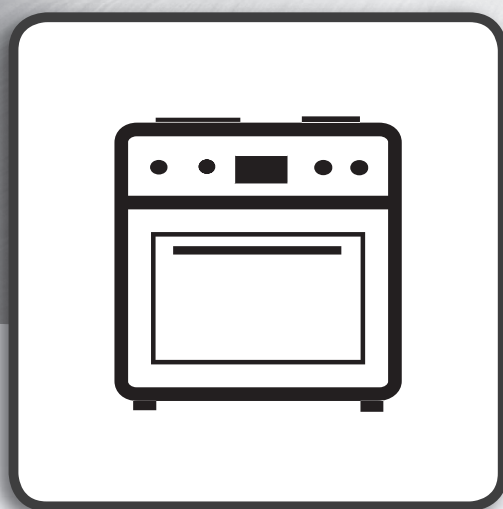




FR *FRANÇAIS*

Consignes de santé et sécurité	3
Guide rapide	5
Guide d'installation	25

PT *PORTUGUÊS*

Guia de saúde e segurança	14
Guia rápido	16
Guia de Instalação	25

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement les consignes de sécurité. Conservez-les à portée pour consultation ultérieure.

Ces instructions et l'appareil lui-même fournissent d'importantes consignes de sécurité qui doivent être respectées à tout moment. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de non-respect des présentes consignes de sécurité, pour une utilisation inadaptée de l'appareil un ou réglage incorrect des commandes.

⚠ AVERTISSEMENT : L'appareil et ses pièces accessibles deviennent chauds pendant l'utilisation. Évitez tout contact avec les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent rester éloignés sauf s'ils sont surveillés en continu.

⚠ AVERTISSEMENT : Ne pas utiliser la table de cuisson si la surface est cassée ou fissurée - risque de choc électrique.

⚠ AVERTISSEMENT : Risque d'incendie : Ne rangez aucun objet sur les surfaces de cuisson.

⚠ MISE EN GARDE : La cuisson doit être supervisée. Une cuisson de courte durée doit être supervisée en tout temps.

⚠ AVERTISSEMENT : Une cuisson sans surveillance sur une table de cuisson contenant de la graisse ou de l'huile peut s'avérer dangereuse - risque d'incendie. N'essayez JAMAIS d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil puis couvrez les flammes à l'aide d'un couvercle par ex. ou d'une couverture antifeu.

⚠ N'utilisez pas la table de cuisson comme surface de travail ou support.

Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes soient complètement refroidies - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Les enfants en bas âge (0-3 ans) doivent être tenus à l'écart de l'appareil. Les jeunes enfants (3-8 ans) doivent rester éloignés de l'appareil sauf s'ils sont surveillés en continu. Les enfants à partir de 8 ans et les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances peuvent utiliser cet appareil uniquement s'ils sont surveillés ou ont reçu des instructions sur l'utilisation en toute sécurité et s'ils comprennent les risques impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

⚠ AVERTISSEMENT : L'appareil, ainsi que ses parties accessibles, peuvent atteindre température élevée lors de l'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil, à moins d'être sous surveillance constante.

IL EST IMPORTANT DE LIRE ET OBSERVER

⚠ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le séchage des aliments. Si une sonde peut être utilisée avec l'appareil, utilisez uniquement la sonde de température recommandée pour ce four - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes soient complètement refroidies - un incendie pourrait se déclarer. Soyez toujours vigilant lorsque vous faites la cuisson avec des aliments riches en matière grasse, huile, ou lorsque vous ajoutez de l'alcool - un incendie pourrait se déclarer. Utilisez des gants pour retirer les plats et les accessoires. À la fin de la cuisson, ouvrez la porte avec précaution, en laissant l'air chaud ou la vapeur s'échapper progressivement avant d'accéder à la cavité - risque de brûlures. Évitez d'obstruer les événements d'air chaud à l'avant du four - un incendie pourrait se déclarer.

⚠ Prenez garde de ne pas entrer en collision avec la porte du four lorsque qu'elle est ouverte ou en position abaissée.

UTILISATION AUTORISÉE

⚠ MISE EN GARDE : L'appareil n'est pas destiné à être actionné par le biais d'un dispositif de commutation externe, comme une minuterie, ou un système de télécommande séparé.

⚠ Cet appareil est destiné à un usage domestique et peut aussi être utilisé dans les endroits suivants : cuisines pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; dans les fermes; par les clients dans les hôtels, motels, et autres résidences similaires.

⚠ Aucune autre utilisation n'est permise (par exemple chauffage de pièces).

⚠ Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation professionnelle. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.

⚠ N'entreposez pas de substances explosives ou inflammables (p. ex. essence ou bombe aérosol) à l'intérieur ou près de l'appareil - un incendie pourrait se déclarer.

INSTALLATION

⚠ Deux personnes minimum sont nécessaires pour déplacer et installer l'appareil - risque de blessure. Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil - vous risquez de vous couper.

L'installation, y compris l'alimentation en eau (éventuelle), les raccordements électriques **⚠** et les réparations doivent être réalisés par un technicien qualifié. Ne pas réparer ou remplacer de parties de l'appareil sauf si cela est spécifiquement indiqué dans le manuel de l'utilisateur. Maintenir les enfants éloignés du site d'installation. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé

pendant le transport. En cas de problèmes, contactez le distributeur ou votre service après-vente le plus proche. Une fois installé, les déchets de l'emballage (plastiques, pièces en polystyrène, etc.) doivent être stockés hors de portée des enfants - risque d'étouffement. L'appareil doit être débranché de l'alimentation électrique avant toute opération d'installation - risque de choc électrique.

Pendant l'installation, assurez-vous que l'appareil n'endommage pas le câble électrique - risque d'incendie ou de choc électrique. Allumez l'appareil uniquement lorsque l'installation est terminée.

Retirez l'appareil de sa base en mousse de polystyrène uniquement au moment de l'installation. ⚠ Ne pas installer l'appareil derrière une porte décorative - risque d'incendie.

⚠ Si la grille est placée sur une base, elle doit être nivelée et fixée à la paroi par la chaîne de conservation fournie, pour éviter l'appareil en glissant de la base.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Afin d'éviter que l'appareil ne glisse, la chaîne de retenue doit être installée. Consultez les instructions pour l'installation.

AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES

⚠ La plaque signalétique se trouve sur le rebord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).

⚠ Il doit être possible de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique en retirant la fiche de la prise de courant si elle est accessible, ou à l'aide d'un interrupteur multipolaire en amont de la prise de courant, conformément aux normes de sécurité électrique nationales.

⚠ N'utilisez pas de rallonge, de prises multiples ou d'adaptateurs. Les composants électriques ne doivent pas être accessibles à l'utilisateur après l'installation. N'utilisez pas l'appareil lorsque vous êtes mouillés ou pieds nus.

Ne faites pas fonctionner cet appareil s'il présente un câble ou une prise électrique endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou s'il est tombé.

⚠ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé avec un câble identique par le fabricant, un représentant du Service Après-vente, ou par toute autre personne qualifiée - vous pourriez vous électrocuter.

⚠ Si le câble électrique doit être remplacé, contactez un centre de maintenance agréé.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Pour éviter toute décharge électrique, assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer l'ampoule.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

⚠ **AVERTISSEMENT** : Il convient de s'assurer que l'appareil est coupé et débranché de l'alimentation électrique avant de réaliser une opération de maintenance ; n'utilisez jamais d'équipement de nettoyage à la vapeur - risque de choc électrique.

⚠ N'utilisez pas de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte, ils peuvent égratigner la surface et, à la longue, briser le verre.

⚠ Utilisez en aucun cas de produits abrasifs ou corrosifs, de produits chlorés ou de tampons à récurer.

⚠ Assurez-vous que l'appareil a refroidi avant toute opération de nettoyage ou de maintenance. - Risque de brûlures.

⚠ **AVERTISSEMENT** : Éteindre l'appareil avant de remplacer l'ampoule - vous pourriez vous électrocuter.

ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage ♻. Les différentes parties de l'emballage doivent donc être jetées de manière responsable et en totale conformité avec les réglementations des autorités locales régissant la mise au rebut des déchets.

MISE AU REBUT DES APPAREILS ÉLECTROMÉNAGERS

Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou réutilisables. Mettez-le au rebut en vous conformant aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets.

Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage des appareils électriques domestiques, contactez vos autorités locales, le service de collecte pour les déchets domestiques ou le magasin où vous avez acheté l'appareil. Cet appareil est marqué conformément à la Directive européenne 2012/19/EU, Déchets d'équipements électriques et électroniques (WEEE).

En vous assurant que l'appareil est mis au rebut correctement, vous pouvez aider à éviter d'éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine.

Le symbole  sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet domestique, mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

CONSEILS RELATIFS À L'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

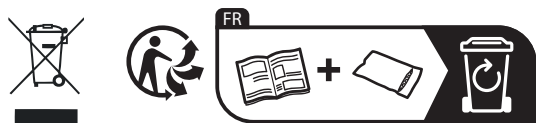
Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le demande. Utilisez des plaques de cuisson foncées, laquées ou émaillées, car elles absorbent mieux la chaleur.

DÉCLARATIONS DE CONFORMITÉ

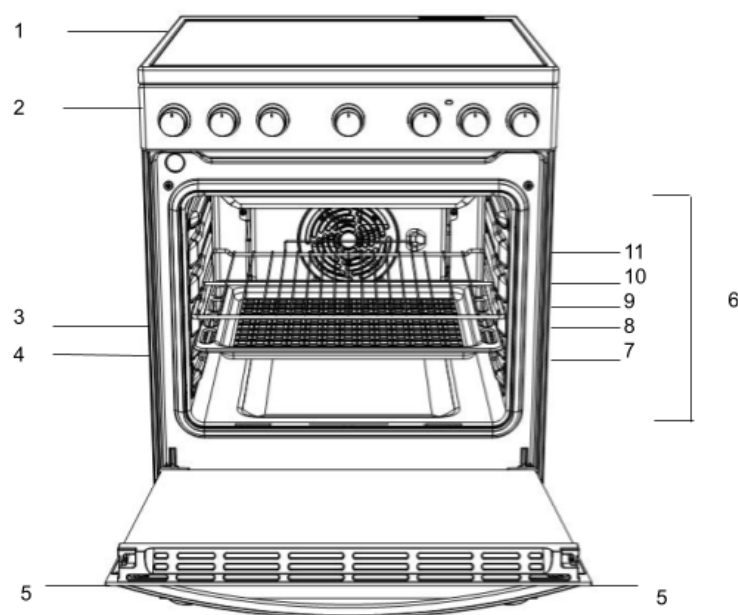
Réglementation 66/2014 ; Réglementation en matière de Label énergétique 65/2014 ;

Cet appareil respecte les normes suivantes : Réglementations en matière d'écoconception pour les produits liés à l'énergie et les informations énergétiques (Amendement) (Sortie de l'UE) 2019, conformément à la norme européenne EN 60350-1.

Cet appareil respecte les conditions requises d'écoconception de la Réglementation européenne 66/2014 et des Réglementations en matière d'écoconception pour les produits liés à l'énergie et les informations énergétiques (Amendement) (Sortie de l'UE) 2019, conformément à la norme européenne EN 60350-2.

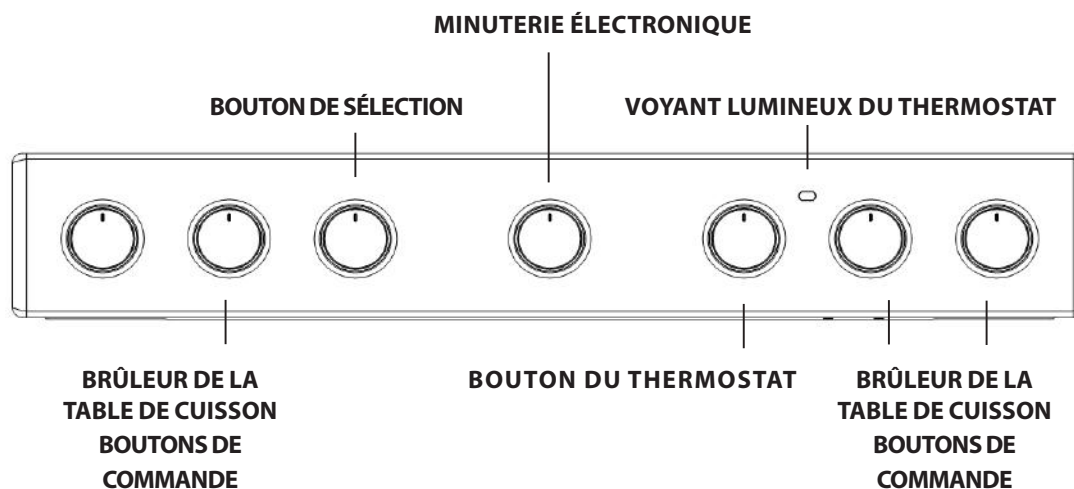


DESCRIPTION DU PRODUIT



- 1. Table de cuisson en vitrocéramique
- 2. Bandeau de commande
- 3. Grille
- 4. Lèche-frite
- 5. Porte
- 6. Rails de guidage pour les grilles coulissantes
- 7. position 1
- 8. position 2
- 9. position 3
- 10. position 4
- 11. position 5

PANNEAU DE COMMANDES



FR INSTALLATION DU FOUR

Avant d'utiliser votre nouvel appareil, veuillez lire attentivement ce livret d'instructions. Il contient des informations importantes concernant l'installation et le fonctionnement sûrs de l'appareil.

Conservez ce mode d'emploi pour toute future consultation. Veillez à ce que les instructions soient conservées avec l'appareil s'il est vendu, donné ou déplacé. L'appareil doit être installé par un professionnel qualifié conformément aux instructions fournies.

Tout réglage ou entretien nécessaire doit être effectué après avoir débranché l'appareil de l'alimentation électrique.

Positionnement et mise à niveau

Il est possible d'installer l'appareil à côté d'armoires dont la hauteur ne dépasse pas celle de la surface de la table de cuisson.

Cette table de cuisson doit être installée directement sur le sol. N'installez pas cette table de cuisson sur une base artificielle de quelque nature que ce soit.

Assurez-vous que la paroi en contact avec l'arrière de l'appareil est en matériau ininflammable et résistant à la chaleur (T 90°C).

Important : 'installez pas cet appareil près de la porte ou d'un autre moyen d'accès afin de minimiser le risque que les personnes utilisant la porte entrent en contact avec des casseroles sur la surface de la plaque de cuisson

L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe

Cet appareil ne doit pas être installé sur une plate-forme.

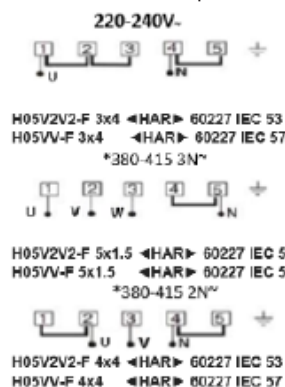
La table de cuisson est conçue pour s'adapter entre des placards de cuisine espacés de 600 mm. L'espace de chaque côté doit simplement être suffisant pour permettre de sortir la table de cuisson pour l'entretien. Elle peut être utilisée avec des placards d'un côté ou des deux côtés ainsi que dans un angle. Elle peut également être utilisée de façon autonome. Les parois latérales adjacentes qui se projettent au-dessus du niveau de la table de cuisson doivent être au moins à 150 mm de la table de cuisson et protégées par un matériau résistant à la chaleur. Toute surface surplombante ou hotte de table de cuisson ne doit pas être plus proche que 650 mm.

- La table de cuisson peut être située dans une cuisine, une cuisine/salle à manger ou garçonnière, mais pas dans une salle de bains ou une salle de douche.
- Les hottes doivent être installées conformément aux exigences du manuel de hotte.
- Le mur en contact avec l'arrière de la table de cuisson doit être en matériau ignifuge.
- La table de cuisson est équipée d'une chaîne de sécurité qui doit être attachée à un crochet, fixé au mur derrière l'appareil.
- l'appareil.

Branchement électrique

Les fours équipés d'un câble d'alimentation tripolaire sont conçus pour fonctionner en courant alternatif à la fréquence et à la tension d'alimentation indiquées sur la plaque signalétique (en bas du panneau de commande du four). Le conducteur de mise à la terre du câble est le conducteur jaune-vert.

Branchement électrique de base



*options d'alimentation alternatives

Raccordement du câble d'alimentation au réseau

⚠ AVERTISSEMENT : Cette opération doit être effectuée par un technicien spécialisé

Avant de déplacer la table de cuisson, vérifiez qu'elle est froide et éteignez l'unité de commande. Le déplacement de votre table de cuisson est plus facile en soulevant l'avant comme suit :

Déplacement de la table de cuisson

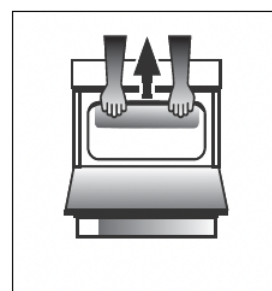


Fig. A

Ouvrez suffisamment la porte du gril pour saisir confortablement le bord inférieur avant de la voûte du four, en évitant les éléments du gril. (FIG. A)

Déplacez la table de cuisson avec précaution car elle est lourde.

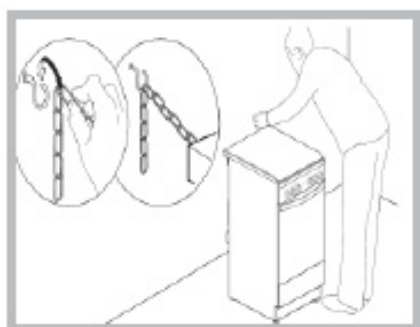
Veillez à ne pas endommager le revêtement.

Les instructions suivantes doivent être lues par un technicien qualifié afin de s'assurer que l'appareil est installé, réglé et entretenu techniquement, correctement et conformément aux réglementations en vigueur.

AVERTISSEMENTS : CET APPAREIL DOIT ÊTRE MIS À LA TERRE.

La table de cuisson doit être raccordée au réseau électrique par une prise de courant commutée (bipolaire) pour table de cuisson correctement protégée par un fusible d'une capacité appropriée à celle indiquée sur la plaque signalétique de la table de cuisson. Tout le câblage électrique de l'unité de consommateur à la table de cuisson, via la prise de la table de cuisson à double pôle commuté, doit être de type acceptable et d'un courant nominal comme ci-dessus. Le câble d'alimentation doit être positionné de sorte qu'il n'atteigne jamais en aucun endroit une température de 50°C supérieure à la température ambiante. Le câble doit être acheminé loin des événements arrière.

Chaîne de sécurité



Afin d'éviter que l'appareil ne bascule accidentellement, par exemple si un enfant grimpe sur la porte du four, la chaîne de sécurité fournie **DOIT** être installée !

La table de cuisson est équipée d'une chaîne de sécurité qui doit être fixée au moyen d'une vis (non fournie avec la table) au mur derrière l'appareil, à la même hauteur que la chaîne est attachée à l'appareil.

Choisissez la vis et la cheville en fonction du type de matériau du mur derrière l'appareil. Si la tête de la vis a un diamètre inférieur à 9 mm, il faut utiliser une rondelle. Un mur en béton nécessite une vis d'au moins 8 mm de diamètre et 60 mm de longueur.

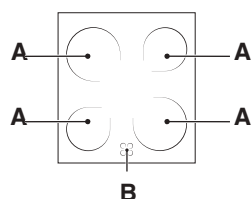
Assurez-vous que la chaîne est fixée à la paroi arrière de la table de cuisson, comme indiqué sur la figure, de sorte qu'après l'installation, elle soit tendue et parallèle au niveau du sol.

UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON VITROCÉRAMIQUE

La colle appliquée sur les joints laisse des traces de graisse sur le verre. Avant d'utiliser l'appareil, nous vous recommandons de les éliminer avec un produit détergent non-abrasif spécial. Pendant les premières heures d'utilisation, il peut y avoir une odeur de caoutchouc qui disparaîtra très rapidement.

ZONES DE CUISSON

La table de cuisson est équipée d'éléments chauffants radiants électriques. Lorsqu'ils sont utilisés, les éléments suivant sur la table de cuisson deviennent rouges.



A. La zone de cuisson.

B. Le voyant indicateur de chaleur résiduelle : cela indique que la température de la zone de cuisson correspondante est supérieure à 60°C, même quand l'élément chauffant a été coupé mais est toujours chaud.

Zones de cuisson avec des éléments chauffants radiants

Ils émettent une chaleur par radiation émanant des lampes halogène qu'ils contiennent. Ils ont des propriétés similaires aux brûleurs à gaz : ils sont faciles à commander et atteignent les températures réglées rapidement, vous permettant de voir la puissance qu'ils fournissent.

ALLUMAGE ET EXTINCTION DES ZONES DE CUISSON

Pour allumer la zone de cuisson, tournez le bouton correspondant dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à une position comprise entre 0 et 6, ou 0 et 12 (Double Allumage et Allumage Ovale).

Pour l'éteindre, tournez le bouton dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à la position « 0 ».

Le chauffage se produit uniquement dans les zones de cuisson circulaires marquées. Les zones chauffent et refroidissent plus rapidement, ce qui permet de mieux contrôler les aliments sensibles. Chaque zone de cuisson est équipée d'un limiteur thermique, un dispositif de sécurité qui empêche la vitrocéramique de surchauffer. Après plusieurs minutes à pleine puissance sans casserole sur la zone de cuisson, le limiteur thermique éteint et rallume automatiquement les éléments chauffants pour éviter d'endommager la vitrocéramique.

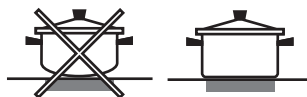
Classification des zones de cuisson

Avant gauche	Avant droite	Arrière gauche	Arrière droite (Souligner)
céramique 1800W Diamètre 180 mm (pos. 0-6)	Céramique 1200 W Diamètre 140 mm (pos. 0-6)	Céramique 1200 W Diamètre 140 mm (pos. 0-6)	Céramique 2300 W Diamètre 180 mm (pos. 0-12)

Pos.	Plaque chauffante en céramique rayonnante Plaque chauffante normale ou rapide	Plaque chauffante halogène en céramique Plaque chauffante automatique
0	Off	Off
1	Pour cuire le poisson	Pour faire fondre le beurre ou le chocolat
2	Pour cuire pommes de terre (vapeur), soupe, pois chiches, haricots	Pour réchauffer les liquides
3	Pour continuer à cuire de grandes quantités d'aliments, légumes, soupe	
4	Pour rôtir (à point)	Pour les sauces (y compris les sauces à la crème)
5	Pour rôtir (bien cuit)	Pour cuire au point d'ébullition
6	Pour dorer ou gratiner rapidement	
7		Pour les rôtis
8		
9		Pour les ragoûts
10		
11		Pour frire
12		

CONSEIL PRATIQUE SUR L'UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

- Utiliser des casseroles avec une base plate, épaisse pour s'assurer qu'elles adhèrent parfaitement à la zone de cuisson.



- Utiliser toujours des casseroles ayant un diamètre suffisamment grand pour couvrir la table de cuisson pleinement, afin d'utiliser toute la chaleur produite.



- Assurez-vous toujours que la base de la casserole est totalement propre et sèche : cela permet de s'assurer que les casseroles adhèrent parfaitement aux zones de cuisson et que les casseroles et la table de cuisson durent plus longtemps.
- Éviter d'utiliser les mêmes ustensiles de cuisson que ceux utilisés sur des brûleurs à gaz : la concentration de chaleur sur les brûleurs à gaz peut avoir déformé la base de la casserole, et elle risque de ne pas adhérer correctement à la surface.
- Ne laissez jamais une zone de cuisson allumée sans casserole dessus, la zone pourrait être endommagée.

UTILISATION DU FOUR POUR LA PREMIÈRE FOIS UTILISATION QUOTIDIENNE

! La première fois que vous utilisez l'appareil, chauffez le four vide avec sa porte fermée à sa température maximale pendant au moins une demi-heure. Assurez-vous que la pièce est bien aérée avant de couper le four et d'ouvrir la porte du four. L'appareil peut émettre une légère odeur désagréable provoquée par la combustion des substances de protection utilisées pendant le processus de fabrication.

Mode d'emploi du four

1. Sélectionnez le mode de cuisson souhaité en tournant le bouton **SÉLECTEUR**.
2. Sélectionnez la température recommandée pour le mode de cuisson ou la température souhaitée en tournant le bouton **THERMOSTAT**. Une liste détaillant les modes de cuisson et les températures de cuisson suggérées figure dans le tableau correspondant (voir **TABLEAU DE CUISSON**).

Pendant la cuisson, il est toujours possible de :

- Changer le mode de cuisson en tournant le bouton **SÉLECTEUR**.
- Changer la température en tournant le bouton **THERMOSTAT**.
- Régler le temps de cuisson total et l'heure de fin de cuisson.
- Arrêter la cuisson en tournant le bouton **SÉLECTEUR** dans la position « 0 ».

! Ne mettez jamais d'objets directement sur le fond du four ; cela évitera d'endommager le revêtement émaillé.

! Placez toujours les ustensiles de cuisson sur le(s) rack(s) fourni(s).

Minuterie

Pour activer la minuterie, procédez comme suit :

1. Tournez le bouton **MINUTERIE** dans le sens des aiguilles d'une montre  sur presque un tour complet pour régler le buzzer.
2. Tournez le bouton **MINUTERIE** dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre  pour régler la durée souhaitée.

VOYANT LUMINEUX DU THERMOSTAT

Lorsqu'il est allumé, le four génère de la chaleur. Il se coupe lorsque l'intérieur du four atteint la température sélectionnée. À ce stade, le témoin s'allume et se coupe en alternance, indiquant que le thermostat fonctionne et maintient la température à un niveau constant.

ÉCLAIRAGE DU FOUR

Il est allumé lors de la rotation du bouton **SÉLECTEUR** dans n'importe quelle position autre que « 0 ». Il reste allumé tant que le four fonctionne. En sélectionnant à l'aide du bouton, l'éclairage est allumé sans qu'aucun élément de chauffage ne soit activé.

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Pour sélectionner une fonction, tournez le *bouton de sélection* sur le symbole de la fonction désirée.

	ÉCLAIRAGE/PRÉCHAUFFAGE RAPIDE Pour allumer la lumière du four. Pour préchauffer le four rapidement.
	CONVENTIONNELLE Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.
	CUISSON À CONVECTION NATURELLE Pour cuire sur un maximum de deux niveaux en même temps. Nous vous conseillons d'échanger la position des plaques de cuisson à la mi-cuisson. Cette fonction vous permet de cuire en même temps différents aliments (comme le poisson et les légumes) sur différentes grilles.
	GRIL Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.
	GRIL TURBO Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 200 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.
	BAS La fonction peut être utilisée pour terminer la cuisson des tartes farcies ou faire épaissir une soupe. Utilisez cette fonction pendant les 10 à 15 dernières minutes de cuisson.
	DÉCONGÉLATION Pour accélérer la décongélation des aliments.
	GÂTEAU SALÉ Pour cuire des tourtes de viande et des quiches contenant une garniture liquide (salées ou sucrées) sur un seul gradin. Cette fonction permet d'obtenir une base et un dessus également dorés et croustillants, utilisez le 2nd gradin. Préchauffez le four à la température souhaitée et placez-y les aliments dès que la température programmée est atteinte.

ACCESSOIRES

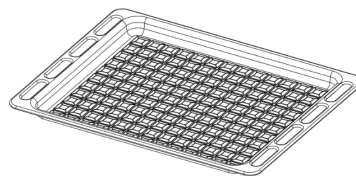
GRILLE



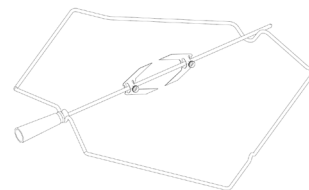
LÈCHEFRITE



PLAQUE DE CUISSON



KIT TOURNEBROCHE



Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté. Pour les accessoires qui ne sont pas fournis, il est possible de les acheter séparément auprès du Service après-vente.

INTRODUCTION DES GRILLES ET AUTRES ACCESSOIRES DANS LE FOUR

1. Insérez la grille horizontalement, avec la partie rehaussée « A » orientée vers le haut (Fig. 1A, Fig. 1B)

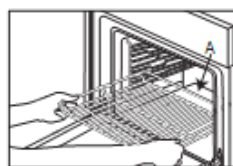


Fig. 1a

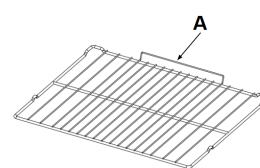


Fig. 1B

2. Pour les autres accessoires, tels que la lèche-frite et la plaque à pâtisserie, l'introduction s'effectue de la même manière que pour la grille (Fig. 2).



Fig. 2

Le tableau indique la meilleure fonction, les accessoires, et le niveau à utiliser pour la cuisson des différents types d'aliments. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire). Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire utilisé. Pour commencer, utilisez les valeurs conseillées les plus basses, et si les aliments ne sont pas assez cuits, augmentez-les. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau en métal foncés et des plats de cuisson. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique ; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE. (°C)	DURÉE (min)	NIVEAU (numéro L) ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée / Génoise	CONVENTIONNELLE	OUI	170	30 - 50	L-2  
Gâteaux à pâte levée / Génoise	CUISSON PAR CONVECTION	OUI	160	40 - 70	L-4  
Gâteau fourré (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)	CONVENTIONNELLE	OUI	160 - 180	40 - 60	L-2  
Gâteau fourré (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)	CUISSON PAR CONVECTION	OUI	150 - 170	40 - 70	L-4  
Biscuits / Petit pain	CONVENTIONNELLE	OUI	140	30 - 60	L-3  
Biscuits / Petit pain	CUISSON PAR CONVECTION	OUI	140	30 - 60	L-4  
Petits gâteaux / Muffins	CONVENTIONNELLE	OUI	160 - 180	20 - 50	L-3  
Petits gâteaux / Muffins	CUISSON PAR CONVECTION	OUI	160	30 - 50	L-4  
Chouquettes	CONVENTIONNELLE	OUI	170 - 200	20 - 50	L-3  
Chouquettes	CUISSON PAR CONVECTION	OUI	160 - 180	20 - 50	L-4  
Meringues	CONVENTIONNELLE	OUI	80 - 100	120 - 200	L-3  
Meringues	CUISSON PAR CONVECTION	OUI	80 - 100	120 - 200	L-4  
Pizza / Pain / Fougasse	CONVENTIONNELLE	OUI	190 - 250	15 - 50	L-2  
Pizza / Pain / Fougasse	CUISSON PAR CONVECTION	OUI	190 - 230	20 - 50	L-4  
Tourtes (tourtes aux légumes, quiches)	GÂTEAU SALÉ	OUI	180	30 - 60	L-3  
Tourtes (tourtes aux légumes, quiches)	CUISSON PAR CONVECTION	OUI	170 - 180	30 - 70	L-3  
Tourtes (tourtes aux légumes, quiches)	GÂTEAU SALÉ	OUI	180	30 - 70	L-3  
Vol-au-vent / Feuilletés	CONVENTIONNELLE	OUI	170 - 190	15 - 40	L-3  
Vol-au-vent / Feuilletés	CUISSON PAR CONVECTION	OUI	160 - 180	15 - 40	L-3  
Lasagnes/pâtes cuites/cannellonis/tartes	CONVENTIONNELLE	OUI	180 - 200	30 - 65	L-3  
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg	TURBOGRIL	-	190 - MAX	40 - 90	L-3  
Poulet / Lapin / Canard 1 kg	TURBOGRIL	OUI	230 - MAX	50 - 100	L-3  
Poulet / Lapin / Canard 1 kg	TURBOGRIL	-	230 - MAX	50 - 100	L-3  
Dinde/Oie 3 kg	TURBOGRIL	-	160 - MAX	130 - 170	L-3  
Filets de poisson/steaks	GRILL	-	230 - MAX	10 - 30	L-4  
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)	TURBOGRIL	-	230 - MAX	30 - 60	L-3  
Gratin de légumes	GRILL	-	230 - MAX	10 - 30	L-4  
Pain grillé	GRIL	5'	MAX	1 - 2	L-4  
Saucisses/kebab/côtes levées/hamburgers	GRILL	-	230 - MAX	15 - 30	L-4  
Pom. terre rôties	TURBOGRIL	-	230 - MAX	30 - 60	L-3  
Gigot d'agneau/jarrets	TURBOGRIL	-	200 - MAX	50 - 100	L-3  

ACCESSOIRES					
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Plaque de cuisson/lèche-frite ou plat de cuisson sur grille métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson	Lèche-frite / plaque de cuisson contenant 200 ml d'eau

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

COUPEZ L'INTERRUPTEUR PRINCIPAL ET ASSUREZ-VOUS QUE LA TABLE DE CUISSON EST FROIDE AVANT DE LA NETTOYER.

AVANT DE LA RALLUMER, ASSUREZ-VOUS QUE TOUTES LES COMMANDES SONT EN POSITION OFF.

N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.

Utilisez des gants de protection lors des opérations.

Effectuez les opérations nécessaires lorsque le four est froid.

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil.

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique

NETTOYAGE DE LA TABLE DE CUISSON

- N'utilisez pas d'éponges abrasives ni de tampons à récurer car ils peuvent endommager le verre.
- Après chaque utilisation, laissez refroidir la table de cuisson et nettoyez-la de façon à éliminer les résidus d'aliments incrustés et les taches.
- Une surface qui n'est pas maintenue convenablement propre peut réduire la sensibilité des boutons de panneau de commande.
- Utilisez un racloir uniquement si des résidus sont collés sur la table de cuisson. Respectez les instructions du fabricant pour éviter de rayer le verre.
- Le sucre et les aliments très sucrés peuvent abîmer la table de cuisson et doivent être éliminés immédiatement.
- Le sel, le sucre et le sable peuvent rayer la surface en verre.
- Utilisez un chiffon doux, un essuie-tout, ou un nettoyeur pour cuisinière pour nettoyer la table de cuisson (suivez les consignes du fabricant).
- Des déversements de liquide dans les zones de cuisson peuvent provoquer le déplacement ou la vibration des casseroles.
- Après le nettoyage de la table de cuisson, séchez-la soigneusement.

SURFACES EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibres humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez-les avec un chiffon sec.
 - N'utilisez pas de produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact avec des surfaces de l'appareil, nettoyez immédiatement à l'aide d'un chiffon en microfibre humide.
- N'utilisez pas de produits à base d'alcool comme de l'alcool dénaturé.

DÉPLACEMENT DE LA RÉSISTANCE CHAUFFANTE SUPÉRIEURE

1. Retirez les grilles de support latérales.
2. Tirez légèrement l'élément chauffant (Fig. 1) et abaissez-le (Fig. 2).
3. Pour replacer la résistance chauffante, soulevez-la en la tirant légèrement vers vous et en vous assurant qu'elle repose sur le support latéral.

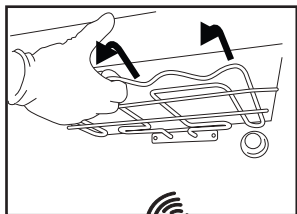


Fig. 1

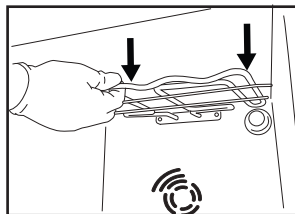


Fig. 2

SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir

complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.

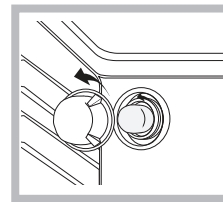
- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.

ACCESSOIRES

Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.

REEMPLACER L'AMPOULE

1. Débranchez le four de l'alimentation électrique
2. Dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.



1. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.

Remarque : Utilisez une ampoule 40W/230V type G9

L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce de la maison (Règlement CE 244/2009).

Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.

- Ne manipulez pas les ampoules à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

NETTOYAGE PAR CATALYSE

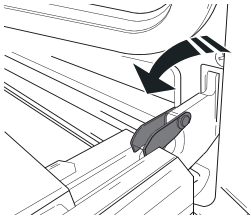
Ce sont des panneaux revêtus d'un émail spécial, qui est capable d'absorber la graisse libérée par les aliments lors de la cuisson. Cet émail est assez fort, de sorte que les différents accessoires (racks, lèchefrites, etc) puissent glisser le long de celui-ci sans l'endommager. Des marques blanches peuvent apparaître sur les surfaces ; ce n'est pas un problème.

Néanmoins, il faut éviter ce qui suit :

- rayer l'émail avec des objets acérés (un couteau, par exemple) ;
- utiliser des détergents ou des matériaux abrasifs

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA VITRE DE LA PORTE DU FOUR

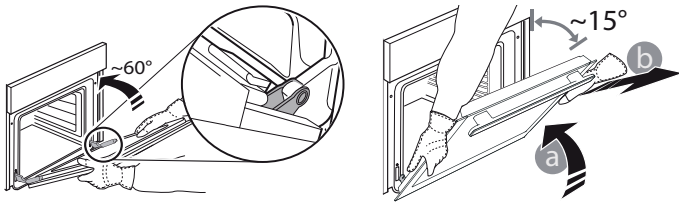
1. Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



2. Fermez le plus possible la porte.

Tenez la porte fermement avec les deux mains, ne la tenez pas par la poignée.

Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut (a) jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis (b).



Placez la porte sur un côté, en l'appuyant sur une surface douce.

3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

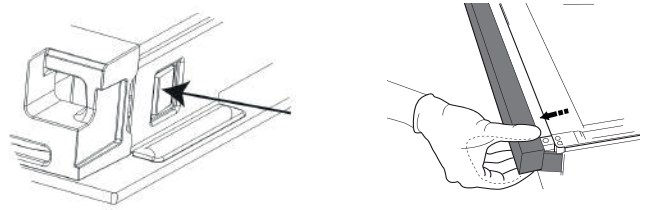
4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement. Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.

5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est

alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes.

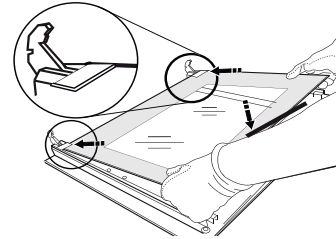
CLIQUEZ POUR NETTOYER - NETTOYER LA VITRE

1. Après avoir enlevé la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en le tirant vers vous.



2. Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains, enlevez-la et placez-la sur une surface matelassée avant de la nettoyer.

3. Lors du remontage de la vitre de porte intérieure, insérez le panneau en verre correctement de sorte que le texte écrit sur le panneau ne soit pas à l'envers et qu'il soit facilement lisible.



4. Remplacez le bord supérieur : un déclic indique le positionnement correct. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de replacer la porte.

DÉPANNAGE

Que faire si...

Causes possibles

Solutions

Le four ne fonctionne pas.

Coupure de courant.
Débranchez de l'alimentation principale

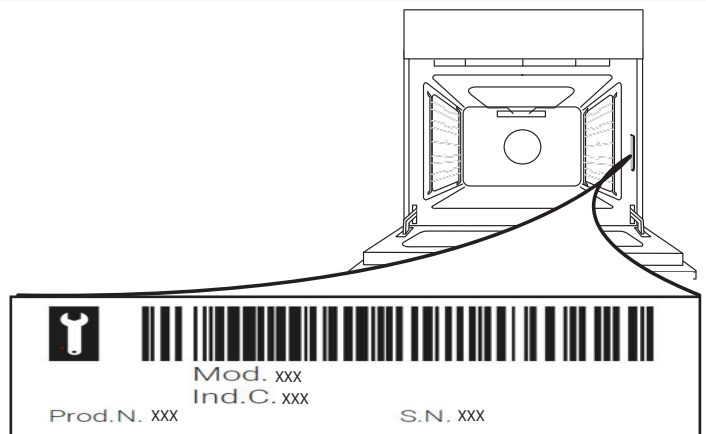
Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.

SERVICE APRÈS-VENTE

Pour obtenir de l'aide, appelez le numéro disponible dans le livret de garantie fourni avec l'appareil, ou suivez les directives sur notre site Web.

Soyez prêt à fournir :

- Une brève description du problème.
- Le type et le modèle exact de l'appareil.
- Le code d'aide (le nombre qui suit le mot SERVICE sur la plaque signalétique placée sur l'appareil, qui est visible sur le bord intérieur gauche lorsque la porte du four est ouverte).
- Votre adresse complète.
- Un numéro de téléphone de contact.



Veuillez noter: Si des réparations sont nécessaires, veuillez contacter un Service Après-vente autorisé pour garantir que des pièces d'origines sont utilisées et que la réparation est effectuée correctement. Veuillez vous référer au livret de garantie pour plus d'information sur la garantie.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

AVISOS IMPORTANTES QUE DEVERÁ LER E CUMPRIR

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

UTILIZAÇÃO PERMITIDA

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

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

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

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

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

INSTALAÇÃO

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

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

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

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



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



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

AVISOS SOBRE ELETRICIDADE

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

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

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

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

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

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

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

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

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

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

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

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

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

ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM

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

ELIMINAÇÃO DE ELETRODOMÉSTICOS

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

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

SUGESTÕES PARA POUPAR ENERGIA

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

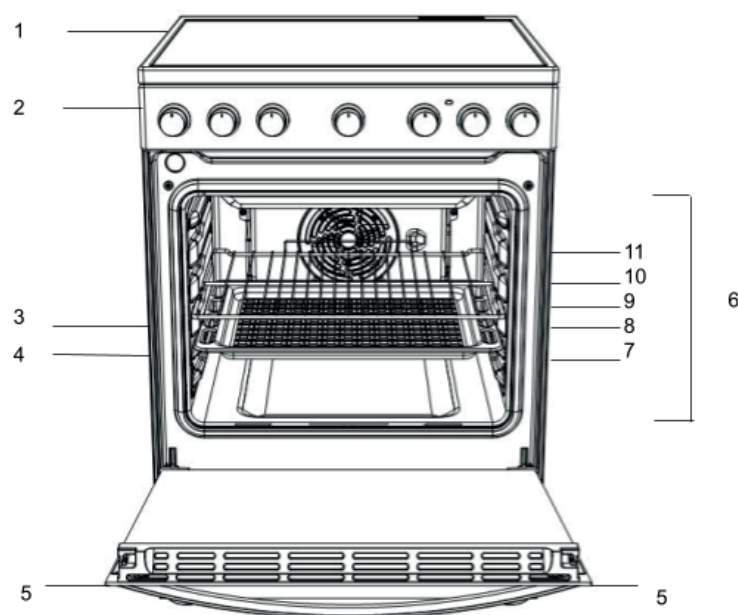
DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

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

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

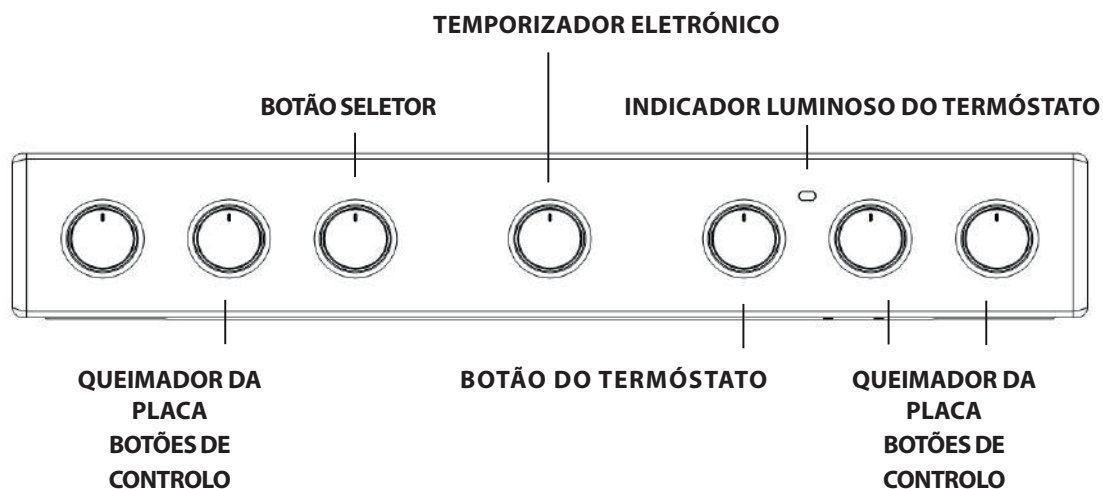


DESCRIÇÃO DO PRODUTO



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

PAINEL DE CONTROLO



PT

INSTALAÇÃO

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

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

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

Posicionamento e nivelamento

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

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

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

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

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

Este aparelho não deve ser instalado sobre uma plataforma.

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

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

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

Ligação elétrica

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

Ligação elétrica básica



*opções de alimentação alternativas

Ligação do cabo de alimentação à rede elétrica

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

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

Mover o fogão

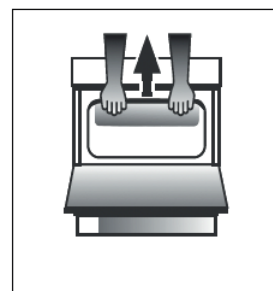


Fig. A

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

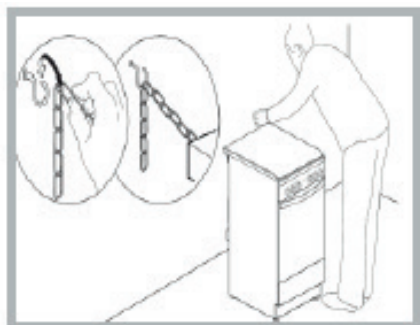
Mova o fogão com cuidado, pois o mesmo é pesado. Certifique-se de que não danifica qualquer cobertura do piso.

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

AVISOS: ESTE APARELHO DEVE SER LIGADO À TERRA.

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

Corrente de segurança



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

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

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

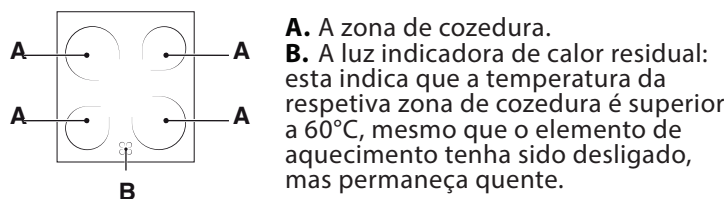
Assegure-se de que a corrente está fixada à parede traseira do fogão e à parede, conforme ilustrado na figura, de modo a que, após a instalação, fique tensionada e paralela ao nível do solo.

UTILIZAR A PLACA VITROCERÂMICA

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

ZONAS DE COZEDURA

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



Zonas de cozedura com elementos de aquecimento destacados

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

ATIVAÇÃO E DESATIVAÇÃO DAS ZONAS DE COZEDURA

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

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

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

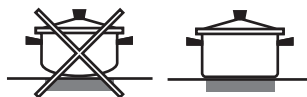
Identificação das zonas de cozedura

Dianteira esquerda	Dianteira direita	Traseira esquerda	Traseira direita (Realçar)
Cerâmica 1800W 180 mm de diâmetro (pos. 0-6)	Cerâmica 1200W 140 mm de diâmetro (pos. 0-6)	Cerâmica 1200W 140 mm de diâmetro (pos. 0-6)	Cerâmica 2300W 180 mm de diâmetro (pos. 0-12)

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

CONSELHOS PRÁTICOS PARA A UTILIZAÇÃO DA PLACA

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



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



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

UTILIZAR O FORNO PELA PRIMEIRA VEZ UTILIZAÇÃO DIÁRIA

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

Como utilizar o forno

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

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

Durante a cozedura, é sempre possível:

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

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

isso poderá danificar o revestimento de esmalte.

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

Conta-minutos

Para ativar o temporizador, proceda da seguinte forma:

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

INDICADOR LUMINOSO DO TERMÓSTATO

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

ILUMINAÇÃO DO FORNO

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

1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

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

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

ACESSÓRIOS

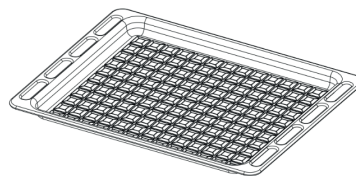
GRELHA



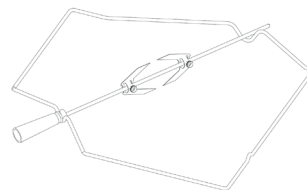
TABULEIRO



TABULEIRO PARA ASSAR



KIT ESPETO



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

INTRODUÇÃO DE GRELHAS E OUTROS ACESSÓRIOS NO INTERIOR DO FORNO

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

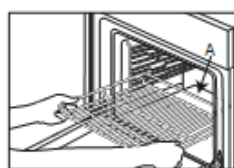


Fig. 1A

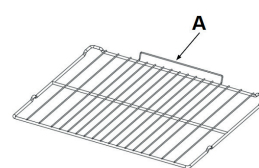


Fig. 1B

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

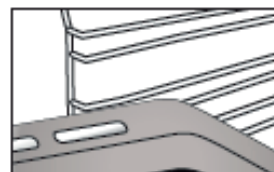


Fig. 2

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

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

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

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

Use luvas de proteção durante todas as operações.

Realize as operações requeridas com o forno frio.

Desligue o aparelho da corrente elétrica.

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

Desligue o aparelho da fonte de alimentação

LIMPAR A PLACA DE CERÂMICA

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

SUPERFÍCIES EXTERIORES

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

DESLOCAÇÃO DA RESISTÊNCIA SUPERIOR

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

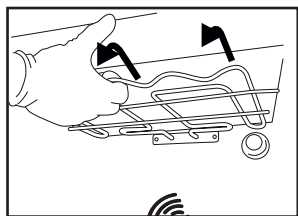


Fig. 1

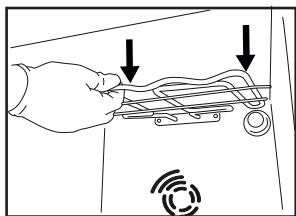


Fig. 2

SUPERFÍCIES INTERIORES

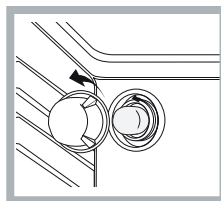
- Após cada utilização, deixe que o forno arrefeça e limpe-o, de preferência enquanto estiver morno, para remover eventuais depósitos ou manchas causados por resíduos de alimentos. Para secar qualquer condensação que se tenha formado devido à preparação de alimentos com elevado teor de água, deixe o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

ACESSÓRIOS

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

SUBSTITUIR A LÂMPADA

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



1. Ligue o forno novamente à corrente elétrica.

Nota: use 40W/230V tipo G9

A lâmpada utilizada no produto foi especificamente concebida para eletrodomésticos e não é adequada para a iluminação geral de divisões da casa (Regulamento CE 244/2009).

As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda.

- Não manuseie as lâmpadas com as mãos desprotegidas, uma vez que as suas impressões digitais podem danificá-las. Não utilize o forno até que a cobertura da lâmpada tenha sido reposta.

LIMPEZA CATALÍTICA

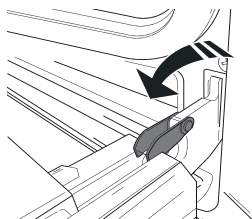
São painéis revestidos com um esmalte especial, que é capaz de absorver a gordura libertada pelos alimentos enquanto cozinham. Este esmalte é muito resistente, de modo a que os vários acessórios (prateleiras, bandejas de recolha, etc.) possam deslizar ao longo dos mesmos sem os danificar. Podem aparecer marcas brancas nas superfícies, não sendo motivo de preocupação.

No entanto, devem ser evitadas as seguintes situações:

- raspar o esmalte com objetos afiados (uma faca, por exemplo);
- usar detergentes ou materiais abrasivos

RETIRAR E VOLTAR A COLOCAR O VIDRO DA PORTA DO FORNO

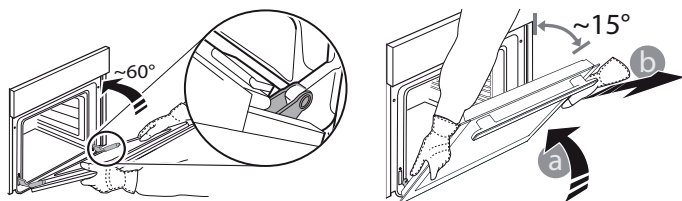
1. Para remover a porta, abra-a totalmente e baixe as linguetas até ficarem na posição de desbloqueio.



2. Feche a porta tanto quanto possível.

Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega.

Retire, simplesmente, a porta, continuando a fechá-la enquanto a puxa (a), simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte (b).



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

3. Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.

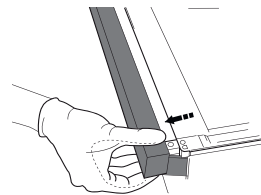
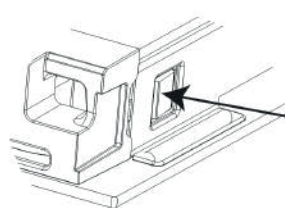
4. Baixe a porta e, em seguida, abra-a totalmente.

Baixe as linguetas até à sua posição original: Assegure-se de que as baixe totalmente.

5. Tente fechar a porta e assegure-se de que está alinhada com o painel de controlo. Se não estiver, repita os procedimentos acima.

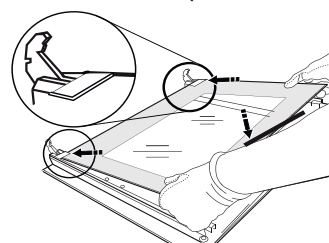
GRAMPOS PARA LIMPAR - LIMPAR O VIDRO

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



2. Levante e segure firmemente o vidro interior com ambas as mãos, removendo-o e colocando-o sobre uma superfície suave antes de proceder à sua limpeza.

3. Quando voltar a instalar o vidro interior da porta, certifique-se de que introduz o painel de vidro corretamente, para que o texto gravado no mesmo não fique invertido e ilegível.



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

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

O forno não está a funcionar.

Corte de energia.
Desligado da rede elétrica

Soluções

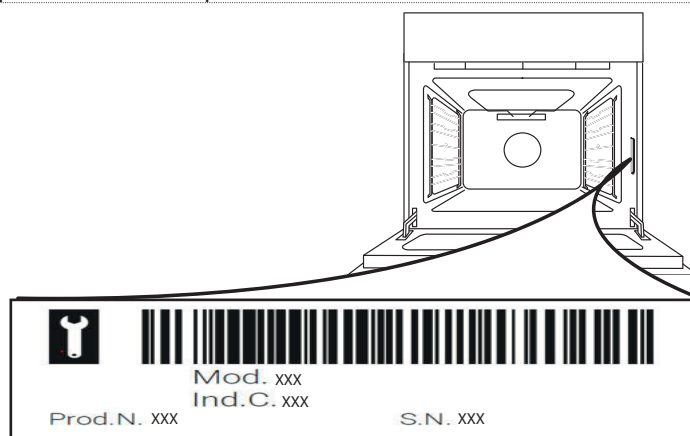
Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e reinicie o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.

SERVIÇO PÓS-VENDA

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

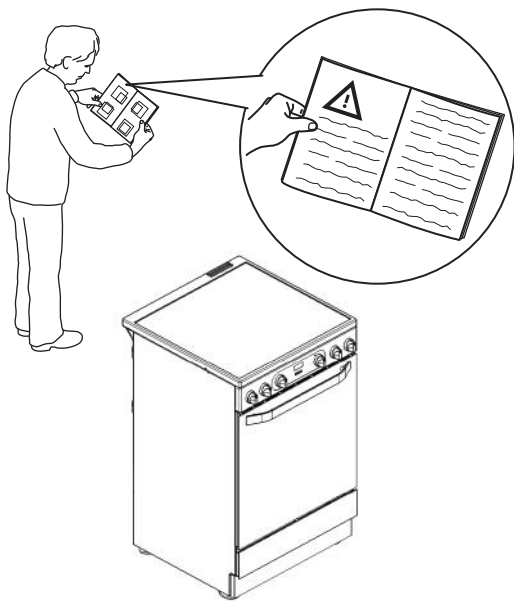
Lembre-se que deverá fornecer:

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

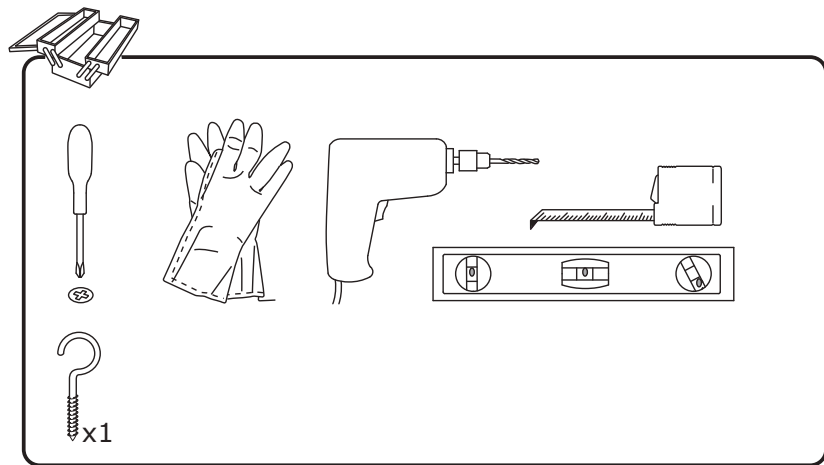
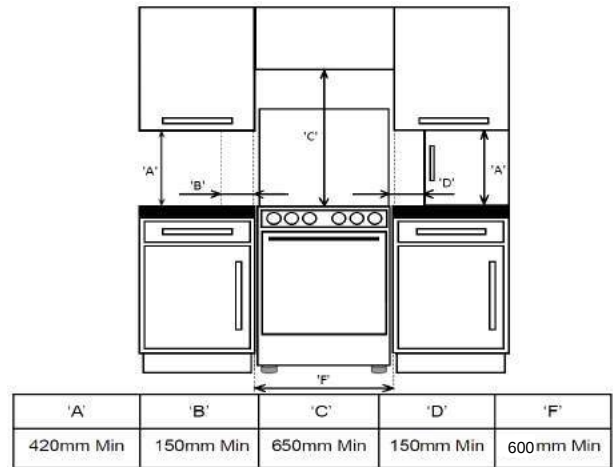
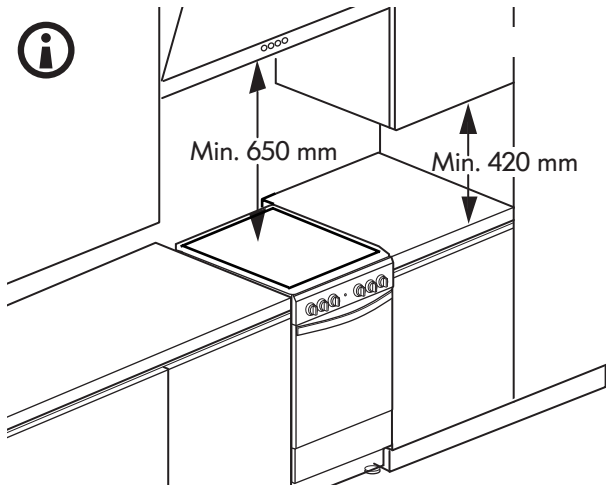


Nota: Caso seja necessário efetuar qualquer reparação, deverá contactar um centro de assistência autorizado com garantia, para que sejam utilizadas peças de reposição originais e a reparação seja efetuada corretamente. Para mais informações sobre a garantia, consulte a brochura da garantia em anexo.

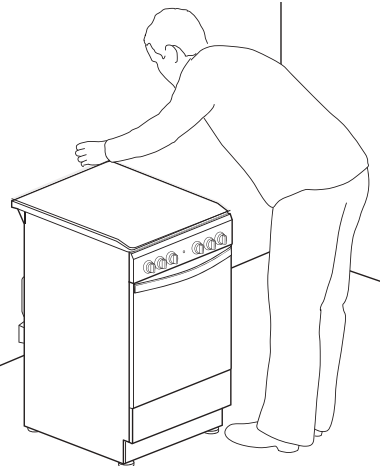
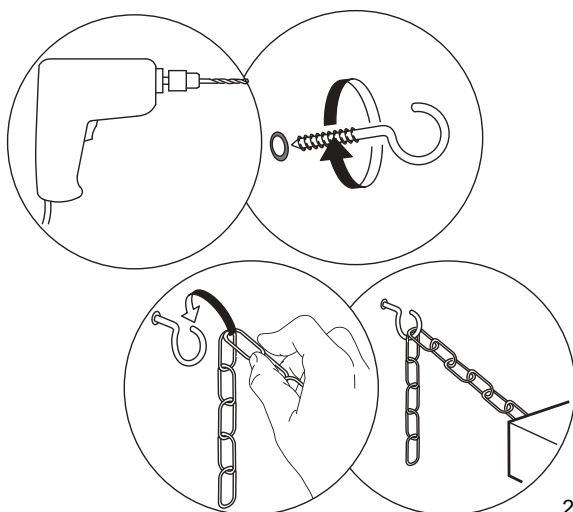
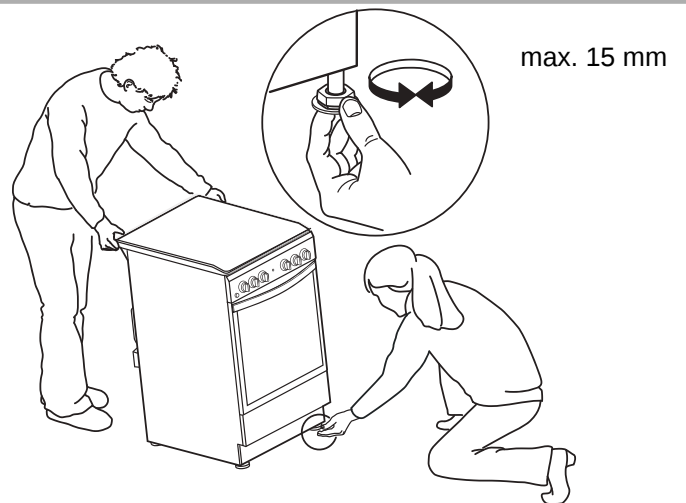
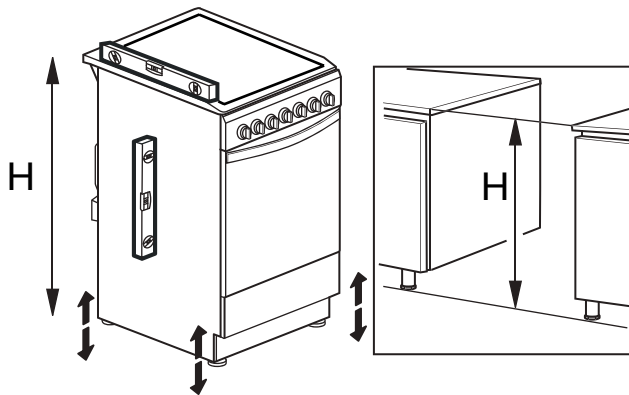
1



2

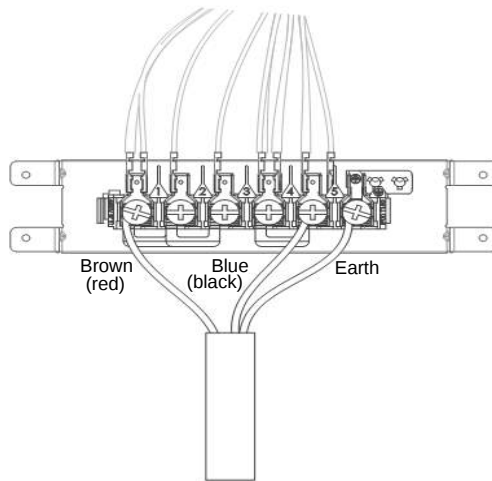
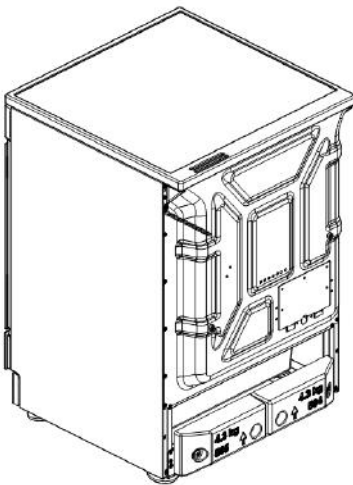
3 

4





5



220-240V-



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



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



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

6

