

ÍNDICE	PÁGINA
1 - Avisos para fornos microondas	4
Preparação de alimentos	4
Potes e panelas	4
Alimentação e duração das microondas	4
Embalagem	4
Bebidas	4
Alimentos para bebés	4
Alimentos com pele ou casca	5
Secar alimentos	5
Óleo	5
Causas de danos	5
Primeira utilização	7
Montagem e desmontagem da grelha plana	7
Respeito pelo ambiente	8
2 - O painel de controlo	9
Teclado	9
Painel de comando	9
3 - Informações gerais sobre o forno	10
Códigos de erro	10
Bipes	10
Predefinições	10
Códigos de número de falha F	10
Pré-aquecimento	10

Bloqueio do teclado	10
Temporizador	10
4 - Dicas gerais sobre o forno	11
Pré-aquecimento do forno	11
Sugestões operacionais	11
Operação com microondas	11
Condensação e temperatura do forno	11
Cozer a grande altitude	11
5 - Começar a Utilizar	12
Instruções para a ligação inicial	12
6 - Definições do utilizador	13
Idioma	13
Temperatura e peso	13
Tempo	13
Data	14
Brilho	14
Volume	14

ÍNDICE	PÁGINA
7 - Definição do sistema	15
Registo de evento	15
Demonstração	15
8 - Ligar o seu forno	16
Ligar e desligar o forno	16
Tabelas com o modo de cozedura	17
9 - Cozedura tradicional	18
Alterar o modo de cozedura	18
Alterar a temperatura	18
Menu escolha rápida cozimentos	18
Fase de pré-aquecimento	18
10 - Funcionamento do modo do forno temporizado	19
Tempo de cozedura	19
Tempo de paragem	19
11 - Cozinhar com microondas	20
Função de descongelamento temporizado	20
Função de descongelamento por peso	20
Função microondas	20
Função microondas + grelha	21
Função microondas + anel	21
Mudar a alimentação de Watts	22
Mudar as horas	22

Alterar a temperatura	22
Mudar o peso	22
12 - Utilizar as luzes do forno	23
13 - Receitas	24
14 - Para o técnico de instalação	26
Engate elétrico	30
15 - Resolução de problemas relacionados com a cozedura	31
16 - Resolução de problemas de funcionamento	32
17 - Assistência ou reparação	33
Registo de dados de reparação	33



INSTRUÇÕES E AVISOS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Leia atentamente e guarde-os para consulta futura



Prezado Cliente,

Agradecemos e congratulamo-nos pela sua escolha. Este novo produto, cuidadosamente projectado e fabricado com materiais de primeiríssima qualidade, foi meticulosamente testado para poder satisfazer todas as suas exigências para uma perfeita cozedura.

Portanto, pedimos-lhe que leia e respeite as fáceis instruções que lhe permitirão alcançar excelentes resultados desde a primeira utilização. Com este moderno aparelho enviamos também as nossas felicitações.

ESTE PRODUTO FOI CONCEBIDO PARA UM USO DOMÉSTICO. O FABRICANTE ISENTA-SE DE TODAS AS RESPONSABILIDADES POR FERIMENTOS PESSOAIS OU POR DANOS DE PROPRIEDADE DECORRENTES DE UMA INSTALAÇÃO INCORRETA OU INDEVIDA, UMA UTILIZAÇÃO ERRADA OU INADEQUADA.

O APARELHO NÃO DEVE SER UTILIZADO POR PESSOAS (INCLUINDO CRIANÇAS) COM DEFICIÊNCIAS FÍSICAS, SENSORIAIS OU MENTAIS, OU POR PESSOAS SEM A EXPERIÊNCIA OU O CONHECIMENTO NECESSÁRIOS, EXCETO MEDIANTE SUPERVISÃO OU SE FOREM INSTRUÍDOS SOBRE O USO DO ELETRODOMÉSTICO PELA PESSOA RESPONSÁVEL PELA SUA SEGURANÇA.

AS CRIANÇAS DEVEM SER SUPERVISIONADAS PARA GARANTIR QUE NÃO BRINCAM COM O APARELHO. NÃO COLOQUE FOLHA DE ALUMÍNIO, POTES OU OBJETOS SEMELHANTES EM CONTACTO COM A BASE DENTRO DO FORNO PARA COZINHAR. A AÇÃO DE AQUECIMENTO DO ELEMENTO DE AQUECIMENTO INFERIOR PROVOCA O SOBREAQUECIMENTO DA PARTE INFERIOR DO FORNO, PROVOCANDO DANOS E CONSEQUÊNCIAS GRAVES (RISCO DE INCÊNDIO), MESMO PARA O CONTADOR SOB O FORNO.

O ELETRODOMÉSTICO PODE FICAR MUITO QUENTE DURANTE A UTILIZAÇÃO.

ATENÇÃO: NÃO TOQUE NOS ELEMENTOS DE AQUECIMENTO DENTRO DO FONO.



ATENÇÃO

- Se a porta ou os vedantes da porta estiverem danificados, o forno não pode ser utilizado até ser reparado por um técnico de assistência técnica qualificado;
- É perigoso que alguém que não o técnico de assistência técnica realize quaisquer manutenções ou reparações que envolvam a remoção de tampas que protejam contra a exposição a microondas;
- Os líquidos ou outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes herméticos, pois podem explodir;
- As crianças não podem usar o forno sem supervisão até terem sido adequadamente

instruídas sobre a utilização segura e compreenderem os perigos de uma utilização incorreta;

- Utilize apenas utensílios que sejam apropriados para fornos microondas;
- Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, verifique frequentemente o forno, pois existe o risco de incêndio;
- Se visualizar fumo a sair, desligue o eletrodoméstico ou remova-o da ficha e mantenha a porta fechada para extinguir quaisquer chamas;
- O aquecimento de bebidas no forno microondas pode provocar o transbordamento atrasado, por isso tenha cuidado ao manusear o recipiente;
- Os conteúdos das garrafas do bebé e alimento de bebé em frascos deve ser misturado ou agitado e a sua temperatura deve ser verificada antes de dar de comer ao bebé, para evitar queimaduras;



ATENÇÃO

- Os ovos com casca e os ovos cozidos não devem ser aquecidos em fornos microondas, pois podem explodir mesmo após o fim do aquecimento no microondas;
- Uma explicação detalhada para a limpeza dos vedantes de junta para as portas da cavidade e partes adjacentes;
- O forno deve ser limpo periodicamente e todos os resíduos de alimentos devem ser removidos;
- Um forno que não seja mantido limpo pode deteriorar-se nas suas superfícies, o que pode reduzir a vida útil do eletrodoméstico e provocar condições perigosas;
- Não utilize raspadores para metais afiados ou abrasivos duros para limpar a porta de vidro do forno, uma vez que estes podem riscar a superfície e fazer com que o vidro parta.
- Não utilize aparelhos de limpeza a vapor para limpar o eletrodoméstico.

NÃO UTILIZE O PRODUTO SE O CABO DE ALIMENTAÇÃO ESTIVER DANIFICADO, A FIM DE EVITAR RISCOS, NESTE CASO ENTRE EM CONTATO COM O SUPORTE AO CLIENTE, OU SERVIÇO AUTORIZADO ELETTRONEC, PARA QUE SEJA EFETUADO A TROCA DO CABO DE ALIMENTAÇÃO.

NÃO UTILIZE TEMPORIZADOR EXTERNO OU SISTEMA DE CONTROLE REMOTO SEPARADO, PARA OPERAR O FORNO MICRO-ONDAS.



ATENÇÃO

A GRELHA RETANGULAR E O TABULEIRO A TODA A LARGURA DESTINAM-SE EXCLUSIVAMENTE A SEREM USADOS COM AS MODALIDADES DE COZIMENTO CONVENCIONAIS.

NÃO UTILIZE ESTES ACESSÓRIOS COM NENHUMA DAS FUNÇÕES MICROONDAS. TAL PROVOCARÁ ARCOS ELÉTRICOS E DANIFICARÁ O INTERIOR DO APARELHO E CRIARÁ UM RISCO DE INCÊNDIO.

O ÚNICO ACESSÓRIO INCLUÍDO QUE PODE SER USADO COM AS FUNÇÕES MICROONDAS É A GRELHA EM REDE METÁLICA REDONDA.

1 - Avisos para fornos microondas

Preparação de alimentos

Perigo de incêndio!

Utilize apenas a função microondas para a preparação do alimento a ser comido. Quaisquer outras utilizações são perigosas ou podem provocar danos. Por exemplo, luvas aquecidas ou almofadas com grãos ou cereais podem incendiar-se mesmo após várias horas.

Potes e panelas

Perigo de ferimento!

A louça de porcelana ou cerâmica pode ter pequenos orifícios nas pegas e tampa. Podem existir cavidades ocultas por detrás destes orifícios. Se a água se introduzir nessas cavidades, a louça pode quebrar. Não utilize louça que seja inadequada para fornos microondas.

Perigo de queimaduras!

O aquecimento do alimento pode aquecer o prato. Utilize sempre um porta-tachos para remover pratos e acessórios da câmara de cozedura.

Alimentação e duração das microondas

Perigo de incêndio!

Nunca utilize valores definidos que sejam demasiado altos para a potência do microondas ou tempo de cozedura. O alimento pode pegar fogo e danificar o eletrodoméstico. Siga as regras contidas nestas instruções.

Embalagem

Perigo de incêndio!

Nunca aqueça o alimento numa embalagem térmica. Os alimentos em recipientes de plástico, papel ou outros materiais inflamáveis devem ser constantemente monitorizados.

Perigo de queimaduras!

A embalagem hermética pode explodir. Siga as instruções mostradas na embalagem. Utilize sempre um porta-tachos para remover os pratos.

Bebidas

Perigo de queimaduras!

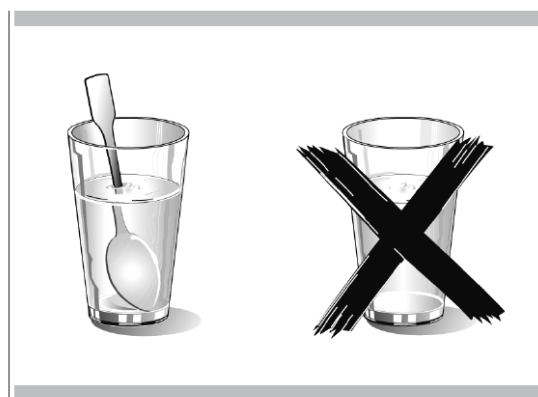
Ao aquecer líquidos, a fervura pode ser atrasada. Isto significa que a temperatura de fervura foi atingida sem se formarem as pequenas bolhas de vapor típicas. Mesmo uma colisão leve pode provocar o extravasamento súbito de líquidos ou salpicos.

Ao aquecer líquidos, coloque sempre uma colher no recipiente para evitar uma fervura atrasada.

Perigo de explosão!

Nunca aqueça bebidas nem outros tipos de alimentos

Nunca aqueça excessivamente bebidas alcoólicas.



Alimentos para bebés

Perigo de queimaduras!

Nunca aqueça comida de bebé num recipiente tapado. Remova sempre a tampa ou o bico.

Ao terminar de aquecer, agite sempre cuidadosamente ou misture para que o calor seja distribuído de forma uniforme.

Teste a temperatura antes de dar a comida ao bebé.

Alimentos com pele ou casca

Perigo de queimaduras!

Nunca coza ovos na casca. Nunca aqueça ovos cozidos, uma vez que podem explodir mesmo após o microondas ser desligado. Isto também é válido para moluscos e crustáceos.

No caso de ovos fritos, perfure primeiro a gema.

Em caso de alimentos com pele ou casca dura como maçãs, tomates, batatas ou molho, a pele ou casca podem explodir.

Perfure a pele ou casca antes de cozer.

Secar alimentos

Perigo de incêndio!

Nunca seque alimentos no microondas.

Alimentos com baixo conteúdo de água

Perigo de incêndio!

Nunca descongele nem aqueça alimentos com baixo conteúdo de água, como pão durante demasiado tempo ou com uma potência excessiva.

Óleo

Perigo de incêndio!

Nunca utilize o microondas para aquecer apenas óleo.

Causas de danos

Sumo derramado da fruta

Ao preparar doces contendo fruta com muita água, não encha excessivamente o prato. Os sumos da fruta que extravasam do prato podem deixar marcas indelévels.

Avaria técnica

Nunca utilize pratos esmaltados no microondas, uma vez que podem provocar uma avaria técnica.

Arrefecimento com a porta do aparelho aberta

A câmara de cozedura só pode ser arrefecida com a porta fechada. Verifique se nada está aprisionado na porta do aparelho.

Mesmo se a porta estiver apenas entreaberta, os armários próximos podem ser danificados com o tempo.

Vedante de junta muito sujo

Se o vedante de junta estiver muito sujo, a porta do eletrodoméstico não fecha corretamente durante o funcionamento. As superfícies dos armários próximos podem danificar-se.

Mantenha sempre o vedante de junta limpo.

Usar a porta do aparelho como superfície de suporte

Não se apoie sobre a porta aberta do aparelho e não coloque panelas nem acessórios de cozinha na mesma.

Utilizar o microondas sem alimentos na câmara

Ligue o microondas apenas após ter colocado alimentos na câmara de cozedura. Sem alimentos no interior, o eletrodoméstico pode ficar sobrecarregado. A única exceção permitida são testes rápidos da louça (a este respeito, consulte os avisos sobre potes e panelas).

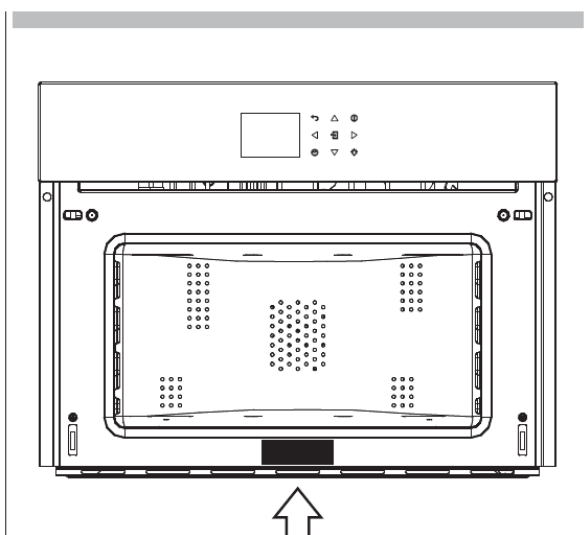
Alimentos húmidos

Não deixe alimentos húmidos na câmara de cozedura durante longos períodos de tempo.



IMPORTANTE

A placa de identificação do forno está acessível quando o eletrodoméstico é instalado. Esta placa de identificação, que é visível quando abre a porta, mostra toda a informação de que necessita ao solicitar peças sobressalentes para o eletrodoméstico.



Primeira utilização

O forno deve ser bem limpo com água e sabão e cuidadosamente lavado.

Aqueça o forno durante cerca de 30 minutos à temperatura máxima; isto elimina óleos de fabrico residuais que podem provocar odores desagradáveis durante a cozedura. Utilize a função de ventilador circular mais sem acessórios no forno. Antes de usar os acessórios pela primeira vez, limpe-os cuidadosamente com uma solução de limpeza alcalina muito quente e um pano macio.

Montagem e desmontagem da grelha plana

Para remover a grelha plana, puxe a grelha para si até esta parar e depois levante-a, puxando para cima, até sair completamente.

Para colocar a grelha plana de novo, insira-a a um ângulo de 45 graus e, de seguida, coloque-a na horizontal e puxe-a até ao fim da calha da grelha.

Se a grelha plana tiver um tabuleiro de gotejamento, para removê-lo levante-o ligeiramente e deslize-o para si. Para reintroduzi-lo, deslize-o novamente até estar corretamente alojado.





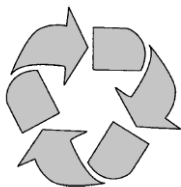
IMPORTANTE

Como precaução de segurança, antes de limpar o forno, desligue sempre a ficha da tomada ou remova o cabo de alimentação do eletrodoméstico. Além disso, evite utilizar substâncias ácidas ou alcalinas (como limões, vinagre, sal, tomate, etc.). Evite usar produtos que contenham cloro, ácidos ou abrasivos, especialmente nas paredes pintadas ao limpar.

Respeito pelo ambiente

A documentação deste aparelho é realizada com papel embranqueado sem cloro ou papel reciclado com a finalidade de contribuir para a proteção do meio ambiente. As embalagens forem projetadas para não prejudicar o meio ambiente; podem ser recuperadas ou recicladas, pois são produtos ecológicos. Reciclando a embalagem, contribuirá a uma poupança das matérias-primas e a uma redução do volume dos rejeitos industriais e domésticos.

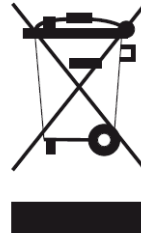
O SÍMBOLO no produto ou documentação acompanhante indica que este produto não pode ser tratado como resíduo doméstico, devendo ser entregue num ponto de recolha adequado para a reciclagem de equipamento elétrico e eletrónico.



O MATERIAL DA EMBALAGEM é 100% reciclável, conforme indicado pelo símbolo da reciclagem. Para a sua eliminação, siga as normas locais. O material da embalagem (sacos de plástico, peças de poliestireno, etc.) deve ser mantido fora do alcance das crianças, pois são potencialmente perigosos.

ESTE APARELHO está de acordo com a Diretiva Europeia 2002/96/CE, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Ao garantir a

eliminação correta deste produto, o utilizador contribui para prevenir potenciais consequências negativas para o ambiente e a saúde.



A ELIMINAÇÃO DEVE SER FEITA em conformidade com a legislação local sobre eliminação de resíduos.

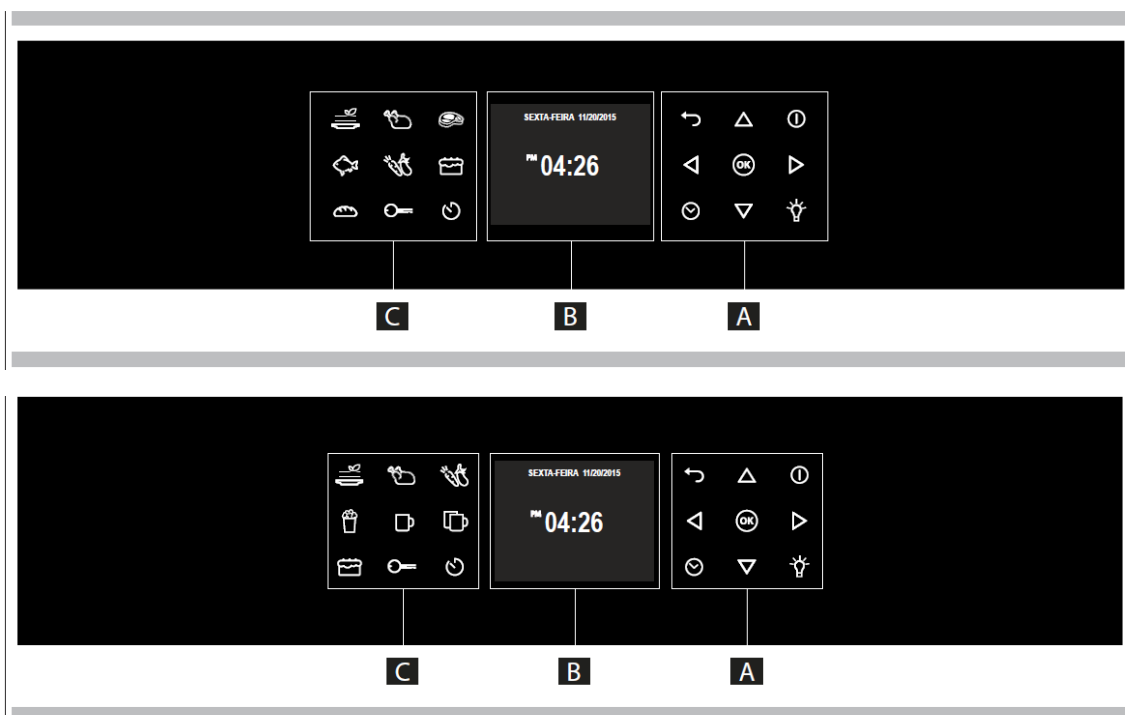
PARA INFORMAÇÕES ADICIONAIS sobre o tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, contacte o representante local competente, o serviço de recolha do lixo doméstico ou a loja onde o produto foi adquirido.

ANTES DE ELIMINAR, torne-o inutilizável cortando o cabo elétrico.

2 - O painel de controlo

O seu aparelho pode diferir ligeiramente quando comparado às ilustrações seguintes.

- A** - Teclado de funções
- B** - Ecrã de exibição
- C** - Teclado de escolha rápida



Teclado

Para utilizar a tecla, prima suavemente. O teclado não irá funcionar se forem premidas em simultâneo mais do que uma tecla.

	- Setas de movimento
	- Para definir o temporizador. - Entre no menu de funções durante a cozedura.
	- Liga a desliga o forno interior. A luz não pode ser ligada durante o ciclo de autolimpeza.
	- Liga e desliga o forno.
	- Confirma as definições e inicia as operações de cozedura. Quando é premida durante uma operação de cozedura, a função é colocada em pausa. Prima novamente para reiniciar.
	- Volte à página do ecrã anterior. Mantenha premido para voltar à página inicial

Painel de comando

Micro-ondas multifunções	Micro-ondas estático	
		Menu escolha rápida cozimentos
		Bloqueio Teclado
		Temporizador

3 - Informações gerais sobre o forno

Antes de utilizar o seu forno pela primeira vez, remova as embalagens e os materiais estranhos do(s) forno(s). Qualquer material deste tipo deixado no interior pode derreter ou queimar, quando o aparelho é utilizado.

Códigos de erro

Este código aparece caso o controlo eletrónico indique uma falha. Quando o erro aparece, a função atual é bloqueada. Se o tipo de erro estiver relacionado com uma função de segurança, o forno torna-se inutilizável e sempre que for feita uma tentativa de ligação, o mesmo erro aparece (em cujo caso deve telefonar para o serviço pós-venda), enquanto que se o erro estiver relacionado com uma falha menor, após ter sido reiniciado o forno pode ser usado para funções que não envolvem a peça defeituosa (por ex., o elemento de aquecimento).

Bipes

Confirma se o comando foi recebido após uma tecla ter sido premida. Indica ainda que foi concluída uma função de temporização (por ex. Temporizador ou Cozedura Temporizada). Durante a execução de uma receita, um sinal acústico avisa o utilizador de que o forno está a aguardar uma operação por parte do utilizador (por ex., insira o prato ou volte-o ao contrário). Os bipes também sinalizam uma falha do forno.

Predefinições

Os modos de cozedura automaticamente selecionam uma temperatura adequada quando o modo de cozedura é selecionado. Estes podem ser alterados quando é necessário um diferente.

Códigos de número de falha F

Estes códigos são apresentados quando o controlo eletrónico deteta um problema com o forno ou a eletrónica. O código de erro é registado no Registo de Erro, no menu Configuração. Este erro pode ser comunicado ao técnico de assistência técnica para que este possa compreender a causa possível do problema com antecedência.

Pré-aquecimento

Sempre que um modo de cozedura é definido e o forno é aquecido, o pré-aquecimento inicia. Durante este período, a temperatura instantânea é exibida juntamente com o ícone do termómetro. Mal seja atingido 100%, o controlo faz soar o "fim do pré-aquecimento" e o valor da temperatura atual desaparece.

Bloqueio do teclado

Prima a tecla  durante 3 segundos. Os comandos encontram-se agora bloqueados e será apresentado um "Ícone de chave". Repita o mesmo procedimento durante 3 segundos para desbloquear o teclado.

NOTA: a operação de desligamento encontra-se sempre disponível.

Temporizador



ATENÇÃO

O temporizador no seu forno não liga nem desliga o aparelho, o seu único objetivo é alertá-lo através do alarme. Quando quiser desligar o forno automaticamente, utilize as funções fim de cozedura e cozedura com atraso.

NOTA: Premir o botão DESLIGAR não reinicia nem para o temporizador.

1. Prima o botão  e defina o tempo desejado usando as setas   e confirme com o botão . Para alternar a seleção entre horas e minutos, utilize as setas  .
2. As horas podem ser definidas desde 1 minuto a 12 horas e 59 minutos e, quando definidas, o tempo restante fica sempre visível na barra de estado ao fundo, até o tempo expirar ou ser redefinido.
3. Para alterar ou cancelar a definição de tempo, deve redefinir o temporizador, premindo e mantendo premido o botão  durante alguns segundos.
4. O formato do temporizador é normalmente HR:MIN, alterando para MIN:SEG durante o último minuto.
5. Quando o tempo expira, o visor mostra 00:00 e o alarme irá soar durante um minuto ou até o botão ser premido .

4 - Dicas gerais sobre o forno

Pré-aquecimento do forno

- Selecionar uma temperatura mais alta não encurta o tempo de pré-aquecimento.
- O pré-aquecimento é necessário para bons resultados ao cozer bolos, biscoitos, pastéis e pães.
- O pré-aquecimento irá ajudar a dourar os assados e a reter o molho da carne.
- Coloque as prateleiras do forno na sua posição antes de pré-aquecer.
- Durante o pré-aquecimento, a temperatura de cozedura selecionada é sempre apresentada.
- Um bipe irá confirmar se o forno foi pré-aquecido e "temperatura detetada" irá desativar-se.

Sugestões operacionais

- Não coloque painéis na porta do forno aberta.
- Utilize as luzes interior do forno para ver os alimentos através da janela da porta do forno, em vez de abrir a porta com frequência.

Operação com microondas

As microondas são transformadas em calor dentro dos alimentos. O forno microondas pode ser usado de forma autónoma ou em combinação com outros tipos de aquecimento. Esta secção contém informações sobre a louça e instruções para definir o forno microondas.

AVISOS PARA LOUÇA

Louça adequada

Pode usar louça resistente ao calor feita de vidro, cerâmica de vidro, porcelana, cerâmica ou plástico refratário. Estes materiais são permeáveis às microondas.

É ainda possível usar pratos normais. Desta forma, não será necessário transferir os alimentos.

A louça com decorações douradas ou prateadas só pode ser usada se o fabricante garantir que pode ser usada em fornos microondas.

Lembre-se que, ao usar o forno no modo microondas, o prato deve ser colocado numa base giratória.

Ao usar o forno no modo de combinação, é preferível colocar o prato a ser cozinhado na grelha baixa e redonda, suportada para que esteja centrada na base giratória.

Louça inadequada

Não pode ser usada louça metálica.

O metal não é permeável às microondas. Os alimentos em recipientes metálicos irão permanecer frios.

Aviso! Componentes metálicos como colheres em vidros devem permanecer a pelo menos 2 cm das paredes do forno e do interior do forno. De facto, faíscas podem danificar gravemente o interior da

porta de vidro.

Aviso! A grelha plana deve ser removida ao usar os modos microondas e combinado. Utilize apenas com as funções do forno tradicionais.

Testar a louça

Nunca ligue o forno microondas antes de colocar alimento no mesmo. A única exceção permitida é para testar a louça.

Se não tiver a certeza se a louça pode ser usada no forno microondas, recomendamos

realizar o teste seguinte:

coloque o pote vazio no aparelho durante ½ - 1 minuto à potência máxima. Verifique a temperatura. O pote deve estar frio ou ligeiramente quente. Se estiver quente ou se existirem faíscas, o pote não é adequado.

Condensação e temperatura do forno

- É normal que uma certa quantidade de humidade evapore dos alimentos durante qualquer processo de cozedura. A quantidade depende do conteúdo de água dos alimentos. A humidade pode condensar em qualquer superfície mais fria do que o interior do forno, tal como o painel de controlo.
- O seu novo forno possui um sensor de temperatura eletrónico que permite manter uma temperatura adequada.

Cozer a grande altitude

- Ao cozer a uma altitude elevada, as receitas e o tempo de cozedura podem variar em relação ao normal.

5 - Começar a Utilizar

Instruções para a ligação inicial

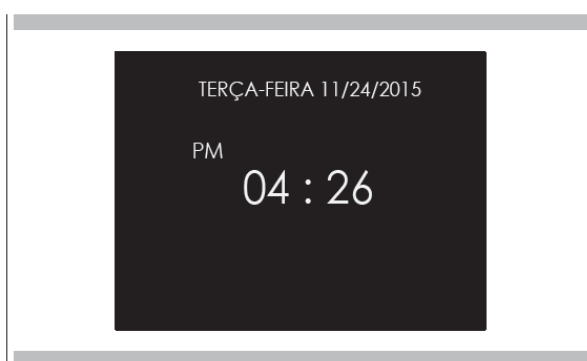
Uma vez que o forno tenha sido ligado à fonte de alimentação pela primeira vez, o controlo prepara automaticamente para a definição de uma série de definições do utilizador, que permanecem guardadas em caso de qualquer ligação posterior.

NOTA: Tanto na primeira ligação como ligações posteriores à fonte de alimentação, o mecanismo de bloqueio da porta realiza uma calibragem – nesta fase, mantenha sempre a porta fechada.

- Idioma
- Temperatura e peso
- Horas
- Data

Consulte a alínea DEFINIÇÕES DO UTILIZADOR, para saber definições do utilizador.

Ao aplicar as definições do utilizador, o controlo move-se automaticamente para a página de exibição “Em espera”.



6 - Definições do utilizador

Com o forno ligado, selecione o ícone  e confirme com a tecla (OK) para entrar no menu DEFINIÇÕES. Este menu permite personalizar as definições do seu forno. Para aceder, não pode estar ativa nenhuma cozedura nem pode estar em progresso nenhuma função de tempo definido.

NOTA: O menu Definições não pode ser definido se a uma função de tempo já tiver sido definida: primeiro elimine todas as funções de tempo ativas.

1. Prima as teclas   para seleccionar o submenu e confirme através da tecla (OK).



2. Utilize este menu para alterar as definições seguintes:

Prima as teclas   ou   para seleccionar a definição ou alterar um submenu de entre os seis disponíveis e confirme usando a tecla (OK).



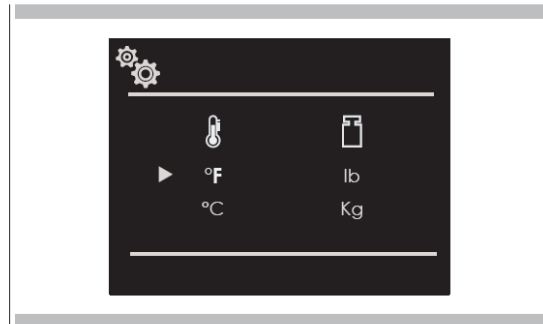
Idioma

Prima a tecla de seta   para seleccionar um idioma de entre os disponíveis e confirme com a tecla (OK).



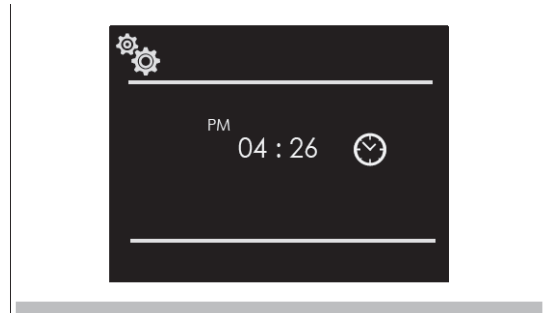
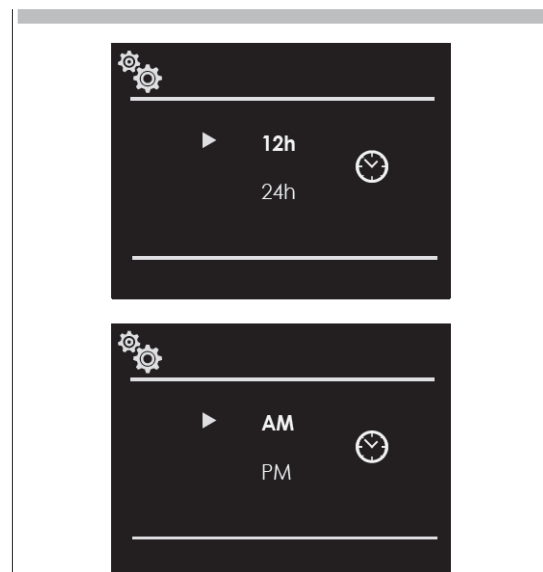
Temperatura e peso

Prima a tecla de seta   e   para seleccionar as duas opções de temperatura "°C/°F" ou as opções de peso Kg/lb e confirme com a tecla (OK).



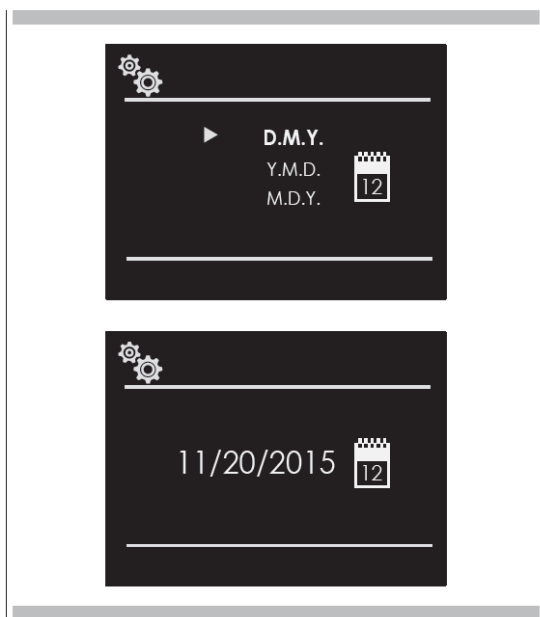
Tempo

Prima a tecla de seta   para seleccionar o formato de tempo entre as opções "12h AM/PM ou 24h" e confirme com a tecla (OK). De seguida, defina o tempo usando as setas   e confirme com a tecla (OK).



Data

Prima a tecla de seta Δ ∇ para selecionar o formato da data de entre as opções "D.M.A. – A.M.D. – M.D.A." e confirme com a tecla **OK**. De seguida, defina o valor usando as setas Δ ∇ e confirme com a tecla **OK**.



Volume

Pressionar a seta Δ ∇ para selecionar o grau de volume requerido e confirmar com a tecla **OK**.



Brilho

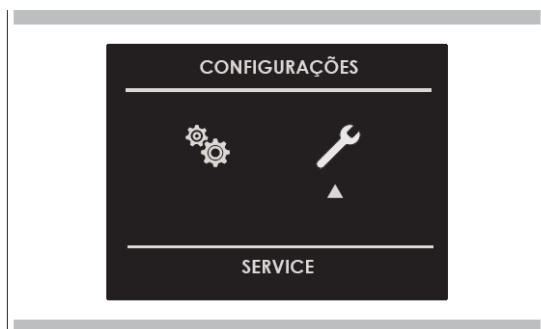
Prima a tecla de seta $\triangleleft$ $\triangleright$ para escolher a definição de luminosidade, alternando entre LIGADO ou EM ESPERA, de seguida, usando as setas Δ ∇ seleccione o grau de luminosidade requerido e confirme com a tecla **OK**.



7 - Definição do sistema

Com o forno ligado, selecione o ícone  e confirme com a tecla **OK** para entrar no menu DEFINIÇÕES. Este menu permite definir um número de parâmetros ou funções especiais. Permite ainda aceder à lista de eventos de erro.

1. Prima as teclas **< >** para seleccionar o submenu e confirme através da tecla **OK**.



2. Utilize este menu para alterar as definições seguintes:

Prima as teclas **△ ▽** para seleccionar o item a ser definido ou a ser apresentado de entre os três disponíveis e confirme com a tecla **OK**.



Demonstração

O objetivo desta função é definir o modo DEMONSTRAÇÃO, que desativa a função de cozedura mas realiza automaticamente uma demonstração das funções.

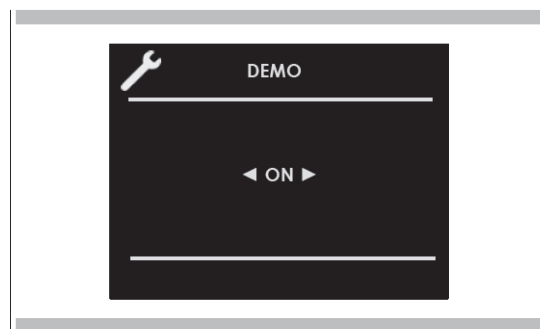
1. Prima as teclas **< >** para seleccionar o item LIGAR.
2. Confirme com a tecla **OK**.
3. Prima a tecla **1**.

Após cerca de 30 segundos, o forno começa a funcionar neste modo.

Para parar temporariamente esta função de DEMONSTRAÇÃO, mantenha simplesmente qualquer tecla premida durante alguns segundos até o forno alternar para "em espera". Para iniciar novamente, prima a tecla **1**.

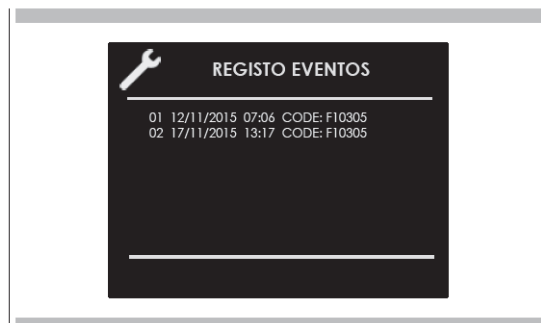
Para desativar a função, entre na página de visualização DEMONSTRAÇÃO e defina-a para DESLIGADO. Confirme usando a tecla **OK**.

NOTA: Uma vez definida, a função permanece ativa mesmo se o forno for desligado da corrente elétrica.



Registo de evento

O menu permite verificar quaisquer erros registados. Estes códigos podem ser notificados ao serviço pós-vendas.



8 - Ligar o seu forno

Ligar e desligar o forno



IMPORTANTE

- A tecla **OK** não para a função.
- Após desligar o forno, o ventilador de arrefecimento pode continuar a operar até as peças interiores do forno terem arrefecido.

Prima **1** para ligar e desligar o forno e prima novamente para o desligar. O forno volta ao modo de espera.

Forno multifunções		
Cozedura tradicional		
		COZEDURA CIRCULAR VENTILADA
		CIRCULAR E GRILL
		GRILL VENTILADA
		GRILL
Cozinhar com microondas		

		DESCONGELAÇÃO POR TEMPO
		DESCONGELAMENTO POR PESO
		COZEDURAS A MICRO-ONDAS
		MICRO-ONDAS E GRILL
		MICRO-ONDAS E CIRCULAR

Forno térmico		
Cozedura tradicional		
		GRILL
Cozinhar com microondas		
		DESCONGELAÇÃO POR TEMPO
		DESCONGELAMENTO POR PESO
		COZEDURAS A MICRO-ONDAS
		MICRO-ONDAS E GRILL

1. Selecione o ícone e prima a tecla **OK**. Selecione o modo de cozedura apropriado de acordo com os alimentos a serem cozinhados usando as setas **<** **>** e confirme com a tecla **OK**.
2. Nesta página de exibição, continua a ser possível alterar o modo de cozedura usando as teclas **<** **>**.
3. Se a temperatura proposta for correta, confirme com a tecla **OK** para iniciar a cozedura, caso contrário, se a tecla **OK** não for premida nos próximos 10 segundos, o forno alterna automaticamente para o modo automático e o ícone do modo de cozedura torna-se animado.

Tabelas com o modo de cozedura

Cozedura tradicional				
MODO DE COZEDURA	ÍCONE	TEMPERATURA		
		Min.	Predefinir	Máx.
COZEDURA CIRCULAR VENTILADA		50° C	165° C	230° C
CIRCULAR E GRILL		50° C	210° C	230° C
GRILL VENTILADA		50° C	165° C	230° C
GRILL		50° C	230° C	230° C

Cozinhar com microondas											
MODO DE COZEDURA	ÍCONE	DEFINIR	PESO			WATT			TEMPERATURA		
			Min.	Predefinir	Máx.	Min.	Predefinir	Máx.	Min.	Predefinir	Máx.
DESCONGELAÇÃO POR TEMPO							150 W				

DESCONGELAMENTO POR PESO		Pão	100 g	500 g	600 g		150 W				
		Vegetais	100 g	500 g	1000 g		150 W				
		Carne	100 g	500 g	1500 g		150 W				
		Peixe	100 g	500 g	800 g		150 W				
COZEDURAS A MICRO-ONDAS						150 W	900 W	900 W			
MICRO-ONDAS E GRILL		150W					150 W			200° C	
		300W					300 W				
		450W					450 W				
MICRO-ONDAS E CIRCULAR		150W					150 W		50° C	100° C	200° C
		300W					300 W				
		450W					450 W				

9 - Cozedura tradicional

Alterar o modo de cozedura

1. Durante a cozedura não temporizada, pode ser definida uma pausa na cozedura premindo a tecla **OK**.
Todas as definições da operação de cozedura suspensa devem permanecer guardadas e podem ser reativadas, premindo a mesma tecla novamente.
2. Para alterar o modo de cozedura com o forno em funcionamento, prima a tecla **OK** e, de seguida, a tecla **↔**.
Neste momento, pode ser selecionado outro modo de cozedura de entre os disponíveis no grupo através das setas **◀ ▶**.

Alterar a temperatura



IMPORTANTE

- No fim de uma função, o ecrã de exibição mostra a temperatura de aquecimento do compartimento residual, na página em espera.
1. Na página de exibição de pré-visualização do modo de cozedura, a temperatura pode ser alterada usando as setas **△ ▽**, confirmando posteriormente com a tecla **OK**.
 2. Uma vez iniciada a cozedura, a temperatura pode ser em todo o caso alterada, a qualquer momento, usando as teclas **△ ▽**.

Menu escolha rápida cozimentos

A função do menu escolha rápida dá-lhe a possibilidade de selecionar rapidamente os modos de cozimento mais adequados ao tipo de prato que pretende cozinhar.

	ENTRADAS			
	AVES			
	CARNES			
	PEIXE			
	VERDURAS			
	DOCES			
	PÃO/PIZZA			

	PIPOCAS	
	MUG	
	MUG DOUBLE	

Fase de pré-aquecimento

Enquanto o forno se encontra na fase de pré-aquecimento, a temperatura instantânea é apresentada sob o ícone do modo de cozedura.



Mal a temperatura definida for atingida, é sentido um sinal acústico e a indicação da temperatura instantânea desaparece.



10 - Funcionamento do modo do forno temporizado

Certifique-se de que o relógio “hora do dia” apresenta o tempo correto.

O modo temporizado apaga o forno no fim do tempo de cozedura.



ATENÇÃO

Nunca deixe os alimentos no forno durante mais do que uma hora antes e após a cozedura. Isto pode deteriorar as propriedades dos próprios alimentos.

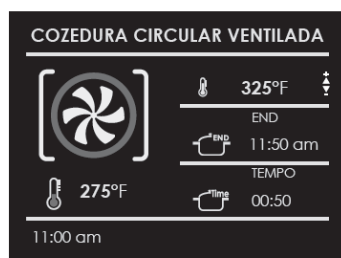
NOTA: O tempo de cozedura máximo pode ser definido para 12 h.

Tempo de cozedura

Utilize a função “Tempo de Cozedura” para operar o forno durante um determinado período de tempo. O forno inicia imediatamente e desliga-se automaticamente após o tempo ter expirado.

Para definir um modo temporizado

1. Selecione o modo de cozedura e a temperatura.
2. Existem duas formas de definir a função.
 - a) Selecione para definir a duração e prima .
 - b) Selecione para definir o tempo de paragem e prima .
3. Após selecionar uma das duas opções anteriores, defina o tempo usando as setas e confirme com a tecla .
4. Depois de premir a tecla , a cozedura inicia e as informações sobre o tempo de cozedura são apresentadas na página de exibição.
 - Modo de cozedura
 - Temperatura
 - Tempo de cozedura
 - Fim do tempo de cozedura



- 5 Após a cozedura, o forno desliga-se e um sinal acústico avisa que a cozedura terminou.

Para mudar o tempo de cozedura com o forno já em funcionamento, basta premir a tecla e inserir o novo tempo de cozedura antes de premir a tecla novamente.

Tempo de paragem

Utilize a função “Tempo de Paragem” para atrasar o início da cozedura temporizada. Introduza o tempo de paragem da cozedura e o forno irá calcular automaticamente o tempo de início. O forno liga-se e desliga-se automaticamente.

Para atrasar o início de um modo temporizado

- 1 Em primeiro lugar, defina o tempo de cozedura requerido, conforme o indicado na alínea “TEMPO DE COZEDURA”.
- 2 Selecione para definir o tempo de paragem e prima .
- 3 Defina o tempo de paragem da cozedura usando as setas e confirme usando a tecla .
- 4 Após premir a tecla , as função fica em espera e os detalhes de cozedura adiada são mostrados no ecrã.
 - Modo de cozedura
 - Temperatura
 - Tempo de paragem da cozedura
 - Tempo de início da cozedura



- Após a cozedura, o forno desliga-se e um sinal acústico avisa que a cozedura terminou.

Para mudar o tempo de início e fim da cozedura com o forno já em funcionamento, basta premir a tecla e inserir o novo tempo de cozedura ou o tempo de paragem da cozedura e prima novamente a tecla .

11 - Cozinhar com microondas

NOTA: é fundamental ler atentamente as instruções e avisos para assegurar uma utilização correta.

ATENÇÃO

As funções microondas não irão iniciar até a porta fechar. Se a porta estiver aberta com o forno ligado, o forno irá ser pausado e a mensagem "PORTA ABERTA" surgirá no ecrã. Para reiniciar a função, a porta deve ser fechada.

A função pode ser colocada em pausa a qualquer momento premindo a tecla , quando é premida novamente  a função reinicia.

Função de descongelamento temporizado

Selecione o ícone de descongelamento temporizado usando as setas e prima a tecla , depois defina o tempo de descongelamento com as setas Δ e ∇ .

Para iniciar a função, prima a tecla .



Uma vez que a função tenha sido iniciada, será mostrada uma contagem decrescente no ecrã. O tempo pode ser definido a qualquer altura usando as teclas Δ e ∇ .

Quando o descongelamento estiver concluído, a mensagem "DESCONGELAMENTO CONCLUÍDO" irá aparecer no ecrã.

Função de descongelamento por peso

Selecione o ícone de descongelamento por peso usando as setas e prima a tecla .



Selecione o tipo de metal usando as setas $\triangleleft$ e $\triangleright$, depois defina o peso usando as setas Δ e ∇ e, por fim, inicie o descongelamento usando a tecla .

Seguem-se os tipos de refeições e correspondentes pesos que podem ser definidos:

REFEIÇÃO		Peso MÍN (g)	MÁX Peso (g)
	Pratos de Pão Piza Massa	100	600
	Vegetais	100	1000
	Carne	100	1500
	Marisco	100	800

O tempo de congelamento é calculado automaticamente e sem necessitar de quaisquer parâmetros de tempo, com base no tipo de refeição e peso.

Quando o descongelamento estiver concluído, a mensagem DESCONGELAMENTO CONCLUÍDO irá aparecer no ecrã.

Função microondas

Selecione o ícone da função microondas usando as setas e prima a tecla .

Se desejar iniciar imediatamente a função com um tempo predefinido de 30 segundos e um rendimento predefinido de 900W, prima a tecla .



Se desejar personalizar o tempo e rendimento, abra o submenu gerido conforme se segue:

- **TEMPO:** Selecione o ícone  e use as teclas Δ e ∇ para personalizar o tempo.
- **RENDIMENTO DO MICROONDAS:** Selecione o ícone  e use as teclas Δ e ∇ para selecionar a definição de rendimento do microondas de entre 6 níveis possíveis, 150W - 300W - 450W - 600W - 750W - 900W.

Uma vez definidos os novos parâmetros, prima a tecla  para começar a cozer.

Uma vez que a cozedura tenha sido iniciada, será mostrada uma contagem decrescente no ecrã. O tempo pode ser definido a qualquer altura usando as teclas Δ e ∇ .

No fim da cozedura, a mensagem "FIM DE COZEDURA" irá aparecer no ecrã.

Função microondas + grelha

Selecione o ícone de função Microondas+Grelha usando as setas e prima a tecla , depois defina o tempo de descongelamento com as setas Δ e ∇ .

Se desejar iniciar imediatamente a função com um tempo predefinido e um rendimento predefinido de 300W, prima a tecla .



Se desejar personalizar o rendimento, abra o submenu gerido conforme se segue:

- **RENDIMENTO DO MICROONDAS:** Selecione o ícone  e use as teclas Δ e ∇ para selecionar a definição de rendimento do microondas de entre 3 níveis possíveis, 150W - 300W - 450W.

Uma vez definido o novo parâmetro, prima a tecla  para começar a cozer.

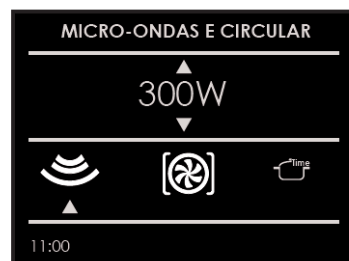
Uma vez que a cozedura tenha sido iniciada, será mostrada uma contagem decrescente no ecrã. O tempo pode ser definido a qualquer altura usando as teclas Δ e ∇ .

No fim da cozedura, a mensagem "FIM DE COZEDURA" irá aparecer no ecrã.

Função microondas + anel

Selecione o ícone de função Microondas+Anel usando as setas e prima a tecla , depois defina o tempo de descongelamento com as setas Δ e ∇ .

Se desejar iniciar imediatamente a função com um tempo predefinido e uma temperatura de 100°C, com um rendimento predefinido do microondas de 300W, prima a tecla .



Se desejar personalizar a temperatura e o rendimento, abra o submenu gerido conforme se segue:

- **TEMPERATURA:** Selecione o ícone  e use as teclas Δ e ∇ para personalizar a temperatura entre 50°C e 200°C.
- **RENDIMENTO DO MICROONDAS:** Selecione o ícone  e use as teclas Δ e ∇ para selecionar a definição de rendimento do microondas de entre 3 níveis possíveis, 150W - 300W - 450W.

Uma vez definidos os novos parâmetros, prima a tecla  para começar a cozer.

Uma vez que a cozedura tenha sido iniciada, será mostrada uma contagem decrescente no ecrã. O tempo pode ser definido a qualquer altura usando as teclas  e .

No fim da cozedura, a mensagem "FIM DE COZEDURA" irá aparecer no ecrã.

Mudar a alimentação de Watts

Selecione o ícone  e prima a tecla . Selecione o ícone microondas e mude os watts de potência usando as setas   e confirme com a tecla .

Mudar as horas

Prima o ícone  e prima a tecla . Selecione o ícone do tempo e mude o valor do tempo usando as setas   e confirme com a tecla .

Alterar a temperatura

(só disponível para microondas e anel)

Selecione o ícone  e prima a tecla . Selecione o modo de cozedura e mude a temperatura definida usando as setas   e confirme com a tecla .

Mudar o peso

(só disponível para descongelamento e peso)

Prima o ícone  e mude o peso usando as setas   e confirme com a tecla .

12 - Utilizar as luzes do forno

Uma tecla de luz única acende as luzes.

Toque em  para apagar ou acender as luzes.

As luzes do forno acendem-se automaticamente quando a porta é aberta.

Quando um forno está em utilização, as luzes do forno ligam-se automaticamente quando um modo é iniciado.

As luzes do forno irão apagar-se automaticamente quando o modo do forno é cancelado.

NOTA: Uma vez acesas, as luzes apagam-se automaticamente após 3 minutos. Para voltar a ligá-las, prima a tecla ou abra a porta.

13 - Receitas

A função Receitas do seu forno dá-lhe a possibilidade de cozinhar alimentos sem ter de definir sempre manualmente o forno. Ao selecionar uma receita "DEFINIDA", o modo de cozedura, a temperatura e as horas são automaticamente definidos de acordo com a receita selecionada do menu.

Lista de receitas	Tipo de alimento	Condição do alimento	Lista de receitas	Informações apresentadas
PREDEFINIDO OU PESSOAL		FRESCO	PÃO PIZZA APERITIVO	TIPO DE ACESSÓRIO POSIÇÃO DO NÍVEL PESO DO ALIMENTO TEMPO DE COZEDURA PRÉ-AQUECIMENTO REQUERIDO (SIM/NÃO)
		CONGELADO		
		INTEIRO	CARNE	
		EM PEDAÇOS		
		INTEIRO	FRANGO	
		EM PEDAÇOS		
		INTEIRO	PEIXE	
		EM PEDAÇOS		
		-	VERDURA	
		-		
		-	BOLOS	
		-		

Selecione uma receita já definida:

1. Ligue o forno, selecione o ícone  e prima o botão .
2. Utilizando as setas   selecione a lista entre "PREDEFINIDO" ou "PESSOAL" e confirme usando a tecla .
3. Escolha o tipo de alimento a ser cozinhado usando as setas   e as setas   e confirme usando a tecla .
4. Usando as setas   escolha entre "FRESCO" ou "CONGELADO" ou, noutros casos, entre "INTEIRO" ou "EM PEDAÇOS" e confirme com a tecla .
5. Selecione a receita requerida usando as setas   e confirme usando a tecla .
6. Quando a receita é selecionada, aparece a página de exibição seguinte no ecrã:

PERU ASSADO

GRADE RETANGULAR

NÍVEL1

PESO3800g

TEMPO DE COZEDURA03:00

PRÉ-AQUECIMENTOSIM

START

SALVAR

7. Para iniciar a receita, confirme com a tecla **OK**.

Durante uma receita, uma série de mensagens acústicas e visuais irão pedir-lhe para realizar as operações seguintes. Basta seguir as instruções no ecrã.

8. Ao terminar, o forno desliga-se e um sinal acústico e visual avisa que a receita terminou.

Guardar uma receita personalizada:

Uma vez que a receita tenha sido selecionada, a definição de "Horas" e "Peso" pode ser alterada e a receita pode ser guardada entre as "PESSOALS".

1. Uma vez selecionada uma receita, prima a tecla **△** e confirme usando a tecla **OK**.
2. Para alterar o peso, introduza o peso desejado usando as setas **△** **▽** e confirme usando a tecla **OK**.



3. O forno muda automaticamente para o tempo de cozedura. Para mudar este tempo, utilize as setas **△** **▽** e confirme de novo usando a tecla **OK**.



4. Neste momento, a receita pode ser guardada na lista de receitas "PESSOALS", selecionando "GUARDAR" e confirmando usando a tecla **OK**.

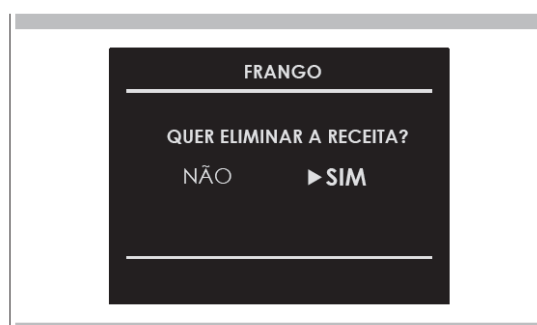


NOTA: Se os valores de horas e peso forem alterados e não forem guardados de imediato, no fim da receita, surgirá uma mensagem a perguntar se deseja guardá-los.

5. Para iniciar a receita, prima a tecla **OK**.

Apagar uma receita personalizada:

1. Para eliminar uma receita da lista de receitas personalizadas, seleccione a receita.
2. Prima a tecla **◀** e seleccione a escolha e confirme através da tecla **OK**.



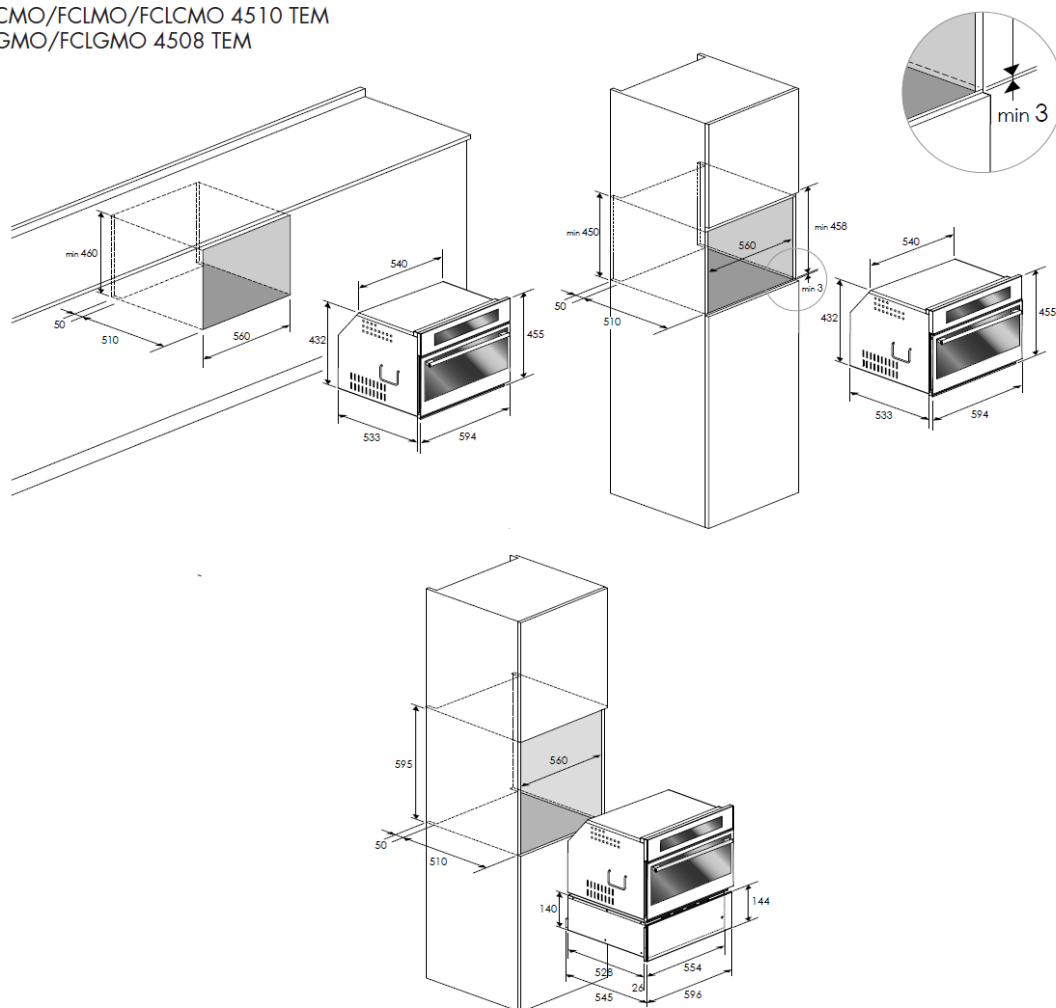
14 - Para o técnico de instalação

Instale o forno na bancada

- forno deve ser instalado sob um placa, numa coluna, ou combinado com a correspondente gaveta aquecedora de alimentos.
- As dimensões do espaço devem ser as mostradas na figura.
- material do armário deve ser capaz de suportar o calor.
- forno deve estar centrado nas paredes do armário e fixado com os parafusos e buchas fornecidos.

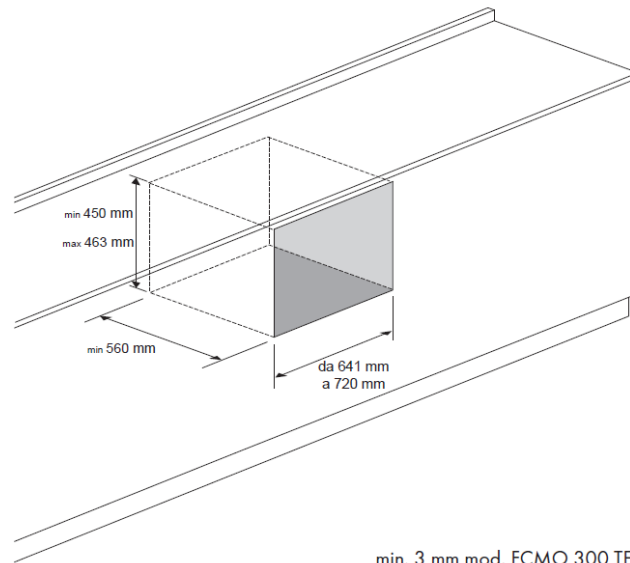
ESPAÇO E DIMENSÕES 60cm

Modelli:
FCMO/FCLMO/FCLCMO 4510 TEM
FGMO/FCLGMO 4508 TEM

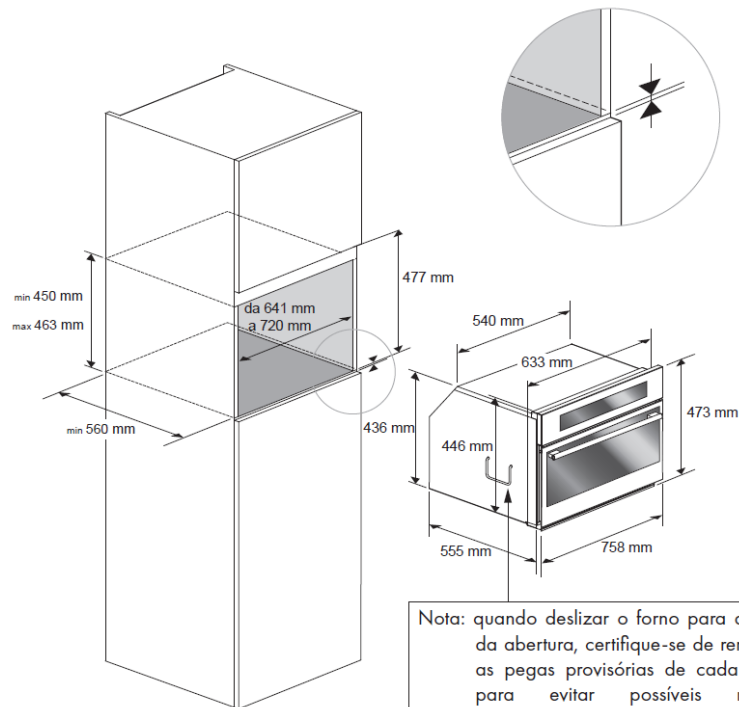


ESPAÇO E DIMENSÕES 75 cm

Modelli:
FCMO/FPCMO 300 TEM

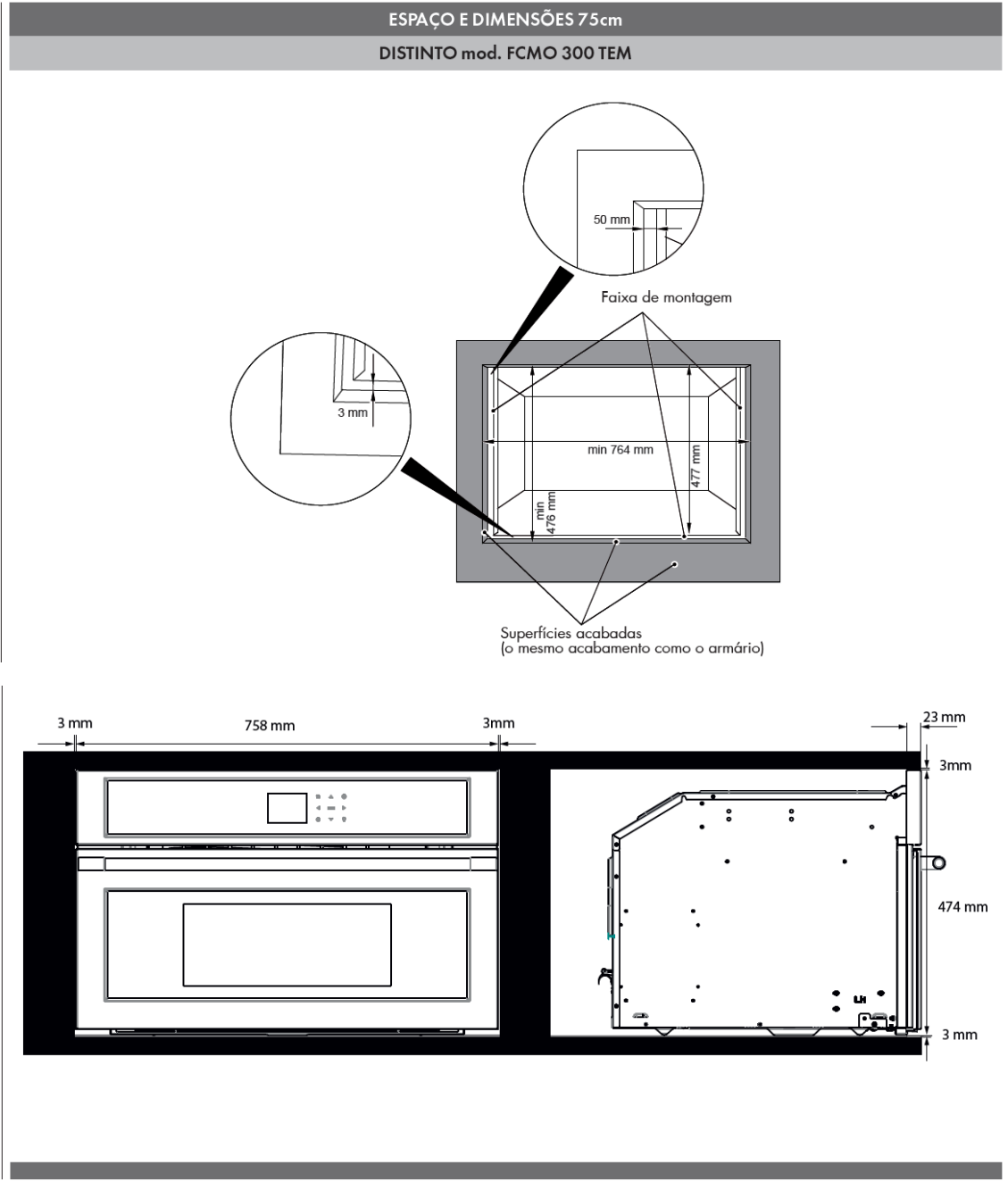


min. 3 mm mod. FCMO 300 TEM
min. 30 mm mod. FPCMO 300 TEM



Nota: quando deslizar o forno para dentro da abertura, certifique-se de remover as pegas provisórias de cada lado para evitar possíveis ruídos vibratórios.

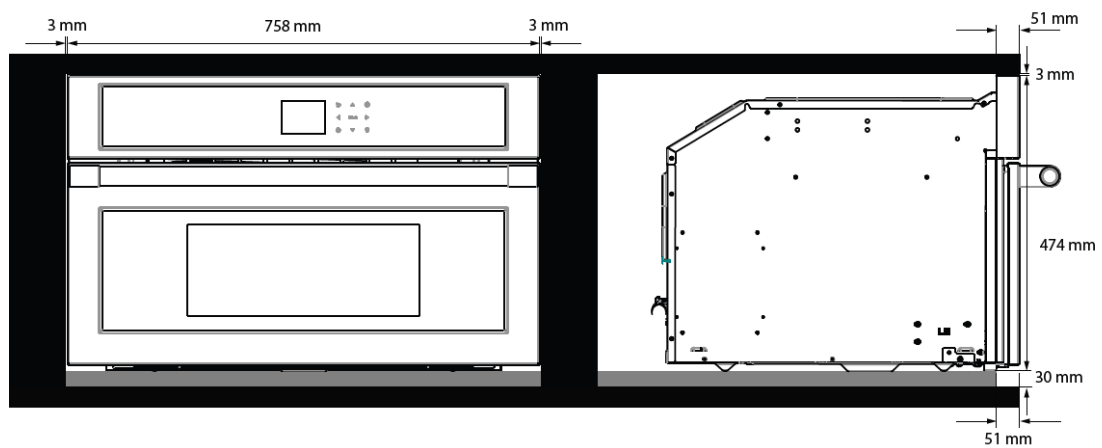
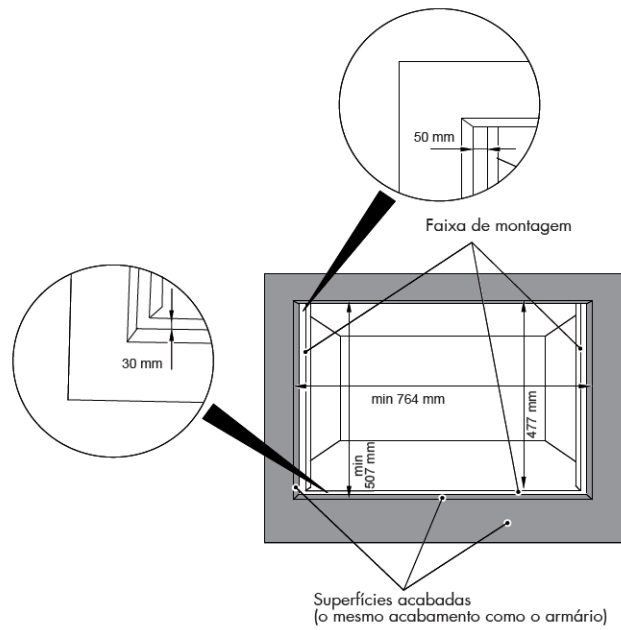
INSTALAÇÃO DE MONTAGEM EMBUTIDA



INSTALAÇÃO DE MONTAGEM EMBUTIDA

ESPAÇO E DIMENSÕES 75cm

PROFESSIONAL mod. FPCMO 300 TEM



DADOS TÉCNICOS		
Fonte de alimentação	220 V~, 60	Hz
Potência máxima absorvida	2800	W
Potência do microondas	1600	W
Grelhar	1500	W
Ar quente	1500	W
Frequência do microondas	2450	MHz

TIPO E DIÂMETRO MÍNIMO DOS CABOS			
		SASO	
H05RR-F	3x1,5 mm ²	H05RR-F	3x2,5 mm ²
H05VV-F	3x1,5 mm ²	H05VV-F	3x2,5 mm ²
H05RN-F	3x1,5 mm ²	H05RN-F	3x2,5 mm ²
H05V2V2-F	3x1,5 mm ²	H05V2V2-F	3x2,5 mm ²

Engate elétrico

Antes de efetuar a ligação elétrica, certifique-se de que:

- as características do sistema elétrico satisfazem o que é mostrado na placa do número de série aplicada na dianteira do forno;
- o sistema elétrico possui uma ligação à terra eficaz, em conformidade com as normas e legislação atual.

A ligação à terra é obrigatória por lei.

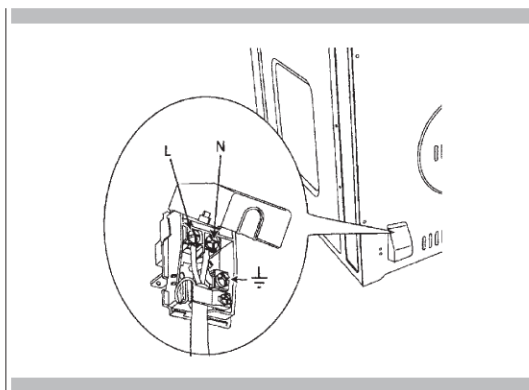
O cabo não deve, em nenhum ponto, atingir uma temperatura superior a 50 °C acima da temperatura ambiente.

Este forno deve ser ligado à fonte de alimentação por um cabo de alimentação acoplado com uma ficha de classificação apropriada que seja compatível com a tomada-saída acoplada ao subcircuito na cablagem fixa que se destina à alimentação deste forno.

Se um eletrodoméstico fixo não possuir um cabo de alimentação e ficha, ou outro dispositivo que assegure o desligamento da corrente elétrica, com uma distância de abertura dos contactos que permita o desligamento sob condições de tensão excessiva categoria III, tais dispositivos de desligamento devem ser previstos na rede de alimentação, em conformidade com as regras de instalação.

O interruptor ou tomada omnipolar deve ser fácil de atingir, quando o eletrodoméstico é instalado.

NOTA: O fabricante isenta-se de todas as responsabilidades se as normas de prevenção de acidentes usuais e as instruções anteriores não forem seguidas.



15 - Resolução de problemas relacionados com a cozedura

Com Cozer ou Cozer por Convecção, pode obter resultados fracos por muitos motivos para além de uma avaria do forno. Verifique o esquema seguinte para saber as causas dos problemas mais comuns. Uma vez que o tamanho, a forma e o material dos utensílios de cozedura afetam diretamente os resultados da cozedura, a melhor solução pode ser substituir os utensílios de cozedura antigos que tenham escurecido ou empenado com a idade e a utilização.

Problema de cozedura	Causa
Os alimentos douram de forma não uniforme	- O forno não foi pré-aquecido - Folha de alumínio na prateleira do forno ou parte inferior do forno - O utensílio de cozinhar é demasiado grande para a receita - As panelas tocam umas nas outras ou nas paredes do forno
Os alimentos ficam demasiado dourados no fundo	- O forno não foi pré-aquecido - Utilização de panelas de vidro, sem brilho ou de metais escurecidos - Posição da prateleira incorreta - As panelas tocam umas nas outras ou nas paredes do forno
O alimento ficou seco ou encolheu excessivamente	- Temperatura do forno demasiado baixa - O forno não foi pré-aquecido - A porta do forno foi aberta com frequência - Firmemente vedado com folha de alumínio - O tamanho da panela é demasiado pequeno

O alimento cozinha ou assa demasiado lentamente	- Temperatura do forno demasiado baixa - O forno não foi pré-aquecido - A porta do forno foi aberta com frequência - Firmemente vedado com folha de alumínio - O tamanho da panela é demasiado pequeno
As crostas das tartes não douram no fundo ou ficam com uma crosta empapada	- O tempo de cozedura não é suficiente - São usadas panelas de aço brilhantes - Posição da prateleira incorreta - Temperatura do forno demasiado baixa
Os bolos ficam pálidos, não crescem e podem não estar cozidos no interior	- Temperatura do forno demasiado baixa - Tempo de cozedura incorreto - O bolo é testado demasiado cedo - A porta do forno é aberta com demasiada frequência - O tamanho da panela pode ser demasiado grande
Os bolos são altos no meio com uma fissura no topo	- A temperatura de cozedura é demasiado alta - O tempo de cozedura é demasiado longo - As panelas tocam umas nas outras ou nas paredes do forno - Posição da prateleira incorreta - O tamanho da panela é demasiado pequeno
As extremidades da crosta da tarte ficam demasiado dourados	- A temperatura do forno é demasiado alta - As extremidades da crosta são demasiado finas

16 - Resolução de problemas de funcionamento

Antes de contactar a assistência técnica, verifique o seguinte, para evitar custos de assistência técnica desnecessários.

Problema do forno	Passos de resolução do problema
Ocorre outro Erro __ F na janela de exibição.	Corte a alimentação e ligue-a de novo após alguns segundos. Se o estado persistir, anote o número do código (na lista de REGISTO DE EVENTOS) e contacte a assistência técnica.
O visor do forno permanece DESLIGADO	Desligue a corrente na fonte de alimentação principal (fusível ou disjuntor). Rode o disjuntor para ligado. Se o estado persistir, efetue uma chamada para a assistência técnica autorizada.
A ventoinha de arrefecimento continua em execução após o forno ter sido desligado	A ventoinha desliga-se automaticamente quando os componentes eletrónicos arrefeceram suficientemente.
O forno não está a aquecer	Verifique o disjuntor do circuito ou a caixa de fusíveis da sua residência. Certifique-se de que existe alimentação elétrica adequada para o forno. Certifique-se de que foi selecionada a temperatura do forno.
O forno não cozinha de forma uniforme	Consulte os esquemas de cozedura, para saber a posição recomendada da prateleira. Reduza sempre a temperatura da receita em 25°F (15°C) ao cozinhar com o modo Cozer por convecção.
O relógio e o temporizador não funcionam corretamente	Certifique-se de que existe alimentação elétrica adequada para o forno. Consulte as secções Relógio nas Páginas 10 e 13.
Humidade excessiva	Os modos de convecção irão eliminar qualquer humidade no forno (esta é uma das vantagens da convecção).

