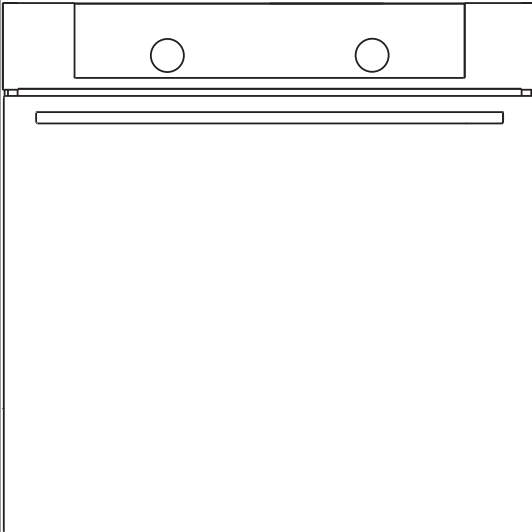


BR

# INSTRUÇÕES DETALHADAS PARA O USO DO FORNO ELÉTRICO

**gorenje**



Agradecemos sua  
confiança ao adquirir um aparelho da  
nossa marca.

Para facilitar a utilização do seu novo  
produto, redigimos este manual com  
instruções detalhadas que o ajudarão  
a familiarizar-se rapidamente com  
seu equipamento.

Certifique-se de ter recebido um  
aparelho em perfeito estado. Se  
encontrar danos ocorridos durante  
o transporte, entre em contato  
com o revendedor onde adquiriu o  
produto ou com o depósito regional  
que o forneceu. O contato pode  
ser encontrado na nota fiscal ou no  
recibo de entrega.

As instruções para instalação e  
conexão à rede elétrica estão em  
uma folha separada em anexo.

As instruções de uso também estão  
disponíveis em nosso website:  
[www.gorenje.com.br](http://www.gorenje.com.br)



Informação importante



Dica, nota

# ÍNDICE

<b>4 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES</b> 6 Antes de ligar o forno .....	<b>INTRODUÇÃO</b>
<b>7 O FORNO ELÉTRICO</b> 10 Painel de controle 12 Especificações técnicas (conforme o modelo)	
<b>13 ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO APARELHO</b>	<b>PREPARAÇÃO DO APARELHO PARA A PRIMEIRA UTILIZAÇÃO</b>
<b>14 ETAPAS DO PROCESSO DE COZIMENTO (1-6)</b> 14 Etapa 1: LIGANDO O APARELHO PELA PRIMEIRA VEZ 15 Etapa 2: SELEÇÃO DO MODO DE COZIMENTO 17 Etapa 3: DEFINIÇÃO DOS AJUSTES 20 Etapa 4: SELEÇÃO DAS FUNÇÕES ADICIONAIS 22 Etapa 5: INÍCIO DO PROCESSO DE COZIMENTO 22 Etapa 6: FIM DO PROCESSO DE COZIMENTO E DESLIGAR O FORNO .....	<b>ETAPAS DE COZIMENTO</b>
<b>23 DESCRIÇÃO DOS MODOS DE COZIMENTO E TABELAS</b>	
<b>40 MANUTENÇÃO E LIMPEZA</b> 41 Limpeza convencional do forno 42 Uso da função aqua clean para limpar o forno 43 Remoção e limpeza das corrediças 44 Limpeza do teto da cavidade do forno 45 Desmontar e remontar a porta do forno 48 Desmontar e remontar o painel de vidro da porta do forno 49 Substituição da lâmpada	<b>MANUTENÇÃO E LIMPEZA</b>
<b>50 SOLUÇÃO DE PROBLEMAS</b> .....	<b>RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS</b>
<b>51 DESCARTE</b>	

# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

---



## LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES E GUARDE ESTE MANUAL PARA USO FUTURO

Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança. Crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser feitas por crianças sem supervisão.

**ATENÇÃO:** O aparelho e seus componentes e acessórios ficam extremamente quentes durante o uso. Tenha cuidado para não tocar nas resistências. Crianças devem ser mantidas longe do forno, a não ser que estejam sob constante supervisão.

**ATENÇÃO:** Os componentes e acessórios do aparelho podem ficar extremamente quentes durante o uso. Mantenha as crianças longe do forno.

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

Utilize exclusivamente a sonda termométrica que é recomendada para este forno.

**ATENÇÃO:** Antes de substituir a lâmpada, certifique-se de que o aparelho esteja desligado para evitar qualquer risco de choque elétrico.

Não use produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro do forno / o vidro das tampas articuladas do cooktop (quando necessário), pois podem danificar a superfície, o que pode provocar fissuras no vidro.

Não use aparelhos de vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho, pois isso pode provocar choque elétrico.

Recomenda-se incorporar à instalação elétrica um método de desconexão da rede elétrica, em conformidade com as normas de instalação elétrica vigentes.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, por uma assistência técnica autorizada ou por profissionais igualmente qualificadas para evitar situações de perigo.

Para evitar superaquecimento, o aparelho não deve ser instalado atrás de portas decorativas.

**O aparelho é destinado exclusivamente ao uso doméstico.** Qualquer outra utilização, como por exemplo o aquecimento de um ambiente ou a secagem de animais domésticos, papel, tecidos, ervas etc. é inadequada e pode provocar incêndio ou ferimentos graves.

**O aparelho deve ser conectado à rede elétrica exclusivamente** por uma assistência técnica autorizada ou por um profissional qualificado. As intervenções e reparos efetuados por pessoas não qualificadas podem provocar ferimentos graves ou danificar o aparelho.

Se os **cabos de alimentação** de outros aparelhos próximos ao forno ficarem presos entre a porta e a parte interna do forno, eles podem ser danificados, o que pode provocar um curto-circuito. Por isso, mantenha os cabos de alimentação de outros aparelhos a uma distância segura.

Não cubra as paredes do forno com papel alumínio e não coloque assadeiras ou outros utensílios diretamente na base do forno. O papel alumínio impediria a circulação de ar no interior do forno, prejudicando o processo de cozimento e danificando o revestimento de esmalte.

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

As dobradiças da porta do forno podem ser danificadas no caso de sobrecarga. Não coloque recipientes pesados sobre a porta aberta e não se apoie na porta quando for limpar o interior do forno. Nunca suba na porta aberta e não deixe que crianças se sentem nela.

Não levante o aparelho segurando-o pelo puxador da porta.

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

Certifique-se de que as entradas de ar nunca estejam cobertas ou obstruídas.

## ANTES DE LIGAR O FORNO:

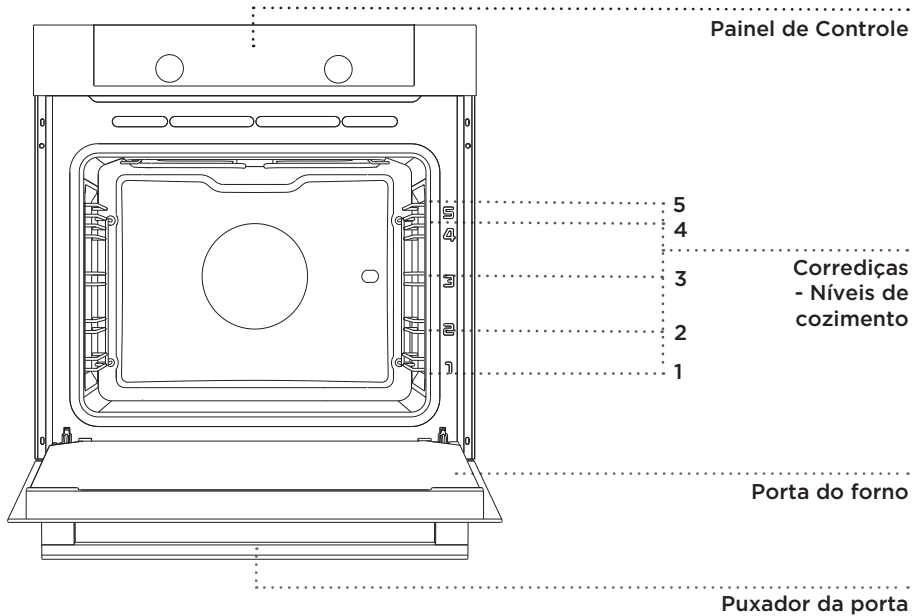


**Leia atentamente as instruções de uso antes de ligar o aparelho. Reparos ou solicitações de uso da garantia devido a problemas resultantes da conexão incorreta ou da má utilização do aparelho não serão cobertos pela garantia.**

# O FORNO ELÉTRICO

## (DESCRIÇÃO DO FORNO E COMPONENTES - CONFORME O MODELO)

A figura abaixo representa um dos modelos disponíveis de aparelho embutido. Como este manual foi elaborado para diferentes modelos, algumas funções ou componentes aqui descritos podem não estar presentes no seu aparelho.



## CORREDIÇAS

As corrediças permitem a preparação de alimentos em 5 níveis (note que os níveis/corrediças são contados de baixo para cima).

Para grelhar, utilize as corrediças 4 e 5.

## CORREDIÇAS TELESCÓPICAS EXTENSÍVEIS

As corrediças telescópicas extensíveis podem ser inseridas nos níveis 2, 3 e 4.

As corrediças podem ser parcialmente ou totalmente extensíveis.

## INTERRUPTOR DE SEGURANÇA DA PORTA

Os interruptores desativam o aquecimento do forno e o ventilador quando a porta do forno é aberta durante o processo de cozimento. Quando a porta é fechada, os interruptores reativam o aquecimento.

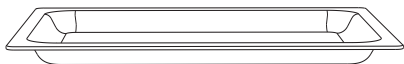
## VENTOINHA

O aparelho está equipado com uma ventoinha que resfria a parte externa do forno e o painel de controle do aparelho.

## FUNCIONAMENTO PROLONGADO DA VENTOINHA

Após o desligamento do forno, a ventoinha continua funcionando durante algum tempo para resfriar o aparelho. (O funcionamento prolongado da ventoinha depende da temperatura no centro do forno.)

## COMPONENTES E ACESSÓRIOS DO FORNO



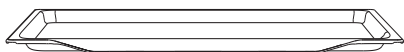
**A ASSADEIRA DE VIDRO** é indicada para o cozimento em todos os modos. Também pode ser usada como uma travessa para servir.



**A GRELHA** é indicada para grelhar ou como suporte para panelas, assadeiras ou refratários com alimentos.

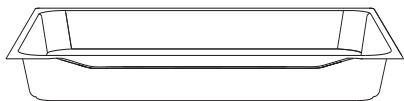


A grelha contém uma trava de segurança. Por isso, para retirá-la do forno, levante ligeiramente a parte da frente.




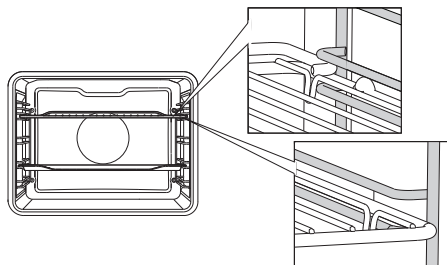
**A ASSADEIRA RASA** é indicada para o preparo de confeitaria/pastelaria e bolos.



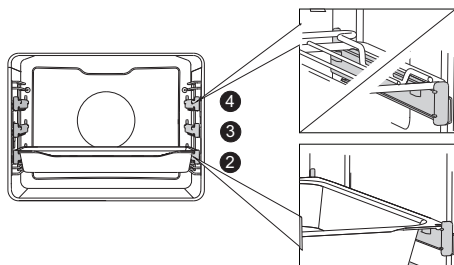


**A ASSADEIRA PROFUNDA** é indicada para assar carne e confeitaria/pastelaria muito líquida. Também pode ser usada como bandeja para recolher gordura.


 Nunca coloque a assadeira profunda na primeira corrediça durante o processo de cozimento, exceto quando estiver grelhando um alimento ou assando no espeto - nestes casos, você pode usá-la como bandeja para recolher gordura.



A grelha ou as assadeiras devem sempre ser inseridas no espaço que existe entre dois perfis das corrediças.



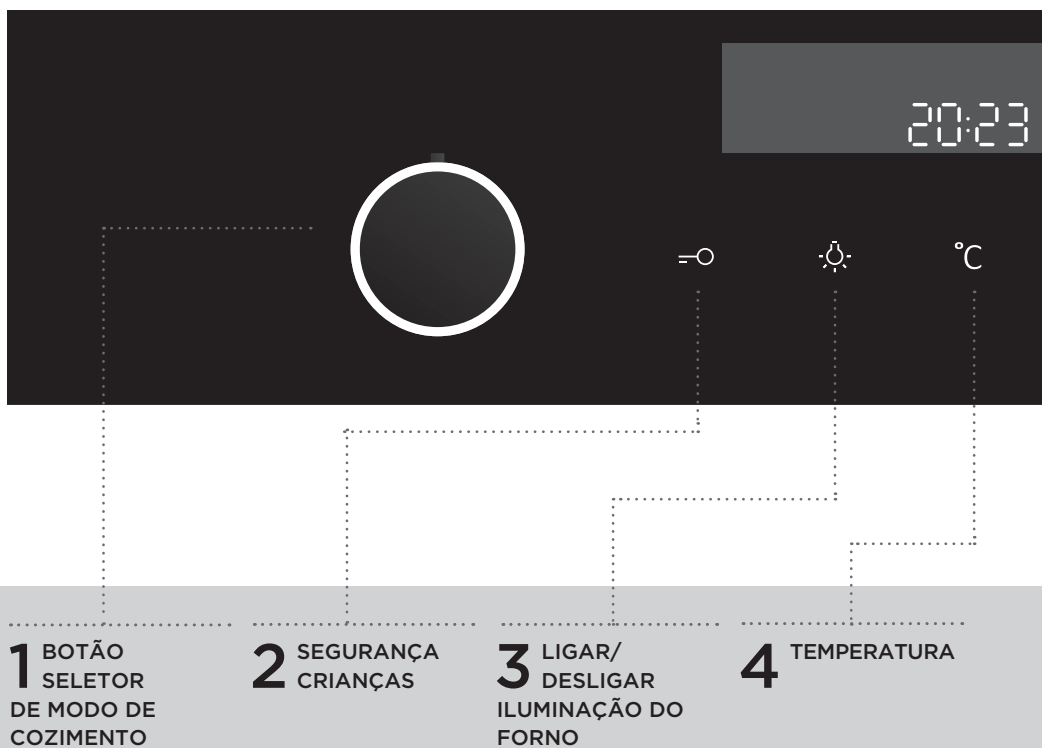
Para utilizar as corrediças telescópicas extensíveis, primeiro puxe para fora as corrediças do nível desejado e coloque a grelha ou assadeira sobre elas. Em seguida, empurre o conjunto para dentro do forno até o fundo

 Feche a porta apenas quando as corrediças telescópicas estiverem completamente recolhidas dentro do forno.



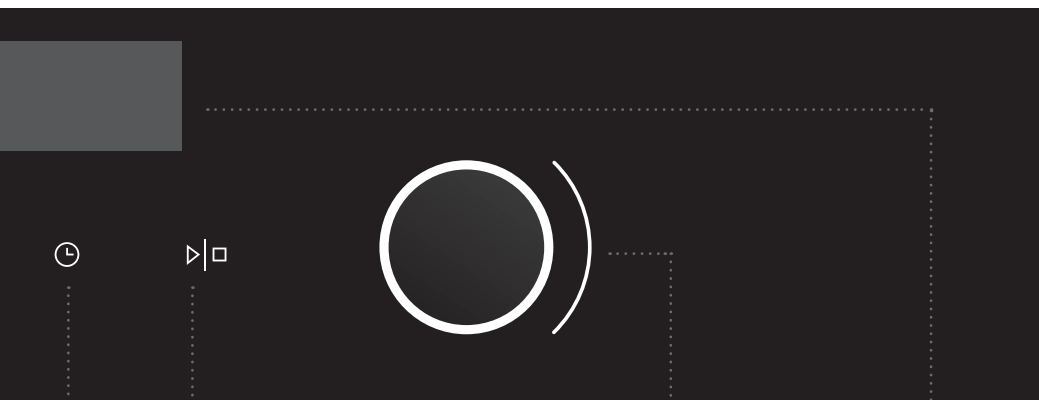
**O aparelho e seus componentes e acessórios podem ficar extremamente quentes durante o uso. Use sempre luvas de cozinha.**

# PAINEL DE CONTROLE



## OBSERVAÇÃO:

Os ícones dos modos de cozimento podem ser localizados no botão ou no painel frontal (segundo o modelo do aparelho).



## 5 TEMPORIZA- DOR

Tempo de  
Cozimento

Fim do  
Cozimento

Alarme / Indicador  
Sonoro

Relógio

## 6 INICIAR/PARAR

Use esta tecla  
para iniciar ou parar  
um programa.

## 7 BOTÃO DE AJUSTES (-/+)

Use este botão para  
ajustar o tempo e a  
temperatura.

## 8 TELA - INFORMAÇÕES DE COZIMENTO E RELÓGIO

### NOTA:

As teclas têm uma resposta melhor se tocadas com uma área maior da superfície do dedo. Toda vez que você pressionar uma tecla, um rápido sinal sonoro será emitido.

# ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

(CONFORME O MODELO)

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

A etiqueta com as especificações técnicas do aparelho está localizada na borda do forno e pode ser visualizada quando a porta é aberta.

# ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO APARELHO

---

Ao receber o aparelho, retire do forno todos os acessórios e os equipamentos de transporte. Limpe todos os acessórios e utensílios com água morna e detergente neutro. Não use produtos de limpeza abrasivos.

Antes de utilizar o forno pela primeira vez, aqueça-o com o modo de cozimento "Aquecimento Superior e Inferior" a 200°C durante aproximadamente uma hora. O forno irá exalar o odor característico de "aparelho novo"; certifique-se de que o ambiente esteja bem ventilado.

# ETAPAS DO PROCESSO DE COZIMENTO (1-6)

---

## ETAPA 1: LIGANDO O APARELHO PELA PRIMEIRA VEZ


Após conectar o aparelho à rede elétrica ou se a corrente elétrica for interrompida (queda de energia) por um longo período de tempo, os ajustes do relógio aparecerão na tela – a hora “12:00” ficará piscando na tela e o símbolo se acenderá.

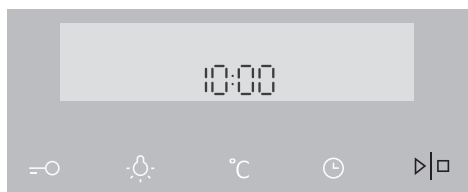
Defina a hora atual.

### AJUSTE DO RELÓGIO




**1** Gire o BOTÃO DE AJUSTES (-/+), primeiro, ajuste os minutos; em seguida, o cursor mudará para as horas. Depois de três segundos, os ajustes serão armazenados.

 Para alterar os ajustes mais rapidamente, gire mais o botão à direita ou à esquerda.




**2** Confirme pressionando a tecla INICIAR/PARAR. Se nenhuma tecla for pressionada dentro de três segundos, os ajustes serão armazenados automaticamente.

 O forno também funciona se o relógio não estiver ajustado. No entanto, neste caso, as funções do temporizador ficam indisponíveis (ver capítulo “Funções do Temporizador”).

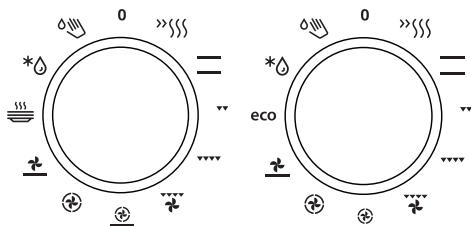
Após alguns minutos de inatividade, o aparelho entra em modo de espera.

### ALTERAÇÃO DOS AJUSTES DO RELÓGIO

Os ajustes do relógio podem ser alterados quando nenhuma função do temporizador estiver ativada.

Pressione a tecla  para definir a hora atual. Confirme pressionando a tecla INICIAR/PARAR.






## ETAPA 2: SELEÇÃO DO MODO DE COZIMENTO



Gire o botão (à esquerda e à direita) para selecionar o MODO DE COZIMENTO (ver tabela de programas). O ícone selecionado aparecerá na tela.

As definições podem ser alteradas durante o funcionamento.

ÍCONE	MODO	TEMPERATURA SUGERIDA °C
<b>MODOS DE COZIMENTO</b>		
	<b>PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO</b> Use esta função para aquecer o forno à temperatura desejada o mais rapidamente possível. Esta função não é adequada para cozinhar alimentos. Quando o forno atingir a temperatura desejada, o processo de pré-aquecimento está concluído.	160
	<b>AQUECIMENTO SUPERIOR E INFERIOR</b> As resistências na parte inferior e no teto da cavidade do forno irradiam calor de maneira uniforme para o interior do forno. Este modo é indicado para assar confeitaria/pastelaria ou carnes em um único nível.	200
	<b>GRELHADOR</b> Apenas a resistência do grelhador (uma das partes do Grelhador Duplo) funciona. Este modo é indicado para grelhar uma pequena quantidade de sanduíches abertos ou linguças e para tostar pão.	240
	<b>GRELHADOR DUPLO</b> A resistência superior e a resistência do grelhador funcionam ao mesmo tempo. O calor é irradiado diretamente pela resistência do grelhador instalado no teto do forno. Para aumentar o efeito do aquecimento, a resistência superior também é ativada. Esta combinação é indicada para grelhar uma quantidade pequena de sanduíches abertos, carnes ou linguças e para tostar pão.	240
	<b>GRELHADOR COM VENTILADOR</b> A resistência do grelhador e o ventilador funcionam ao mesmo tempo. Este modo é indicado para grelhar carnes e para assar grandes pedaços de carne ou aves em um único nível. Também é adequado para gratinar e para dourar até ficar crocante.	170
	<b>CIRCULAÇÃO DE AR QUENTE E AQUECIMENTO INFERIOR</b> A resistência inferior, a resistência circular e o ventilador de ar quente funcionam ao mesmo tempo. Este modo é indicado para assar confeitaria/pastelaria muito líquida, pizza, bolo de frutas, massa fermentada e massa podre em vários níveis simultaneamente.	200

ÍCONE	MODOS	TEMPERATURA SUGERIDA °C
	<b>AQUECIMENTO INFERIOR E VENTILADOR</b> Este modo é indicado para assar massas fermentadas leves de confeitaria/pastelaria e para esterilizar conservas de frutas e legumes.	180
	<b>AQUECIMENTO DE PRATOS</b> Use esta função para aquecer a louça de serviço (pratos, xícaras) antes de colocar os alimentos nela para manter as refeições quentes por mais tempo.	180
	<b>COZIMENTO ECOLÓGICO</b> Neste modo, o consumo de energia durante o processo de cozimento é otimizado. É indicado para assar carne e confeitaria/pastelaria.	60
<b>eco</b>	<b>COZIMENTO ECOLÓGICO <sup>1)</sup></b> Neste modo, o consumo de energia durante o processo de cozimento é otimizado. Este modo é usado para assar carnes e massas.	180
	<b>DESCONGELAMENTO</b> O ar circula sem que as resistências sejam ativadas. Apenas o ventilador é acionado. Este modo é indicado para descongelar lentamente alimentos congelados.	-
	<b>AQUA CLEAN</b> Somente a resistência inferior irradia calor. Use esta função para remover manchas e resíduos de alimentos do forno. O programa dura 30 minutos.	-

Cada modo de cozimento possui definições básicas ou padrão que podem ser ajustadas.

Ajuste as definições pressionando a tecla correspondente (antes de pressionar a tecla INICIAR/PARAR). Algumas definições não estão disponíveis para alguns programas; um sinal sonoro indicará tais casos.

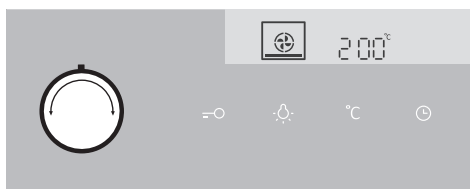
<sup>1)</sup> É usado para determinar a classe de eficiência energética em conformidade com a norma EN 60350-1.

Nesse modo de utilização, a temperatura real do forno não é exibida, devido à um algoritmo especial de operação do equipamento e do uso de calor residual.

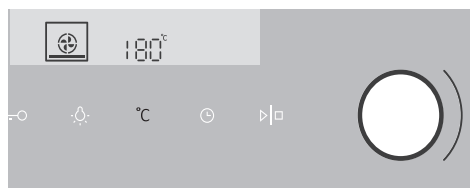


# ETAPA 3: DEFINIÇÃO DOS AJUSTES

## ALTERAÇÃO DA TEMPERATURA DE COZIMENTO



**1** Selecione o MODO DE COZIMENTO. O ícone selecionado aparecerá na tela e a TEMPERATURA PRÉ-DEFINIDA começará a piscar.



**2** Pressione a tecla TEMPERATURA. Gire o BOTÃO DE AJUSTES (-/+ ) e escolha a temperatura desejada.



A temperatura máxima é limitada para alguns modos de cozimento.

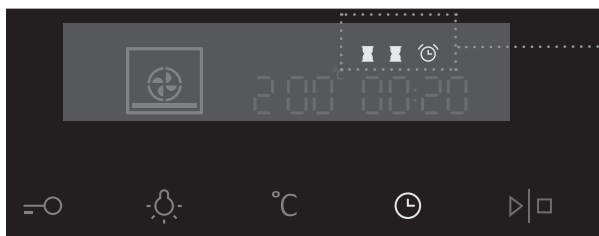
Quando o aparelho é ligado com a tecla INICIAR, o símbolo “°C” fica piscando na tela até que o valor desejado seja definido.

# FUNÇÕES DO TEMPORIZADOR

Primeiro, gire o BOTÃO SELETOR DE MODO DE COZIMENTO; em seguida, defina a temperatura. Pressione a tecla TEMPORIZADOR várias vezes para selecionar a função desejada.

O ícone correspondente à função selecionada se acenderá e o tempo ajustável para o início/fim do cozimento começará a piscar na tela. Os outros ícones ficam pouco iluminados.

Pressione a tecla INICIAR para iniciar o processo de cozimento. O TEMPO DE COZIMENTO TRANSCORRIDO aparecerá na tela.



Visualização das funções do temporizador



## Ajuste do tempo de cozimento

Neste modo, você pode definir a duração do funcionamento do forno (tempo de cozimento). Para definir o tempo de cozimento desejado, primeiro ajuste os minutos; em seguida, as horas. O ícone e o tempo de cozimento são exibidos na tela.



## Ajuste do início programado

Neste modo, você pode definir a duração do processo de cozimento (tempo de cozimento) e a hora em que você deseja que ele seja finalizado (fim do cozimento). Certifique-se de que o relógio esteja ajustado para a hora atual correta.

Exemplo:

Horário atual: meio-dia

Tempo de cozimento: 2 horas

Fim do cozimento: 18:00

Primeiro, defina o TEMPO DE COZIMENTO (duração do cozimento) - 2 horas, por exemplo. Pressione a tecla RELÓGIO novamente para selecionar o FIM DO COZIMENTO. A soma da hora atual e do tempo do cozimento começará a piscar automaticamente na tela (14:00). Defina a hora em que você deseja que o cozimento seja finalizado (18:00).

Pressione a tecla INICIAR para iniciar o processo de cozimento. O temporizador aguardará a hora de início do processo de cozimento e o ícone ficará aceso. O forno liga-se automaticamente (às 16:00) e para de funcionar na hora selecionado (às 18:00).



## **Ajuste do Indicador Sonoro (Alarme)**

O indicador sonoro pode ser utilizado mesmo que o forno não esteja em funcionamento. O máximo ajuste possível é de 24 horas. O último minuto é exibido em segundos.

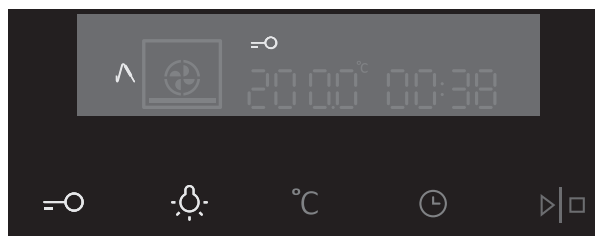


Ao final do tempo programado, o forno desliga-se automaticamente (fim do cozimento). Um sinal sonoro é emitido - você pode interrompê-lo tocando qualquer tecla. Após um minuto, o sinal sonoro desativa-se automaticamente.


Todas as funções do temporizador podem ser canceladas ajustando o tempo para "0".

Após alguns minutos de inatividade, o aparelho entra em modo de espera.

## ETAPA 4: SELEÇÃO DAS FUNÇÕES ADICIONAIS



Para ativar/desativar as funções, pressione a tecla desejada ou uma combinação de teclas.

 Algumas funções não estão disponíveis para alguns modos de cozimento; um sinal sonoro indicará tais casos.

---

### **SEGURANÇA CRIANÇAS**

Para ativar esta função, pressione a tecla SEGURANÇA CRIANÇAS. O ícone com a “chave” ficará aceso na tela. Para desativá-la, pressione a tecla novamente - o ícone desaparecerá da tela.

Se a função SEGURANÇA CRIANÇAS for ativada sem nenhuma função do temporizador programada (apenas a hora atual aparece na tela), o forno não funcionará. Se a função SEGURANÇA CRIANÇAS for ativada após a programação de alguma função do temporizador, o forno funcionará normalmente, mas não será possível modificar os ajustes.

Quando a função SEGURANÇA CRIANÇAS está ativada, não é possível alterar o modo de cozimento e nem as funções adicionais. A única alteração possível é a interrupção do processo de cozimento girando o botão seletor para a posição “0”. A função SEGURANÇA CRIANÇAS permanece ativa após o forno ser desligado. Para selecionar um novo modo de cozimento, deve-se primeiro desativar a função SEGURANÇA CRIANÇAS.

### **ILUMINAÇÃO DO FORNO**

A iluminação do forno acende-se automaticamente quando a porta é aberta ou quando o forno está ligado.

Ao final do processo de cozimento, a iluminação permanece acesa por mais um minuto.

A iluminação no interior do forno pode ser ligada ou desligada pressionando a tecla LIGAR/DESLIGAR ILUMINAÇÃO DO FORNO (“lâmpada”)

## 5sek °C SINAL SONORO

O volume do sinal sonoro pode ser ajustado quando nenhuma função do temporizador estiver ativada (apenas a hora atual aparece na tela).

Pressione a tecla TEMPERATURA/LIGAR e segure por 5 segundos. Duas barras iluminadas serão exibidas na tela. Gire o BOTÃO DE AJUSTES (-/+ ) para selecionar um dos três níveis de volume (1, 2 ou 3 barras). Depois de 3 segundos o ajuste será armazenado automaticamente e a hora atual aparecerá novamente na tela.

## 5sek DIMINUIÇÃO DO CONTRASTE DA TELA

O BOTÃO SELETOR DE MODO DE COZIMENTO deve estar na posição "0". Pressione a tecla LIGAR/DESLIGAR ILUMINAÇÃO DO FORNO ("lâmpada") e segure por 5 segundos. Duas barras completamente iluminadas serão exibidas na tela. Gire o BOTÃO DE AJUSTES (-/+ ) para definir o brilho da tela (1, 2 ou 3 barras). Depois de 3 segundos o ajuste será armazenado automaticamente.

## + MODO DE ESPERAT

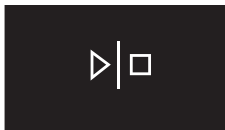
A iluminação da tela pode ser desligada automaticamente depois de 10 minutos sem uso. Pressiona simultaneamente as teclas SEGURANÇA CRIANÇAS + TEMPORIZADOR para desligar a tela. Se alguma função do temporizador estiver ativada, a palavra "OFF" e o ícone do TEMPORIZADOR aparecerão na tela para indicar a função que está ativa.



**Após uma interrupção de corrente elétrica (queda de energia) ou após o aparelho ser desligado, as definições das funções adicionais permanecem armazenadas por apenas alguns minutos. Desta forma, todos os ajustes, exceto sinal sonoro e segurança crianças, são redefinidos para os padrões de fábrica.**

## ETAPA 5: INÍCIO DO PROCESSO DE COZIMENTO

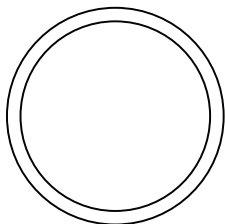
Para iniciar o processo de cozimento, pressione a tecla INICIAR/PARAR e segure por alguns instantes.




## ETAPA 6: FIM DO PROCESSO DE COZIMENTO E DESLIGAR O FORNO


Para finalizar o processo de cozimento, gire o BOTÃO SELETOR DE MODO DE COZIMENTO para a posição "0".

0



 Após o fim do processo de cozimento e após o forno ser desligado, a temperatura decrescente aparece na tela reduzida a 50°C.

Todos os ajustes do temporizador também são interrompidos e cancelados. A hora atual (relógio) é exibida na tela. Após um minuto de inatividade, o aparelho entra em modo de espera.

 Após o uso do forno, um pouco de água pode permanecer no canal de condensação (abaixo da porta). Limpe o canal com uma esponja ou pano.

# DESCRIÇÃO DOS MODOS DE COZIMENTO E TABELAS

---

Se não encontrar na tabela o tipo de alimento que deseja preparar, consulte as informações sobre um tipo de alimento semelhante. As informações apresentadas aplicam-se ao cozimento em um único nível.

As tabelas indicam uma faixa de temperatura sugerida: um valor mínimo e um valor máximo. Inicie o processo de cozimento com a temperatura mais baixa e se achar que o alimento não está dourando o suficiente, aumente-a.

Os tempos de cozimento são estimativas aproximadas e podem variar em função de diferentes condições.

Apenas pré-aqueça o forno se isto estiver indicado na sua receita ou nas tabelas que constam deste manual. O aquecimento de um forno vazio consome muita energia. Assim, preparar vários pratos de confeitaria/pastelaria ou várias pizzas sucessivamente, colocando um após o outro no forno, economiza uma grande quantidade de energia, já que o forno já estará pré-aquecido.

Utilize preferencialmente assadeiras e formas de cor escura com revestimento de silicone ou esmalte, pois são excelentes condutores de calor.

Quando utilizar papel manteiga, certifique-se de ser resistente a temperaturas elevadas.

Ao cozinhar grandes pedaços de carne ou confeitaria/pastelaria, uma grande quantidade de vapor é formada no interior do forno, o que, por sua vez, pode se condensar na porta do forno. Este é um fenômeno normal que não afeta o funcionamento do aparelho. Ao final do processo de cozimento, limpe a porta e o vidro com um pano seco.

Desligue o forno aproximadamente 10 minutos antes do fim do processo de cozimento para economizar energia com a utilização do calor acumulado.

Para evitar a formação de vapor (condensação), não deixe os alimentos resfriarem dentro do forno fechado.



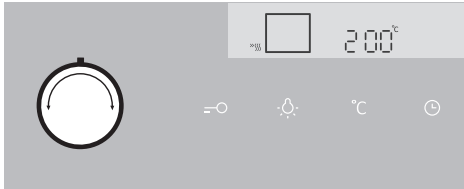
**O asterisco (\*) na tabela significa que o forno deve ser pré-aquecido com o modo de cozimento selecionado.**

## MODOS DE COZIMENTO


### PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO



Use esta função para aquecer o forno à temperatura desejada o mais rapidamente possível. Esta função não é adequada para cozinhar alimentos.

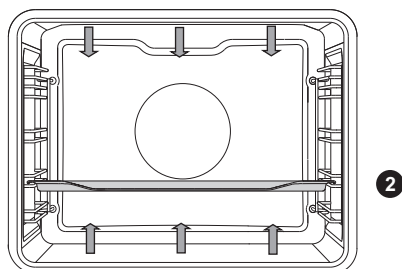


Gire o BOTÃO SELETOR DE MODO DE COZIMENTO para a posição Pré-aquecimento Rápido. A TEMPERATURA PRÉ-DEFINIDA será exibida na tela. Esta temperatura pode ser modificada.

 Quando o forno é ligado, inicia-se o aquecimento. O símbolo “°C” começa a piscar na tela. Quando a temperatura definida é atingida, o pré-aquecimento está concluído e um sinal sonoro é emitido. O sinal sonoro pode ser interrompido pressionando qualquer tecla; após um minuto, ele se desativa automaticamente.



## AQUECIMENTO SUPERIOR E INFERIOR



Neste modo, as resistências na parte inferior e no teto da cavidade do forno irradiam calor de maneira uniforme para o interior do forno.

### Preparo de carnes

Utilize assadeiras ou recipientes de vidro temperado, barro, ferro fundido ou revestidos de esmalte. As assadeiras de aço inox não são recomendadas, pois refletem muito o calor.

Tipo de Alimento	Peso (g)	Corrediça (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Tempo de cozimento (minutos)
<b>CARNE</b>				
Carne de porco assada	1500	2	190-200	120-130
Ombro de porco	1500	2	190-200	120-140
Rocambole de porco	1500	2	190-200	120-140
Bolo de carne moída	1500	2	200-210	60-70
Carne bovina assada	1500	2	190-210	120-140
Rosbife, bem passado	1000	2	200-210	40-60
Rocambole de vitela	1500	2	180-200	90-120
Lombo de cordeiro	1500	2	190-200	100-120
Lombo de coelho	1500	2	190-200	100-120
Pernil de cabrito	1500	2	190-200	100-120
<b>PEIXE</b>				
Peixe assado	1000	2	210	50-60

## Preparo de massas de confeitaria, pastelaria e bolo

Utilize apenas um único nível e assadeiras, bandejas ou formas escuras. As assadeiras, bandejas e formas claras refletem o calor e as massas não ficam douradas. Sempre coloque as assadeiras sobre a grelha. Se estiver usando a assadeira que vem com o forno, remova a grelha. O tempo de cozimento será menor se o forno estiver pré-aquecido.

Tipo de Alimento	Correção (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Tempo de cozimento (minutos)
<b>MASSA</b>			
Suflê de legumes	2	190-200	30-35
Suflê doce	2	190-200	30-35
Pãezinhos *	2	200-220	30-40
Pão *	2	180-190	50-60
Pão branco *	3	180-190	45-55
Pão de trigo sarraceno *	3	180-190	45-55
Pão integral *	3	180-190	45-55
Pão de centeio *	3	180-190	45-55
Pão de espelta *	3	180-190	45-55
Bolo de nozes	2	180	55-60
Pão de ló *	3	160-170	25-30
Cheesecake	2	170-180	65-75
Cupcakes	3	170-180	25-30
Confeitaria/pastelaria, massa fermentada	3	200-210	25-30
Pastel de verduras (Pirozhki)	3	185-195	25-40
Bolo de frutas	3	160-170	40-50
Suspiro	3	120	90
Pãezinhos recheados com geleia (Buchtel)	2	170-180	30-35

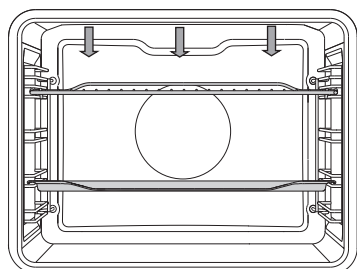
Dúvida	Dica
O bolo está pronto?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Espete um palito de madeira na parte de cima do bolo. Se o palito sair limpo, o bolo está pronto.</li> </ul>
O bolo baixou.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifique a receita.</li> <li>• Da próxima vez, coloque menos líquido.</li> <li>• Quando utilizar aparelhos elétricos como mixers, batedeiras, liquidificadores etc., siga o tempo recomendado de batimento da massa.</li> </ul>
O bolo não ficou dourado na parte de baixo.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use uma assadeira de cor escura</li> <li>• Coloque a assadeira em um nível inferior e selecione o aquecimento inferior no fim do processo de cozimento.</li> </ul>
O bolo com recheio úmido não assa bem	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aumente a temperatura e prolongue o tempo de cozimento.</li> </ul>



**Não insira a assadeira profunda na primeira corrediça (a partir de baixo).**



## GRELHADOR, GRELHADOR DUPLO



Quando se usa o grelhador duplo, a resistência superior e a resistência do grelhador instalado no teto do forno funcionam ao mesmo tempo.

Pré-aqueça o grelhador durante 5 minutos.

Supervisione constantemente o processo de cozimento. A carne pode queimar devido à temperatura elevada.

O grelhador é indicado para o cozimento com pouca gordura de linguças, cortes de carne e peixe (bifes, escalopes, postas ou filé de salmão etc.) ou para tostar pão.

Quando grelhar diretamente na grelha, unte-a com óleo para evitar que a carne grude nela e insira a assadeira na corrediça de número 4. Insira também a assadeira profunda na corrediça de número 1 ou 2 para recolher a gordura. Quando usar a assadeira rasa, certifique-se de colocar líquido suficiente na assadeira para evitar que queime. Vire a carne durante o cozimento.

Após o fim do cozimento, limpe o forno, os acessórios e os utensílios.

### Tabela de Cozimento - Grelhador

Tipo de Alimento	Peso (g)	Corrediça (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Tempo de cozimento (minutos)
<b>CARNE</b>				
Bife, mal passado	180 g / pedaço	4	240	18-21
Filé de porco	180 g / pedaço	4	240	18-22
Costeletas	180 g / pedaço	4	240	20-22
Linguças	100 g / pedaço	4	240	11-14
<b>PÃO GRELHADO</b>				
Torradas	/	4	240	3-4
Sandwiches abertos	/	4	240	5-7

## Tabela de Cozimento - Grelhador Duplo

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

Quando usar a assadeira rasa, certifique-se de colocar líquido suficiente na assadeira para evitar que queime. Vire a carne durante o cozimento.

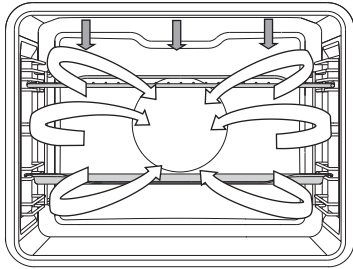
Quando assar truta, seque o peixe com uma toalha de papel. Tempere o interior; cubra o exterior com óleo e coloque na grelha. Não vire o peixe durante o cozimento.



**Mantenha a porta do forno sempre fechada quando estiver usando o grelhador.**

**O grelhador, a grelha e outros acessórios do forno ficam extremamente quentes durante o uso. Por isso, use luvas de cozinha e pinças de carne.**

# GRELHADOR COM VENTILADOR



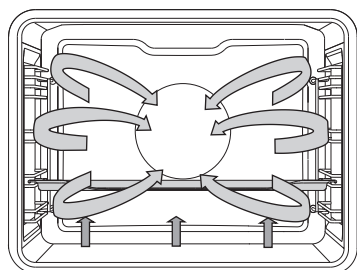
A resistência do grelhador e o ventilador funcionam ao mesmo tempo. Este modo serve para assar carne, peixe e legumes.

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

Tipo de Alimento	Peso (g)	Corredoiça (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Tempo de Cozimento (minutos)
<b>CARNE</b>				
Pato *	2000	2	150-170	80-100
Carne de porco assada	1500	2	160-170	60-85
Ombro de Porco	1500	2	150-160	120-160
Pernil de porco	1000	2	150-160	120-140
1/2 Frango	600	2	180-190	25 (um lado) 20 (outro lado)
Frango	1500	2	210	60-65
<b>PEIXE</b>				
Truta *	200 g/kom	2	170-180	45-50



## CIRCULAÇÃO DE AR QUENTE E AQUECIMENTO INFERIOR



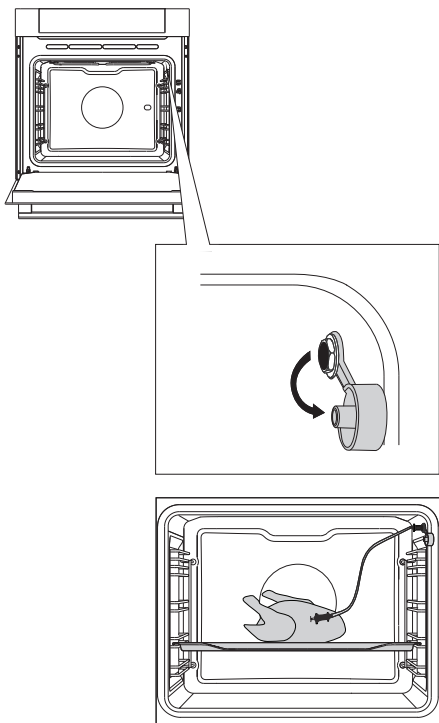
Neste modo, a resistência inferior, a resistência circular e o ventilador de ar quente funcionam ao mesmo tempo. Indicado para assar pizzas, tortas de maçã e bolos de frutas.

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

Tipo de Alimento	Corrediça (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Tempo de Cozimento (minutos)
Cheesecake, massa podre	2	150-160	65-80
Pizza *	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine, massa podre	2	180-200	35-40
Torta de maçã, massa fermentada	2	150-160	35-40
Strudel de maçã, massa filo	2	170-180	45-65

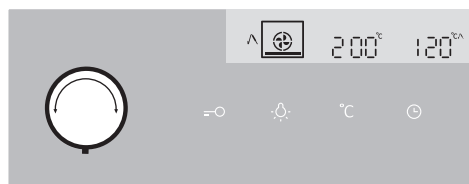
## Assar carne com a sonda termométrica (conforme o modelo)

Neste modo, defina a temperatura desejada para o interior da carne. O forno funciona até que a temperatura definida seja atingida. A temperatura interna da carne é medida pela sonda termométrica.



**1** Remova a tampa metálica (a tomada encontra-se no canto superior frontal da parede direita do forno).

**2** Conecte o plugue da sonda à tomada e insira a sonda no alimento. (Se algum programa do temporizador estiver ativado, será cancelado).



**3** Gire o BOTÃO SELETOR DE MODO DE COZIMENTO para a posição Circulação de Ar Quente e Aquecimento Inferior. O ícone, a temperatura pré-definida, a temperatura da sonda e a temperatura definida aparecerão na tela. Pressione a tecla INICIAR.





A temperatura atual no interior do forno, a temperatura atual da sonda termométrica e a temperatura definida para a sonda termométrica serão exibidas durante a operação. A temperatura pode ser ajustada durante o funcionamento. Quando o interior do alimento atingir a temperatura definida, o processo de cozimento será interrompido.

Um sinal sonoro é emitido - você pode interrompê-lo tocando qualquer tecla. Após um minuto, o sinal sonoro desativa-se automaticamente. A hora atual (relógio) aparece na tela.

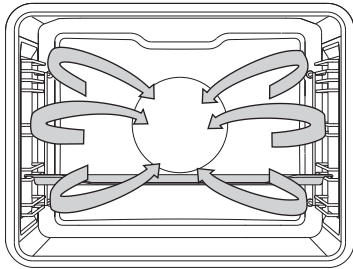
Após o processo de cozimento, coloque de volta a tampa protetora da tomada da sonda termométrica.



**Utilize exclusivamente a sonda termométrica destinada a este forno.**

**Durante o cozimento, certifique-se de que a sonda não entre em contato com a resistência. Após o processo de cozimento, a sonda fica extremamente quente. Tenha cuidado para evitar queimaduras.**

## CIRCULAÇÃO DE AR QUENTE



2

Neste modo, a resistência circular e o ventilador funcionam ao mesmo tempo. O ventilador situado na parede traseira da cavidade do forno garante que o ar quente circule constantemente ao redor do assado ou prato de confeitaria/pastelaria.

### Preparo de carnes

Utilize assadeiras ou recipientes de vidro temperado, barro, ferro fundido ou revestidos de esmalte. As assadeiras de aço inox não são recomendadas, pois refletem muito o calor.

Coloque líquido suficiente na assadeira durante o processo de cozimento para evitar que a carne queime. Vire a carne durante o cozimento. A carne ficará mais suculenta se você a cobrir.

Tipo de Alimento	Peso (g)	Correção (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Tempo de Cozimento (minutos)
<b>CARNE</b>				
Carne de porco assada, com pele	1500	2	170-180	140-160
Barriga de porco	1500	2	170-180	120-150
Frango, inteiro	1200	2	180-190	60-80
Pato	1700	2	160-170	120-150
Ganso	4000	2	150-160	180-200
Peru	5000	2	150-170	180-220
Peito de frango	1000	2	180-190	70-85
Frango recheado	1500	2	170-180	100-120

## Preparo de massas de confeitaria, pastelaria e bolo

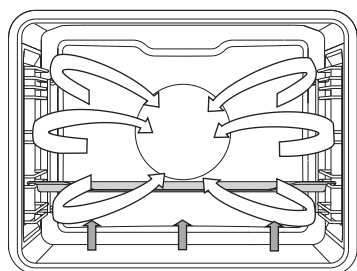
Recomenda-se pré-aquecer o forno. Biscoitos e confeitaria podem ser assados em assadeiras rasas simultaneamente em vários níveis (segundo e terceiro). Note que o tempo de cozimento pode ser diferente de um nível para o outro mesmo que as assadeiras usadas sejam semelhantes. Os biscoitos no nível superior podem ficar prontos mais rapidamente que os biscoitos no nível inferior. Sempre coloque as assadeiras sobre a grelha. Se estiver usando a assadeira que vem com o forno, remova a grelha. Para dourar uniformemente, certifique-se de que os biscoitos tenham a mesma espessura.

Tipo de Alimento	Corrediça (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Tempo de Cozimento (minutos)
<b>MASSA</b>			
Bolo	2	150-160	45-60
Pão de ló	2	150-160	25-35
Bolo crumble	2	160-170	25-35
Pão de ló com frutas	2	150-160	45-65
Bolo de ameixa	2	150-160	30-40
Rocambole *	2	160-170	15-25
Bolo de frutas, massa podre	2	160-170	50-70
Pão doce trançado (Chalá)	2	160-170	35-50
Strudel de maçã	2	170-180	40-60
Pizza *	2	190-210	25-45
Biscoitos, massa podre	3	150-160	15-25
Biscoitos amanteigados	3	150-160	15-28
Confeitaria, massa fermentada	3	170-180	20-35
Confeitaria, massa filo	3	170-180	20-30
Confeitaria com recheio de creme	3	180-190	25-45
<b>MASSA - CONGELADA</b>			
Strudel de maçã com queijo cottage	3	170-180	50-70
Cheesecake	3	160-170	65-85
Pizza	3	170-180	20-30
Batatas fritas, prontas para assar	3	170-180	20-35
Croquetes para forno	3	170-180	20-35
logurte	3	40	240



**Não insira a assadeira profunda na primeira corrediça (a partir de baixo).**

## AQUECIMENTO INFERIOR E VENTILADOR



Este modo é indicado para o preparo de confeitaria/pastelaria com massa fermentada leve e para esterilizar conservas de frutas e legumes.

Use a segunda corrediça a partir de baixo e uma assadeira rasa para permitir que o ar quente circule pela parte superior do prato.

Tipo de Alimento	Corrediça (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Tempo de Cozimento (minutos)
<b>FRUTA</b>			
Morangos	2	180	20-30
Frutas com caroço	2	180	25-40
Polpa de Frutas	2	180	25-40
<b>LEGUMES</b>			
Picles de pepino	2	180	25-40
Feijão/cenoura	2	180	25-40

## ESTERILIZAÇÃO/CONSERVAS

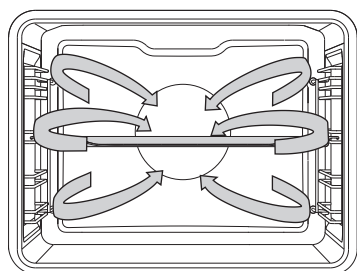
Prepare os alimentos e os recipientes como de costume. Utilize recipientes com tampa de vidro e vedação de borracha. Não utilize recipientes com tampa de rosca ou de metal nem latas metálicas. Certifique-se de que os recipientes tenham o mesmo tamanho, sejam preenchidos com o mesmo conteúdo e estejam fechados hermeticamente.

Verta um litro de água quente (cerca de 70°C) na assadeira profunda e coloque 6 recipientes de 1 litro na assadeira. Insira a assadeira na segunda corrediça do forno.

Durante o processo, observe o alimento e cozinhe até que o conteúdo dos recipientes comece a entrar em ebulição – quando as bolhas começam a se formar no primeiro recipiente.

Tipo de Alimento	Quantidade (L)	T = 170°C - 180°C até que as bolhas apareçam nos recipientes / até que o conteúdo dos recipientes comece a entrar em ebulição	Temperatura no início da ebulição - quando as bolhas começam a se formar	Tempo de descanso dentro do forno (minutos)
<b>FRUTA</b>				
Morangos	6×1 l	40-55	desligar o forno	25
Frutas com caroço	6×1 l	40-55	desligar o forno	30
Polpa de frutas	6×1 l	40-55	desligar o forno	35
<b>LEGUMES</b>				
Picles de pepino	6×1 l	40-55	desligar o forno	30
Feijão / cenoura	6×1 l	40-55	120°C, 60 min.	30

## COZIMENTO ECOLÓGICO



3

Neste modo, a resistência circular e o ventilador funcionam ao mesmo tempo. O ventilador situado na parede traseira da cavidade do forno garante que o ar quente circule constantemente ao redor do assado ou prato de confeitaria/pastelaria.

Tipo de Alimento	Corrediça (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Tempo de Cozimento (minutos)
<b>CARNE</b>			
Carne de porco assada, 1 kg	3	190	140-160
Carne de porco assada, 2 kg	3	190	150-180
Carne bovina assada, 1 kg	3	200	120-140
<b>PEIXE</b>			
Peixe inteiro, 200 g/pedaço	3	190	40-50
Filé de peixe, 100 g/pedaço	3	200	25-35
<b>MASSA</b>			
Biscoitos amanteigados*	3	170	20-25
Cupcakes pequenos	3	180	25-30
Rocambole	3	180	15-25
Bolo de frutas, massa podre	3	180	55-65
<b>LEGUMES</b>			
Batatas gratinadas	3	180	40-50
Lasanha	3	190	40-50
<b>ALIMENTOS CONGELADOS</b>			
Batatas fritas, 1 kg	3	210	25-40
Medalhões de frango, 0.7 kg	3	210	25-35
Palitos de peixe, 0.6 kg	3	210	20-30



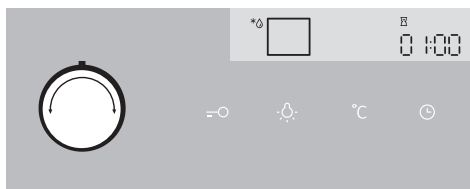
**Não insira a assadeira profunda na primeira corrediça (a partir de baixo).**



## DESCONGELAMENTO

Neste modo, o ar circula sem que as resistências sejam ativadas.

É indicado para descongelar bolos com cremes pesados ou à base de manteiga, bolos, confeitaria/pastelaria, pão e pãezinhos e frutas ultracongeladas.



Gire o BOTÃO SELETOR DE MODO DE COZIMENTO até a posição descongelamento. O TEMPO aparecerá na tela – este tempo pode ser ajustado. Pressione a tecla INICIAR.

Na maioria dos casos, recomenda-se remover o alimento da embalagem (não se esqueça de remover todos os grampos ou cliques de metal).

Se os pedaços de alimento estiverem congelados juntos, na metade do processo de descongelamento eles devem ser virados, mexidos e separados.

# MANUTENÇÃO E LIMPEZA



Antes de iniciar a limpeza, desconecte o aparelho da rede elétrica e aguarde até que se resfrie completamente.

As crianças não devem limpar o aparelho ou executar tarefas de manutenção sem supervisão adequada.

## Superfícies em alumínio

Limpe as superfícies em alumínio com produtos de limpeza líquidos não abrasivos indicados para alumínio. Aplique um pouco do produto em um pano úmido e limpe a superfície. Em seguida, limpe a superfície com água. Não aplique o produto diretamente no alumínio.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou esponjas.

Nota: As superfícies em alumínio não devem entrar em contato com sprays de limpeza de forno, pois isso pode provocar danos visíveis e permanentes.

## Elementos em aço inox na parte frontal do forno

(Conforme o modelo)

Limpe estas superfícies somente com um detergente leve ou água e sabão e uma esponja macia que não riscará o revestimento. Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou produtos que contenham solvente, pois podem danificar o acabamento em aço inox.

## Superfícies revestidas de esmalte e peças de plástico

(Conforme o modelo)

Não limpe os botões, teclas, puxadores de porta, adesivos e a etiqueta com as especificações técnicas do aparelho com produtos ou materiais de limpeza abrasivos, produtos à base de álcool ou com álcool. Para evitar danos à superfície, remova imediatamente as manchas com um pano macio não abrasivo e um pouco de água. Você também pode usar produtos e materiais de limpeza especificamente indicados para este tipo de superfície; neste caso, siga as instruções do fabricante.



As superfícies em alumínio não devem entrar em contato com sprays de limpeza de forno, pois isso pode provocar danos visíveis e permanentes.



# LIMPEZA CONVENCIONAL DO FORNO

Você pode utilizar procedimentos convencionais de limpeza para limpar as manchas resistentes no interior do forno (usando produtos de limpeza ou um spray de limpeza de forno). Após a limpeza, limpe bem com água para eliminar qualquer resíduo dos produtos.

Limpe o forno e os acessórios após cada utilização para evitar que as manchas fiquem incrustadas na superfície. O modo mais fácil para remover manchas de gordura é usando água morna e sabão enquanto o forno ainda está morno.

Para limpar as manchas resistentes, use produtos de limpeza convencionais indicados para fornos.

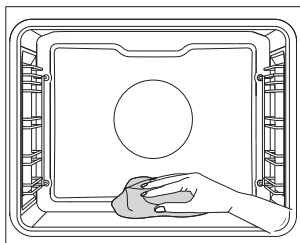
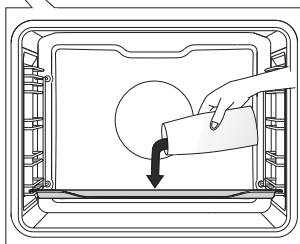
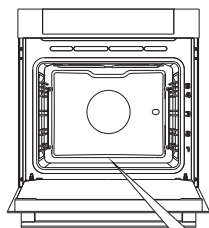
Em seguida, limpe bem com água limpa para eliminar qualquer resíduo dos produtos.

Nunca use produtos de limpeza abrasivos ou agressivos, esponjas abrasivas, removedores de mancha e ferrugem etc.

Limpe os acessórios (assadeiras, grelhas etc.) com água quente e detergente.

O interior do forno e as assadeiras são revestidos com um tipo de esmalte especial cuja superfície é lisa e resistente. Este revestimento especial facilita a limpeza à temperatura ambiente.

# USO DA FUNÇÃO AQUA CLEAN PARA LIMPAR O FORNO



**1** Gire o **BOTÃO SELETOR DE MODO DE COZIMENTO** para a posição Aqua Clean. Um ícone será exibido na tela junto com a **TEMPERATURA PRÉ-DEFINIDA** e o tempo de 30 minutos.

 A duração não pode ser alterada.

**2** Verta 600 ml de água na assadeira profunda e coloque-a na corredeira mais inferior.

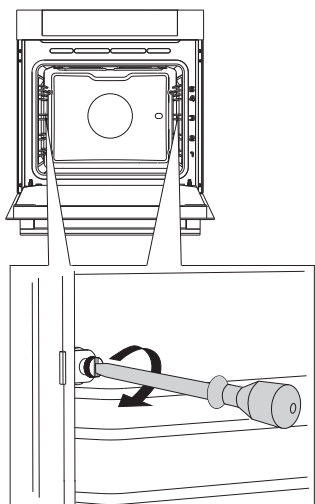
**3** Depois de 30 minutos, os resíduos de alimento nas paredes esmaltadas do forno estarão amolecidos e podem ser removidos facilmente com um pano úmido.



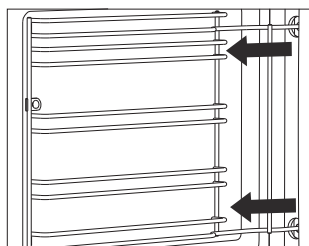
Use a função Aqua Clean somente quando o forno estiver totalmente frio.

# REMOÇÃO E LIMPEZA DAS CORREDIÇAS

Para limpar as corrediças, use apenas produtos de limpeza convencionais.



**1** Desaperte o parafuso.



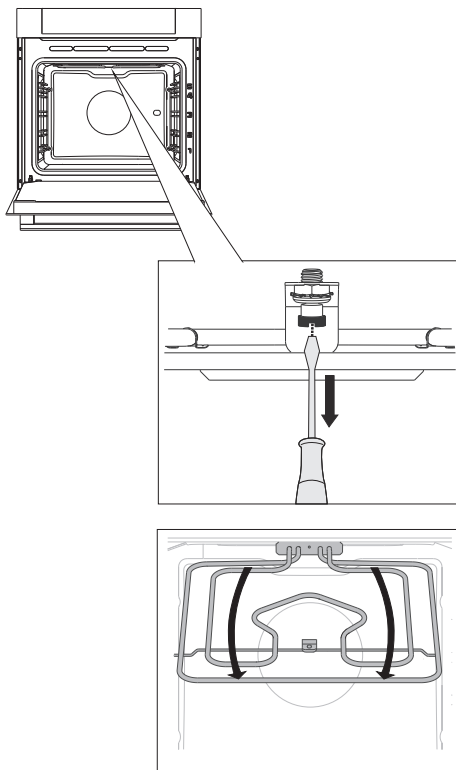
**2** Remova as corrediças dos orifícios da parede traseira.




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

# LIMPEZA DO TETO DA CAVIDADE DO FORNO

O grelhador superior pode ser baixado para permitir uma limpeza mais fácil do teto da cavidade do forno. Antes de limpar o forno, retire as assadeiras, a grelha e as corrediças.



**1** Para baixar o grelhador, desaperte o parafuso localizado na parte frontal do teto da cavidade do forno.

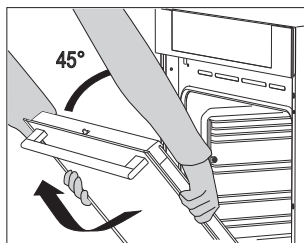
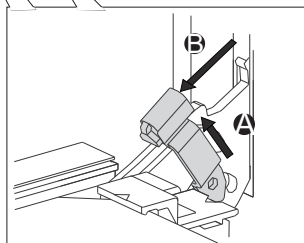
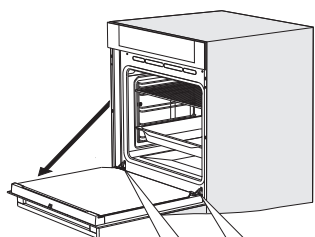
 Nunca utilize o grelhador quando estiver baixado.



**Desconecte o aparelho da rede elétrica.**

**O grelhador deve estar frio; caso contrário, há risco de queimaduras.**


# DESMONTAR E REMONTAR A PORTA DO FORNO



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

**2** Levante ligeiramente os retentores da dobradiça e puxe a porta em sua direção.

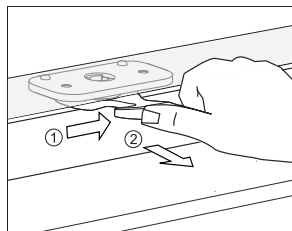
**3** Feche lentamente a porta até um ângulo de 45 graus (em relação à posição da porta completamente fechada); em seguida, levante a porta e puxe-a para fora.

 Para colocar a porta de volta, proceda ao contrário. Se a porta não abrir ou fechar corretamente, verifique se as dobradiças estão bem encaixadas.



Ao colocar a porta de volta, certifique-se de que os retentores das dobradiças estejam encaixados corretamente em seus suportes. Caso contrário, a dobradiça principal, que é acionada por uma mola muito potente, pode se liberar e levar a ferimentos.

## FECHO DA PORTA (em alguns modelos)



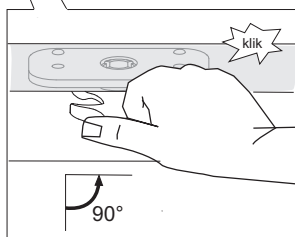
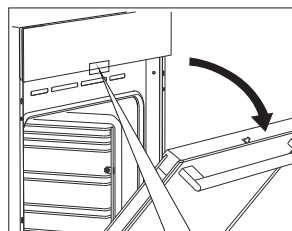
Para desbloquear a porta, empurre suavemente o taco para a direita com o polegar e puxe simultaneamente a porta para si.

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

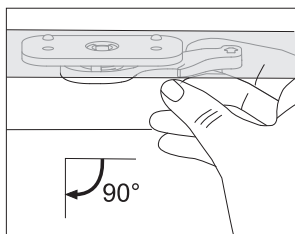
## DESATIVAÇÃO E ATIVAÇÃO DO FECHO DA PORTA

O forno deve arrefecer completamente.

Abra primeiro a porta do forno.



Empurre o fecho da porta para a direita a 90° com o seu polegar até sentir um "clique". O fecho fica agora desativado.



Para reativar o fecho, abra a porta, e depois puxe a alavanca para si com o índice da sua mão direita.

## **ABERTURA SUAVE DA PORTA** (segundo o modelo)

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

## **FECHAMENTO SUAVE DA PORTA** (conforme o modelo)

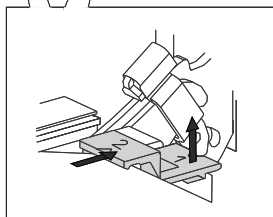
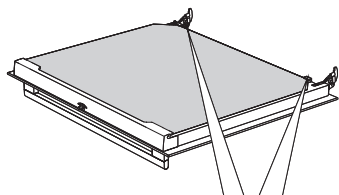
A porta do forno está equipada com um sistema que atenua a intensidade da força de fechamento da porta, começando no ângulo de 75 graus. O sistema permite o fechamento simples, silencioso e suave da porta. Um leve toque (a um ângulo de 15 graus em relação à posição da porta fechada) é suficiente para que a porta se feche automaticamente e suavemente.



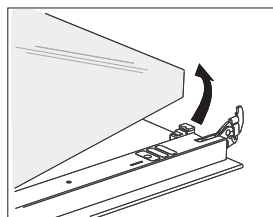
**Se a força aplicada para fechar a porta for muito intensa, o efeito do sistema é reduzido ou o sistema é ignorado por segurança.**

# DESMONTAR E REMONTAR O PAINEL DE VIDRO DA PORTA DO FORNO

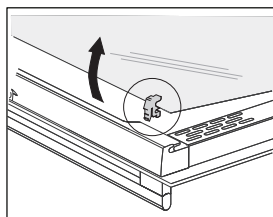
Pode-se também limpar a parte interna do painel de vidro da porta do forno, mas é necessário primeiro desmontá-lo. Retire a porta do forno (ver capítulo “Desmontar e Remontar a Porta do Forno”).



**1** Levante ligeiramente os suportes à direita e à esquerda da porta (marcação 1 no suporte) e afaste-os do painel de vidro (marcação 2 no suporte).



**2** Segure o painel de vidro por baixo, levante-o ligeiramente de forma que se solte do suporte e retire-o.



**3** Para retirar o terceiro painel de vidro (apenas em alguns modelos), levante-o e retire-o. Remova também as borrachas de proteção.



Para remontar o painel de vidro, proceda ao contrário. As marcações (semicírculo) na porta e no painel de vidro devem estar alinhadas.

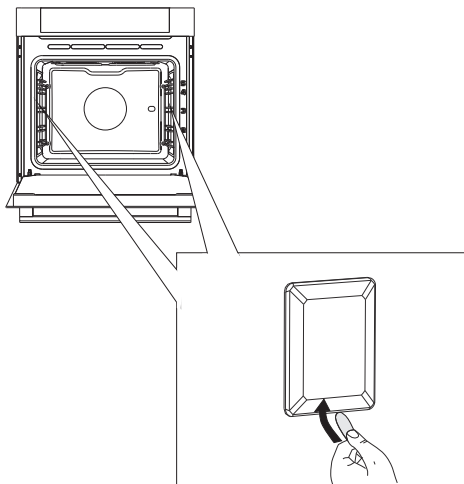


# SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA

A lâmpada é consumível, portanto não está coberta pela garantia. Antes de trocar a lâmpada, retire as assadeiras, a grelha e as corrediças.

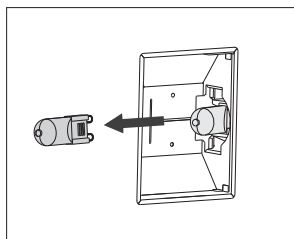
Use uma chave Philips (fenda cruzada).

(Lâmpada halógena: G9, 230V, 25W)



**1** Utilize uma chave de fenda de ponta plana para abrir a tampa da lâmpada e retirá-la.

NOTA: Tenha cuidado para não danificar o esmalte.



**2** Remova a lâmpada halógena.



Use proteção para evitar queimaduras.

# SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema / erro	Solução
As teclas não funcionam; a tela fica parada.	Desconecte o aparelho da rede elétrica por alguns minutos (retire o cabo de alimentação da tomada ou desligue o disjuntor). Em seguida, reconecte o aparelho à rede elétrica e ligue-o novamente.
O fusível principal na sua casa salta frequentemente.	Entre em contato com uma assistência técnica autorizada.
A iluminação do forno não funciona.	O processo de substituição da lâmpada está descrito no capítulo "Manutenção e Limpeza".
O cozimento das massas não é satisfatório.	Selecionou corretamente a temperatura e o modo de cozimento? A porta do forno está fechada?
Um código de erro aparece na tela (E1, E2, E3 etc.).	Há um erro no funcionamento do módulo eletrônico. Desconecte o aparelho da rede elétrica por alguns minutos. Em seguida, reconecte o aparelho e ajuste o relógio. Caso o erro continue, entre em contato com uma assistência técnica autorizada.

Se, apesar dos conselhos acima, os problemas persistirem, entre em contato com uma assistência técnica autorizada. Os reparos ou solicitações de uso da garantia devido à problemas resultantes da conexão incorreta ou da má utilização do aparelho não serão cobertos pela garantia. Neste caso, o custo de reparação ficará ao encargo do usuário.



**Antes de qualquer reparo, desconecte o aparelho da rede elétrica (retirando o cabo de alimentação da tomada ou desligando o disjuntor).**

# DESCARTE

---



A embalagem é constituída de materiais ecologicamente corretos que podem ser reciclados, descartados ou destruídos sem prejudicar o meio ambiente. Para este fim, os materiais da embalagem são rotulados adequadamente.

O símbolo no produto ou na embalagem indica que o produto não deve ser tratado como lixo doméstico comum. O produto deve ser levado a um centro autorizado de coleta para processamento de resíduos elétricos e equipamentos eletrônicos.

O descarte adequado deste produto ajudará a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, o que poderia ocorrer no caso do tratamento incorreto do produto. Para informações mais detalhadas sobre o descarte e tratamento deste produto, entre em contato com o órgão municipal local responsável por gestão de resíduos, com o serviço de coleta de lixo da sua área de residência ou com o estabelecimento onde adquiriu o produto.

*Nós nos reservamos o direito a alterações e erros nas instruções de uso.*

MULTI\_IL\_60



pt br (07-19)