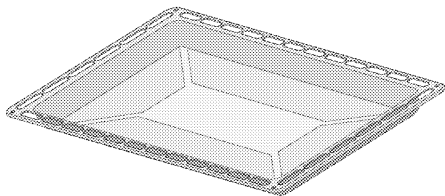
Simbolo da função	Descrição da função	Intervalo de temperatura (°C)	Descrição e utilização
	Aquecimento ventilado	*	O ar quente aquecido pelo aquecedor ventilador é distribuído uniforme e rapidamente em todo o forno com o ventilador. É adequada para cozedura dos seus alimentos em vários tabuleiros em níveis de prateleira diferentes.
	Grelhador completo	*	O grelhador grande no teto do forno funciona. É adequado para grelhar grandes quantidades.

* 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.

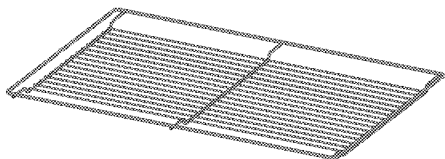
OBSERVAÇÃO : Os tabuleiros no seu produto podem ficar deformados devido ao efeito da temperatura. Isto não tem qualquer efeito no funcionamento. A deformação desaparece quando os tabuleiros arrefecem.



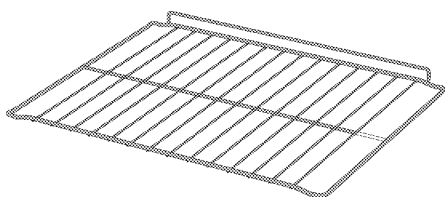
Tabuleiro normal

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

Modelos com prateleiras de arame:

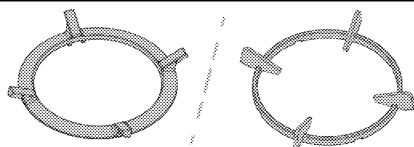


Modelos sem prateleiras de arame:



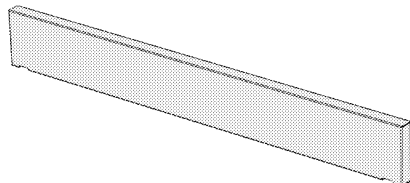
Grelha de arame

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



Adaptador para wok

Usado para levantar a base redonda de um wok.



Painel protector de salpicos

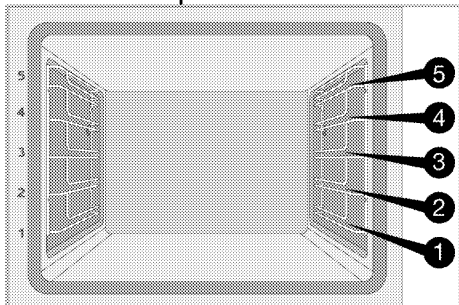
Destina-se a evitar que os alimentos cozinhados no forno respinguem na parede da cozinha de dentro dos tachos.

Utilização dos acessórios do produto

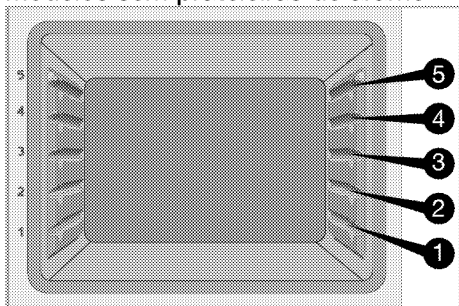
Prateleiras para cozinhar

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



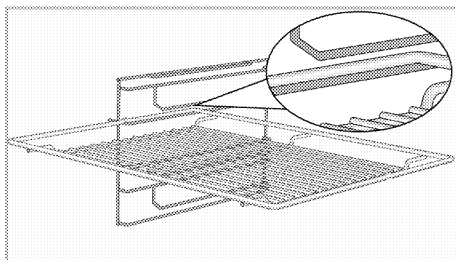
Modelos sem prateleiras de arame



Colocar a grelha de arame de aço nas prateleiras de cozedura

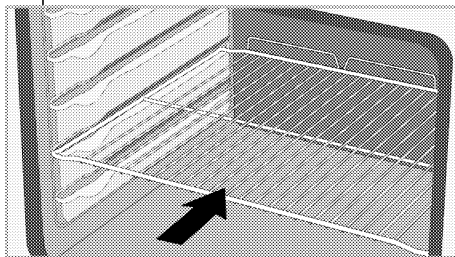
Modelos com prateleiras de arame:

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:

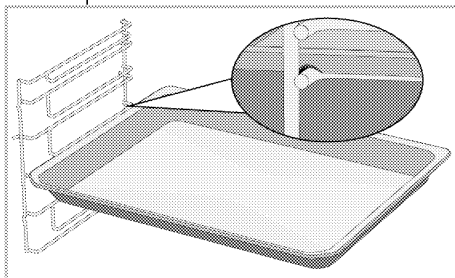
É importante colocar corretamente a grelha de arame nas prateleiras laterais. A grelha de arame de aço tem um sentido quando a mesma é colocada na prateleira. Enquanto estiver a colocar a grelha de arame de aço na prateleira pretendida, a secção aberta deve estar na parte frontal.



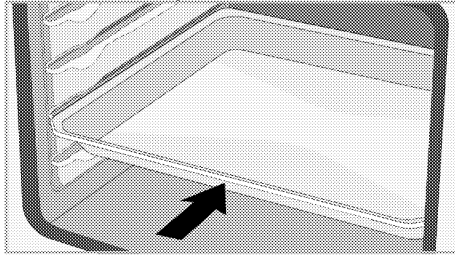
Colocar o tabuleiro nas prateleiras de cozedura

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.



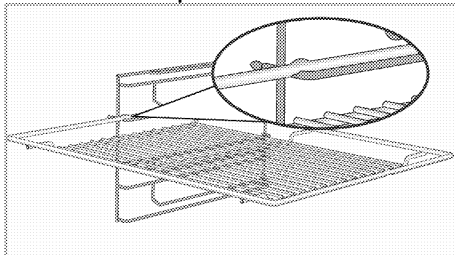
Modelos sem prateleiras de arame:



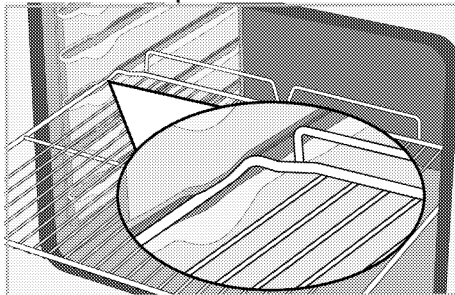
Função de batente da grelha de arame de aço

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

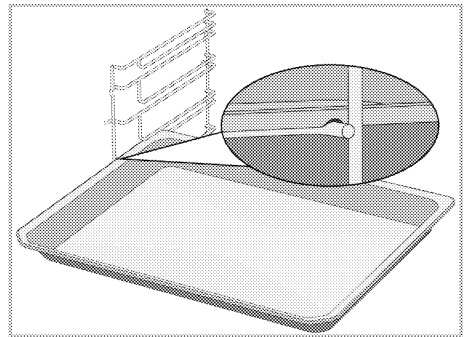


Modelos sem prateleiras de arame



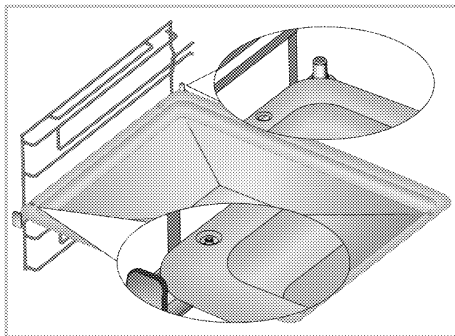
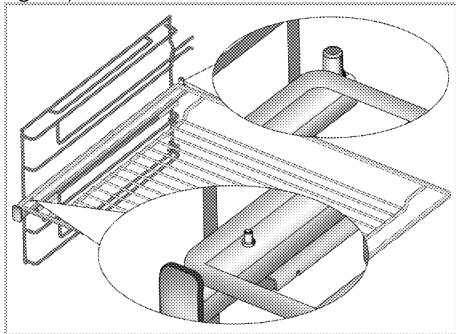
Função de batente da grelha de arame de aço - Modelos com prateleiras de arame

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.



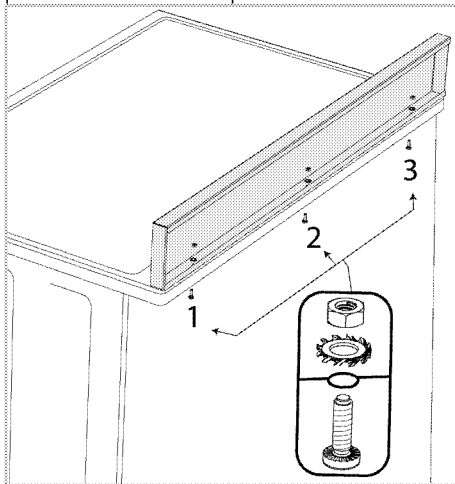
Colocação correta da grelha de arame de aço e do tabuleiro nas guias telescópicas-Modelos com prateleiras de arame e guias telescópicas

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).



Painel protector contra salpicos

Coloque o painel protector contra salpicos como mostrado. Fixe o painel protector contra salpicos ao botão com as porcas e os parafusos fornecidos. Não aperte demasiado os parafusos, para evitar danos à placa ou ao painel protector contra salpicos.



Especificações técnicas

Especificações gerais

Dimensões externas do produto (altura/largura/profundidade)	830 mm /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 2E+3+ / Cat II 2H3+ / - / - / -
Tipo de gás/pressão para os quais o produto está definido	NG G 20/20 mbar
Tipos de gás/pressão para os quais o produto pode ser convertido	NG G 25/25 mbar/ LPG G 30/28-30 mbar / Propano 31/37 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	2,9 kW	3,6 kW	1 kW	2 kW
Tipo de gás/pressão de gás	Traseira esquerda	Frontal esquerda	Médio	Frontal direita	Traseira esquerda
G 20/20 mbar	103	115	147	72	103
G 30/28-30 mbar	72	87	96	50	72
G 25/25 mbar	103	115	147	72	103
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

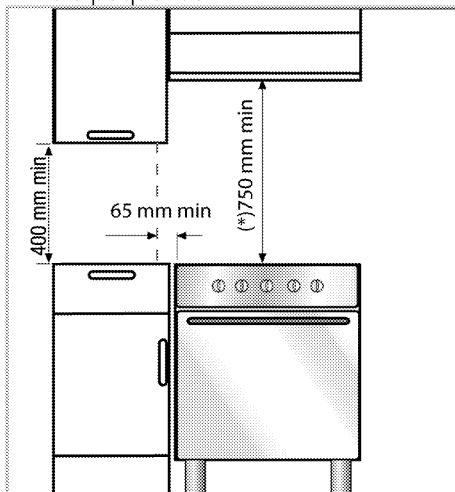
Advertências gerais

- 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.



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.

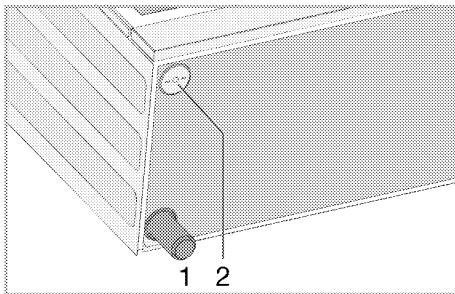
Tem de haver uma folga mínima de 10 mm do rebordo inferior da porta que abre para o ambiente interior no espaço onde o aparelho está instalado. Tem de assegurar que itens como carpetes e outras coberturas do chão, etc., não afetam a folga quando a porta está fechada.

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

Não instalar este aparelho num espaço 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.



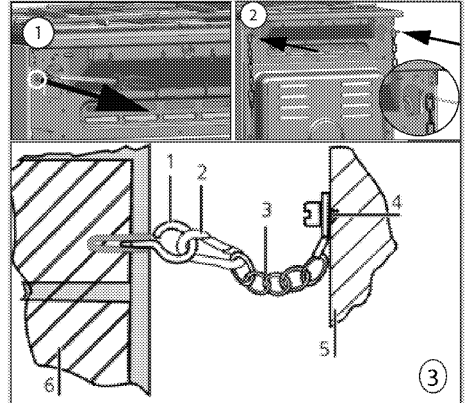
- 1 Pé
- 2 Ranhura do pé

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:

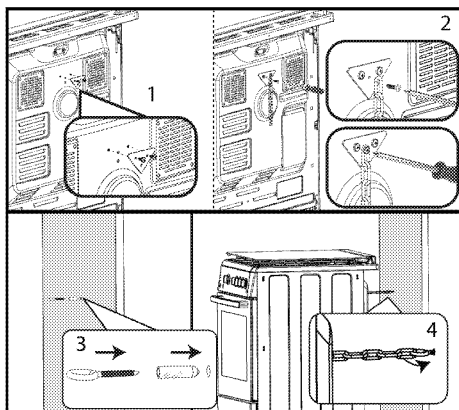
Prender o gancho (1) usando um pino adequado na parede da cozinha (6) e ligar a corrente de segurança (3) ao gancho através do mecanismo de bloqueamento (2)



- 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:

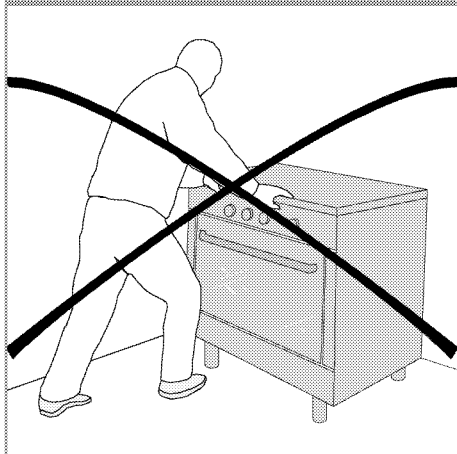
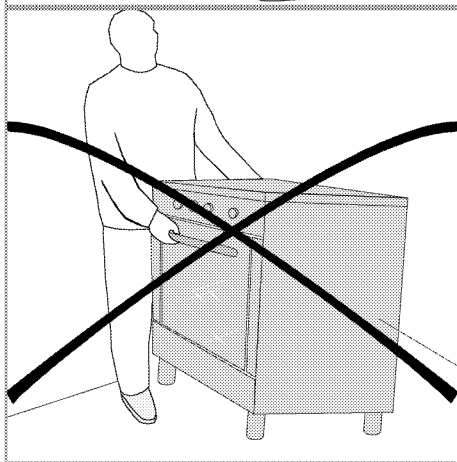
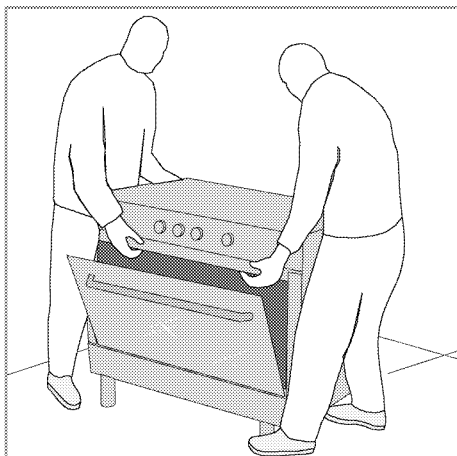
Seguir os passos abaixo na imagem para fixar a corrente de segurança ao seu produto.



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

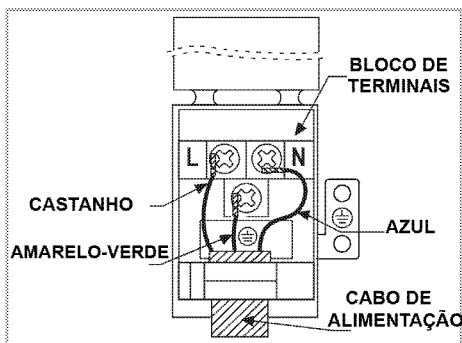
ou a tampa inferior do aparelho estão abertas ou está localizada na parede traseira do aparelho dependendo do tipo do aparelho.

- 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”.
- Não usar extensões ou tomadas múltiplas na ligação eléctrica.

Se o seu aparelho tiver um cabo de alimentação, mas não tiver uma ficha:

i Se não for possível desligar todos os polos da fonte de alimentação, uma unidade de corte de acesso com pelo menos 3 mm de folga de contacto (fusível, interruptor de segurança de linha, contator) deve ser ligada e todos os polos desta unidade de corte de acesso devem ser adjacentes ao (não acima) aparelho de acordo com as diretivas IEE. O não cumprimento desta instrução pode causar problemas de funcionamento e invalidar a garantia do produto.

i É recomendada a proteção adicional por um disjuntor de corrente residual.



- Ligar o cabo do seu aparelho à corrente elétrica conforme especificado abaixo.
- **Para uma ligação de fase única**, ligar conforme identificado abaixo:
 - Cabo castanho/preto = L (Fase)
 - Cabo azul/cinzeno = N (Neutro)
 - Cabo verde/amarelo = (E) \oplus (Terra)

ou

- Cabo cinzeno/preto = L (Fase)
- Cabo azul/castanho = N (Neutro)
- Cabo verde/amarelo = (E) \oplus (Terra)

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.

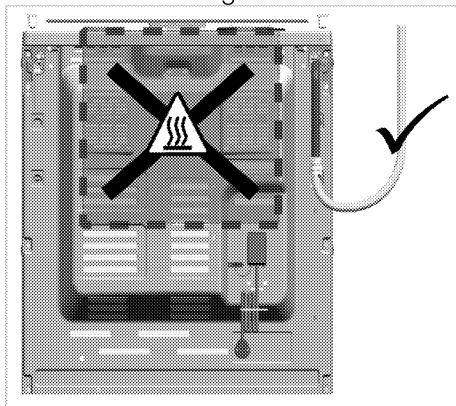
Executar a ligação do gás

- **i** O seu produto está preparado para gás natural (GN).
- A instalação do gás natural tem de ser adequadamente preparada para a montagem antes de instalar o produto.
- Tem de existir um tubo flexível na saída da instalação da ligação do gás natural do seu produto e a ponta deste tubo deve ser selada com um bujão cego. O técnico de assistência irá remover a flange cega e liga a sua placa diretamente ou usa um aparelho de ligação direta (acoplamento) quando estiver a fazer a ligação.
- Assegurar que a válvula de gás natural está acessível.
- Nunca se pode esquecer de fazer o controlo de fuga de gás.

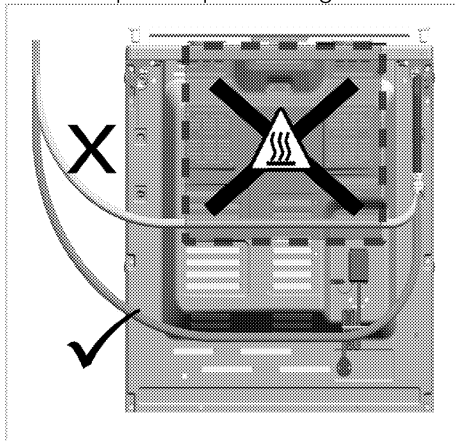
Se o seu produto tiver apenas uma saída de gás:

- 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 como a válvula de gás natural.

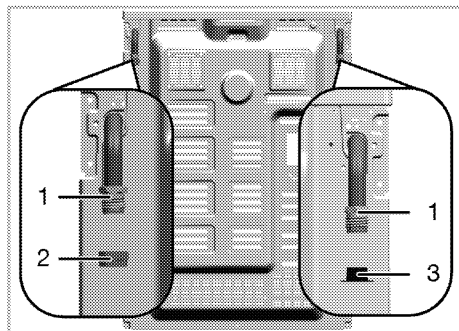


- Se a saída da mangueira de gás e a válvula de gás natural não estiverem de frente no mesmo lado, assegurar que a mangueira não passa através da zona quente quando a ligar.



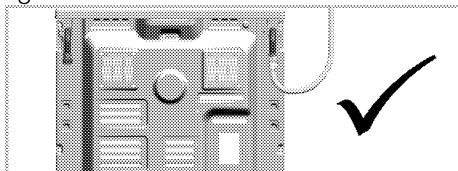
Se o seu produto tiver apenas duas saídas de gás:

- 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.

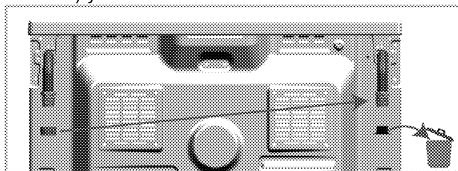


- 1 Saída da mangueira de gás
- 2 Bujão cego
- 3 Bujão de plástico

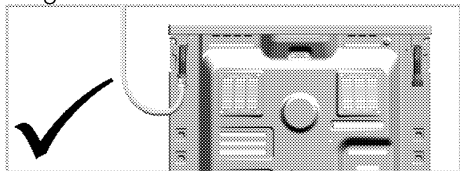
- Antes da ligação do gás, assegurar que a válvula de gás natural e a saída da mangueira de gás do produto a ser ligado ao gás no mesmo lado.
- Se a válvula de gás natural e a saída da mangueira de gás estiver selada com um bujão de plástico estiverem de frente no mesmo lado, fazer a ligação do gás conforme mostrado na figura abaixo.



- Se a válvula de gás natural 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 válvula de gás natural.



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 válvula de gás natural.
- 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.
- **i** 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.

Inspeção 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.

i 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.

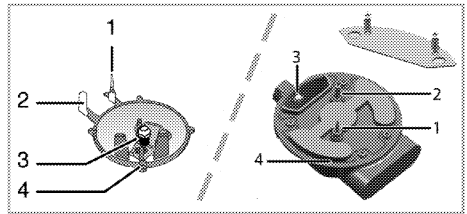
Substituir o injetor de gás da zona da placa.

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.

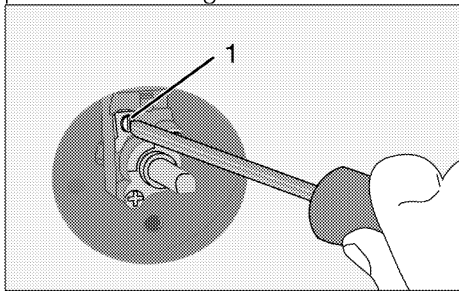
É necessário apertar o parafuso de regulação inativa no sentido horário conforme seja necessário para o GPL (gás butano). É necessário rodar o parafuso de regulação inativa no sentido anti-horário conforme seja necessário para o GN.

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

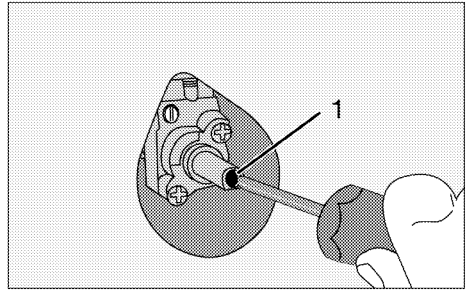
4. Se a altura da chama for superior ao pretendido, rodar o parafuso no sentido horário, se for inferior, então deve rodar o parafuso no sentido anti-horário.

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 inativa (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.

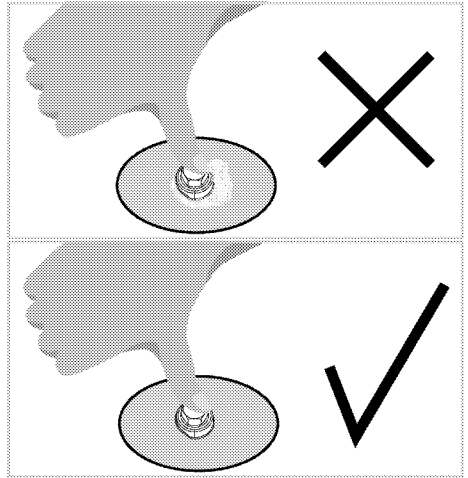
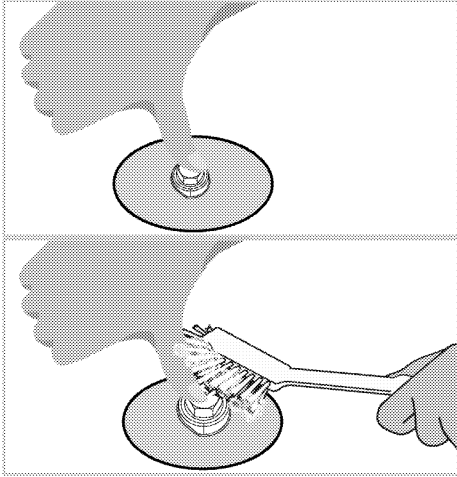
Controlo de fuga nos injetores

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 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, seleccionar 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.

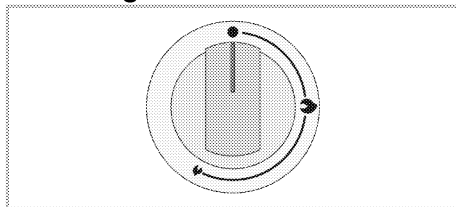
Tamanhos de panelas/recipientes recomendados

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. 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 fásca 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).

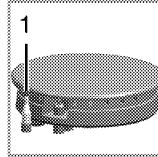


Se as chamas do queimador são extintas inadvertidamente, desligar o botão de controlo do queimador.

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

Ligar o forno

Quando selecionar uma função de funcionamento que pretende para cozinhar usando o botão de seleção da

função e definir uma determinada temperatura usando o botão da temperatura, o forno começa a funcionar. Deve rodar o botão do temporizador para um tempo de cozedura específico ou o símbolo ∞ para começar a operar com o forno.

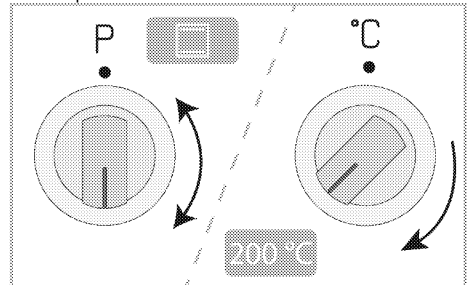
Desligar o forno

Podem desligar o forno rodando o botão de seleção de função e os botões da temperatura e do temporizador para a posição desligar (para cima).

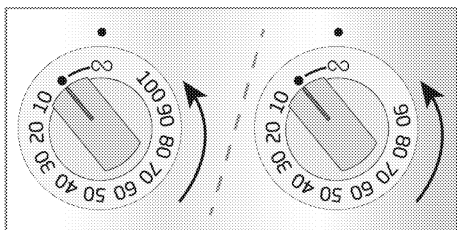
A cozedura manual para selecionar a função de temperatura e de funcionamento do forno.

Podem cozinhar fazendo o controlo manual (sob o seu controlo) sem definir o tempo de cozedura selecionando a temperatura e a função de funcionamento específica para os seus alimentos.

Exemplo:



1. Selecionar a função de funcionamento que pretende usando o botão de seleção da função.
2. Definir a temperatura que pretende para cozinhar com o botão da temperatura..
3. Rodar o botão do temporizador para o símbolo ∞ .

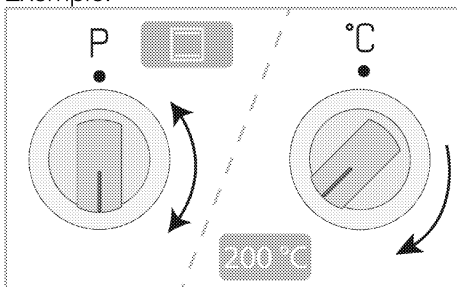


» O seu forno começará a funcionar imediatamente na função e temperatura selecionadas e a lâmpada da temperatura irá acender. Quando a temperatura no interior do forno atingir a temperatura definida, a lâmpada da temperatura apaga-se. O forno não se desliga automaticamente após a cozedura começar. Tem de controlar a cozedura e desligar o mesmo. Quando a sua cozedura estiver concluída, desligar o forno rodando o botão de seleção de função e o botão da temperatura e temporizador para a posição desligar (para cima).

Cozinha definindo o tempo de cozedura;

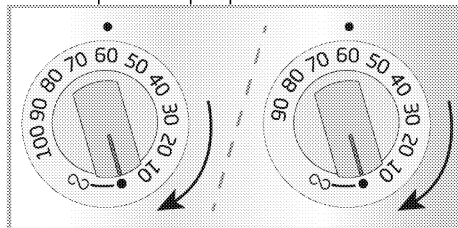
O forno pode desligar-se automaticamente no fim do tempo selecionando a temperatura e a função específica do funcionamento para os seus produtos alimentares e definir o tempo de cozedura no temporizador.

Exemplo:



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

2. Definir a temperatura que pretende para cozinhar com o botão da temperatura..
3. Rodar o botão do temporizador para o tempo em que pretende cozinhar.



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

4. Quando o tempo da cozedura tiver terminado, o botão do temporizador roda automaticamente no sentido anti-horário. É ouvido um sinal sonoro e o forno para de cozinhar.
5. Se a sua cozedura estiver concluída, desligar o forno rodando o botão de seleção de função e o botão da temperatura para a posição desligar (para cima). Se pretender continuar, rodar o botão do temporizador de novo para um determinado tempo de cozedura. O forno continua a funcionar na função e temperatura definidas.

Para desligar a cozedura mais cedo que o tempo que definiu.

1. Rodar o botão do temporizador no sentido horário até que o mesmo chegue à posição de desligado (para cima).
2. Desligar o forno rodando o botão de seleção de função e o botão da temperatura para a posição desligar (para cima).

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 encher o recipiente com mais do que um terço do óleo. Não deixar de supervisionar quando o óleo está a aquecer. O óleo excessivamente aquecido é um risco de incêndio. Nunca tentar apagar um possível incêndio com água! Quando o óleo se incendia, tapar o mesmo com uma manta anti-fogo ou um pano molhado. Quando for seguro, desligar o forno e chamar 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.

Tabela de cozedura para bolos e alimentos de forno

Alimentos	Quantidade de tabuleiros	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionament o da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (min) (aprox.)
Bolos no tabuleiro	Tabuleiro individual	Tabuleiro normal*	Aquecimento superior e inferior	3	180	30 ... 40
Volos na forma	Tabuleiro individual	Forma para bolo na grelha de arame**	Aquecimento ventilado	2	180	30 ... 40
Bolos pequenos	Tabuleiro individual	Tabuleiro normal*	Aquecimento superior e inferior	2	160	25 ... 35
	Tabuleiro individual	Tabuleiro normal*	Aquecimento ventilado	4	150	35 ... 45
	2 tabuleiros	Tabuleiro normal*	Aquecimento ventilado	1 – 4	150	35 ... 45
Pão-de-ló	Tabuleiro individual	Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame**	Aquecimento superior e inferior	2	160	35 ... 45
	Tabuleiro individual	Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame**	Aquecimento ventilado	3	160	35 ... 45
	2 tabuleiros	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
Biscoito	Tabuleiro individual	Tabuleiro normal*	Aquecimento superior e inferior	3	170	20 ... 30
	2 tabuleiros	Tabuleiro normal*	Aquecimento ventilado	1 – 4	170	25 ... 35
Pastelaria com massa	Tabuleiro individual	Tabuleiro esmaltado com dimensão de 40x30 cm em grelha de arame**	Aquecimento superior e inferior	2	200	30 ... 40
	Tabuleiro individual	Tabuleiro esmaltado com dimensão de 40x30 cm em grelha de arame**	Aquecimento ventilado	3	200	30 ... 40
Pastelaria rica	Tabuleiro individual	Tabuleiro normal*	Aquecimento superior e inferior	2	200	20 ... 30
	2 tabuleiros	Tabuleiro normal*	Aquecimento ventilado	1 – 4	200	25 ... 35
Pão integral	Tabuleiro individual	Tabuleiro normal*	Aquecimento superior e inferior	2	200	35 ... 45

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

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.

Tabela de cozedura para carne, peixe e aves

Alimentos	Quantidade de tabuleiros	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (min) (aprox.)
Bife (inteiro) / Assar (1 kg)	Tabuleiro individual	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 individual	Tabuleiro normal*	Aquecimento ventilado inferior/superior	3	15 mins. 250/max, depois 170	110 ... 120
Frango assado (1,8-2 kg)	Tabuleiro individual	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 individual	Tabuleiro normal*	Aquecimento ventilado inferior/superior	1	25 mins. 250/max, depois 180 ... 190	150 ... 210
Peixe	Tabuleiro individual	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!**

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.

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.

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

Alimento ⁵	Quantidade de tabuleiros	Acessório a ser usado	Função de funcionamento	Posicionamento da prateleira	Temperatura (°C)	Tempo de cozedura (min) (aprox.)
Biscoito amanteigado (biscoito doce)	Tabuleiro individual	Tabuleiro esmaltado com dimensão de 40x30 cm em grelha de arame**	Aquecimento superior e inferior	3	140	20 ... 30
	Tabuleiro individual	Tabuleiro esmaltado com dimensão de 40x30 cm em grelha de arame**	Aquecimento ventilado	3	140	20 ... 30
	2 tabuleiros	Tabuleiro esmaltado com dimensão de 40x30 cm em grelha de arame**	Aquecimento ventilado	2 – 4	140	20 ... 30
Bolos pequenos	Tabuleiro individual	Tabuleiro normal*	Aquecimento superior e inferior	2	160	25 ... 35
	Tabuleiro individual	Tabuleiro normal*	Aquecimento ventilado	4	150	35 ... 45
	2 tabuleiros	Tabuleiro normal*	Aquecimento ventilado	1 – 4	150	35 ... 45
Pão-de-ló	Tabuleiro individual	Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame**	Aquecimento superior e inferior	2	160	35 ... 45
	Tabuleiro individual	Forma redonda para bolos, 26 cm de diâmetro com grampo na grelha de arame**	Aquecimento ventilado	3	160	35 ... 45
	2 tabuleiros	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
Tarte de maçã	Tabuleiro individual	Forma redonda de metal preto, 20 cm de diâmetro na grelha de arame**	Aquecimento superior e inferior	2	180	40 ... 55
	Tabuleiro individual	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.

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 queiem 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 os fogões:

- Sujidade ácida como leite, pasta de tomate e óleo pode causar manchas permanentes nos fogões e nos componentes dos queimadores. Limpar todos os fluidos que transbordaram imediatamente após arrefecer 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. Isto não provoca um problema quanto à utilização da placa.

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

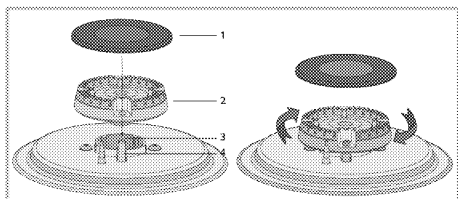
Limpar os queimadores a gás

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.

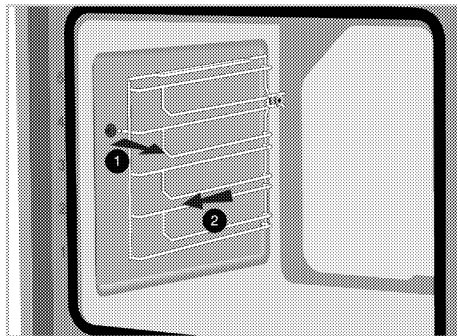
Limpar as paredes laterais do forno.

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.



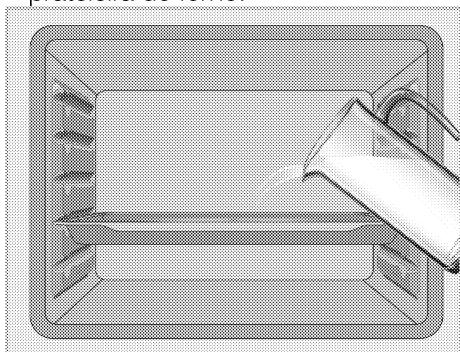
3. Para voltar a colocar as prateleiras, devem ser repetidos os procedimentos aplicados quando removeu as mesmas a partir do fim para o princípio, respetivamente.

Limpeza fácil a vapor

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

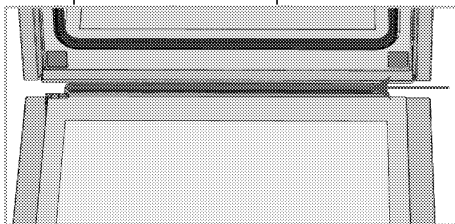
Assegura uma limpeza fácil porque a sujidade (se não tiver esperado demasiado tempo) é amaciada com o vapor que se forma no interior do forno e as gotas de água da condensação nas superfícies interiores do forno.

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..

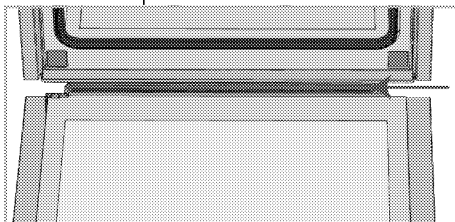


Abriu a porta e limpar as superfícies interiores do forno com uma esponja ou pano humedecido.

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

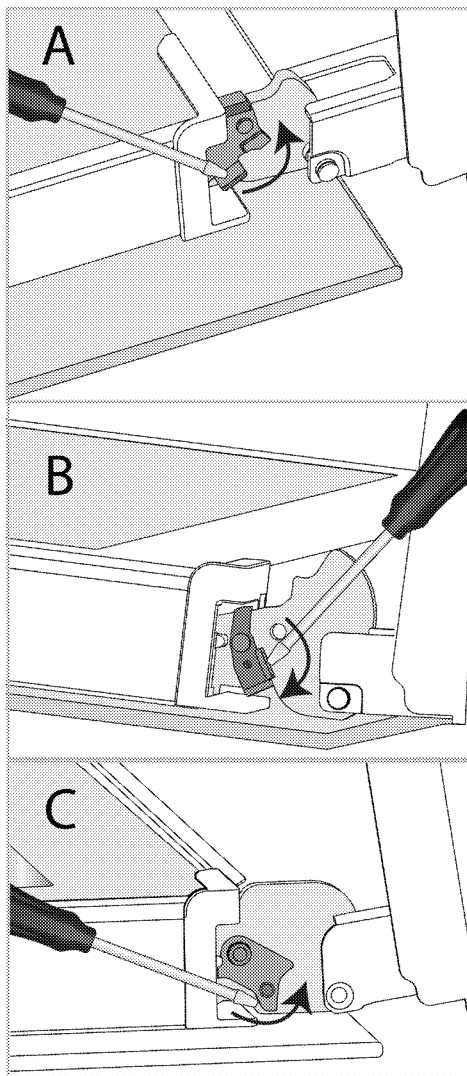
1. Abrir a porta do forno
2. Abrir os cliques na cavidade da dobradiça da porta frontal no lado direito e esquerdo premindo para baixo conforme mostrado na imagem.

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.

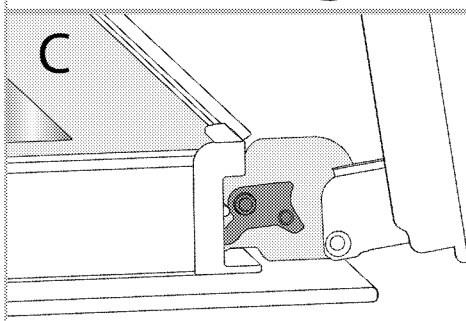
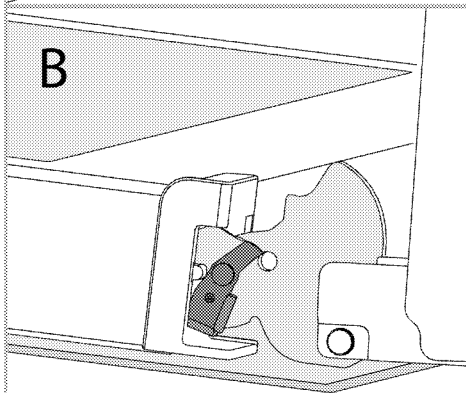
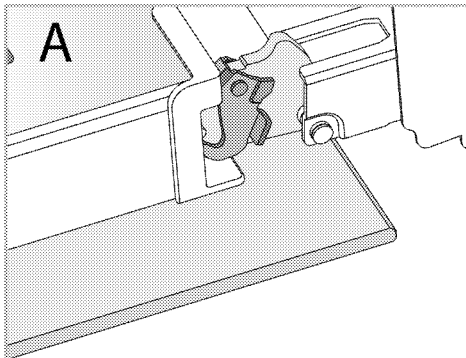
(A) tipo de dobradiça está disponível em tipos de portas normais.

(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.

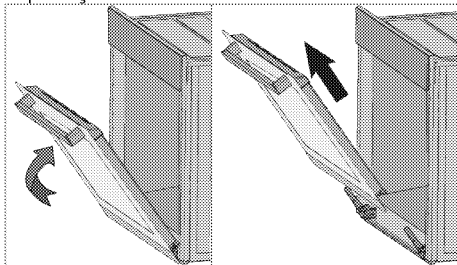


Bloqueio da dobradiça - posição fechada



Bloqueio da dobradiça - posição aberta

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



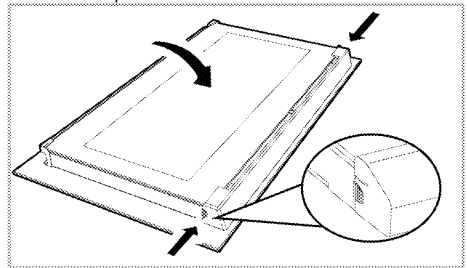
4. Puxar a +porta removida para cima para a libertar das dobradiças da direita e da esquerda e remover a mesma.

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.

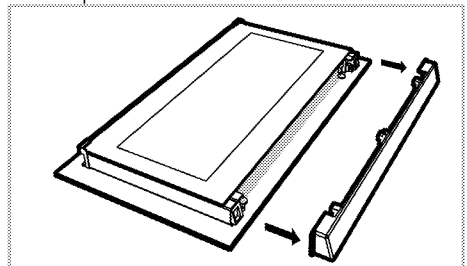
Remover o vidro interior da porta do forno

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

1. Abrir a porta do forno

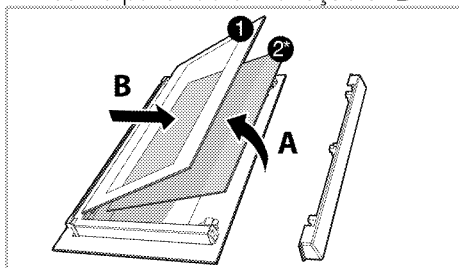


2. Puxar em direção a si, o componente de plástico, encaixado na secção superior da porta frontal, premindo simultaneamente nos pontos de pressão de ambos os lados do componente e remova o mesmo.



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.

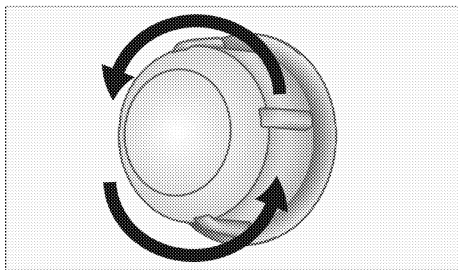
Limpar a lâmpada do forno

⚠ Advertências gerais

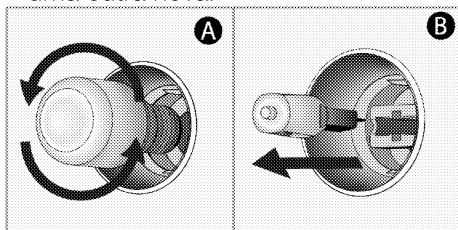
- Para evitar o risco de choque elétrico antes de substituir a lâmpada do forno, desligar o conector elétrico e deixar que o forno arrefeça. As superfícies quentes podem provocar queimaduras!
- Neste forno, utiliza-se uma lâmpada incandescente com potência inferior a 40 W, altura inferior a 60 mm, diâmetro 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.



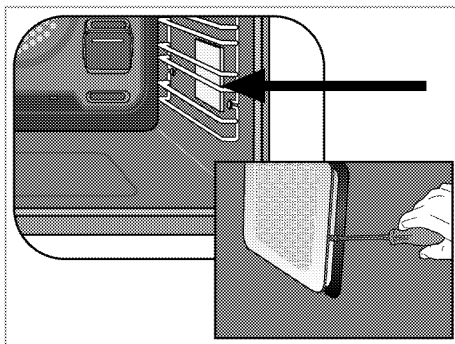
3. Se a lâmpada do forno for do tipo (A) mostrado na figura abaixo, rodar a lâmpada do forno conforme mostrado na figura e substituir a mesma por outra nova. Se for um modelo do tipo (B), puxar a mesma para fora como mostrado na figura e substituí-la por uma outra nova.



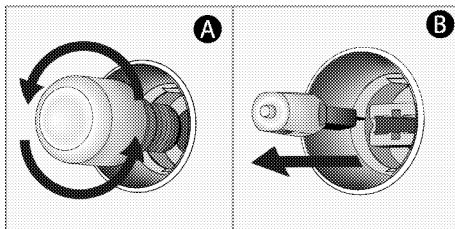
4. Voltar a colocar a tampa de vidro.

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.*
-

