



ES / Hornos Empotrables (página 3) Instrucciones de uso

PT / Fornos Encastráveis (pagina 27) Instruções de uso

Contenido

| | |
|---|-----------|
| Qué hay que tener en cuenta | 5 |
| Antes del montaje | 5 |
| Indicaciones de seguridad | 5 |
| Causas de los daños | 6 |
| Su nuevo horno | 7 |
| Los paneles de mando | 7 |
| Mando de funciones | 8 |
| Mando de temperatura | 8 |
| Teclas de manejo y panel indicador | 9 |
| Consejos de uso | 9 |
| El carrito del horno y sus accesorios | 11 |
| Ventilador | 12 |
| Antes del primer uso | 12 |
| Calentar el horno | 13 |
| Limpieza previa de los accesorios | 13 |
| Programar el horno | 13 |
| Desconexión manual del horno | 13 |
| El horno se desconecta automáticamente | 14 |
| El horno se conecta y se desconecta automáticamente | 15 |
| Calentamiento rápido | 16 |
| Así se programa | 16 |
| Reloj avisador | 17 |
| Así se programa | 17 |
| Seguro para niños | 18 |
| Cuidados y limpieza | 19 |
| Parte externa del aparato | 19 |

Contenido

| | |
|---|-----------|
| Horno | 19 |
| Función limpia | 21 |
| Limpieza de los cristales | 22 |
| Junta | 22 |
| Cambiar la lámpara del horno | 23 |
| Servicio de Asistencia Técnica | 23 |
| Embalaje y aparatos usados | 24 |
| ¿Qué hacer en caso de avería? | 24 |

Qué hay que tener en cuenta

Leer detenidamente las instrucciones de uso. Sólo entonces podrá manejar correctamente su aparato.

Conservar las instrucciones de uso y de montaje. En caso de entregar el aparato a otra persona, adjuntar las instrucciones.

Estas instrucciones de uso son válidas tanto para hornos independientes como polivalentes. Si su horno es polivalente lea las instrucciones de uso de la placa para el manejo de los mandos de la misma.

Antes del montaje

Daños por el transporte

Comprobar el aparato tras sacarlo del embalaje. En caso de daños por transporte no conectar el aparato.

Conexión eléctrica

Sólo un técnico especialista autorizado puede conectar su aparato. En caso de daños por una conexión errónea no se disfrutará del derecho de garantía.

Antes de utilizar por primera vez su aparato, debe asegurarse de que la instalación eléctrica de su casa tiene toma de tierra y reúne todas las condiciones de seguridad vigentes. El montaje y conexión de su aparato debe ser realizado por un técnico autorizado.

El uso de este aparato sin la conexión de tierra o con una instalación incorrecta puede causar, aunque en circunstancias muy poco probables, daños serios (lesiones personales y muerte por electrocución).

El fabricante no se hace responsable del funcionamiento inadecuado y de los posibles daños motivados por instalaciones eléctricas no adecuadas.

Indicaciones de seguridad

Este aparato es de uso exclusivamente doméstico. Utilizar el horno únicamente para preparar alimentos.

Horno caliente

Abrir con cuidado la puerta del horno. Puede salir vapor caliente.

No tocar nunca las superficies interiores del horno ni los elementos calefactores. ¡Peligro de quemaduras! Es fundamental que los niños no se acerquen al aparato.

No guardar nunca objetos inflamables dentro del horno. ¡Peligro de incendio!

No aprisionar nunca los cables de conexión de los aparatos eléctricos en la puerta caliente del horno. El aislamiento del cable puede derretirse. ¡Peligro de cortocircuito!

Reparaciones

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. ¡Peligro de descarga eléctrica!

Sólo un técnico instruido por nosotros está autorizado a realizar las reparaciones.

Si el aparato se ha averiado, desconectar de la red eléctrica. Llamar al Servicio de Asistencia Técnica.

Causas de los daños

Bandeja de horno o papel de aluminio en la base del horno

No introducir bandejas en la base del horno. No cubrirla con papel de aluminio.

Esto produciría acumulación térmica. Los tiempos de cocción y de asado ya no coinciden y el esmalte se deteriora.

Agua en el horno

No verter nunca agua en el horno caliente. Se puede dañar el esmalte.

Jugo de frutas

No llenar demasiado la bandeja para preparar un pastel de frutas jugoso. El jugo de frutas que gotea de la bandeja produce manchas que no se pueden eliminar.

Apertura del carrito

Al cocinar, dentro del horno se genera gran cantidad de vapor, cuando abra la puerta del horno para sacar los alimentos tenga cuidado porque el vapor está muy caliente y puede quemar.

Se recomienda que abra la puerta y espere unos segundos a manipular las bandejas, para que el vapor salga del interior del horno.

Enfriamiento con la puerta del horno abierta

Dejar enfriar el horno sólo cuando esté cerrado. No aprisionar nada en la puerta del horno. Incluso si sólo se abre un poquito la puerta del horno, podrían dañarse con el tiempo los frontales de los muebles limítrofes.

Junta del horno muy sucia

Si la junta del horno está muy sucia, la puerta no cerrará bien cuando el horno esté en funcionamiento. Los frontales de los muebles limítrofes pueden dañarse. Mantener limpia la junta del horno.

Carrito del horno como superficie de apoyo

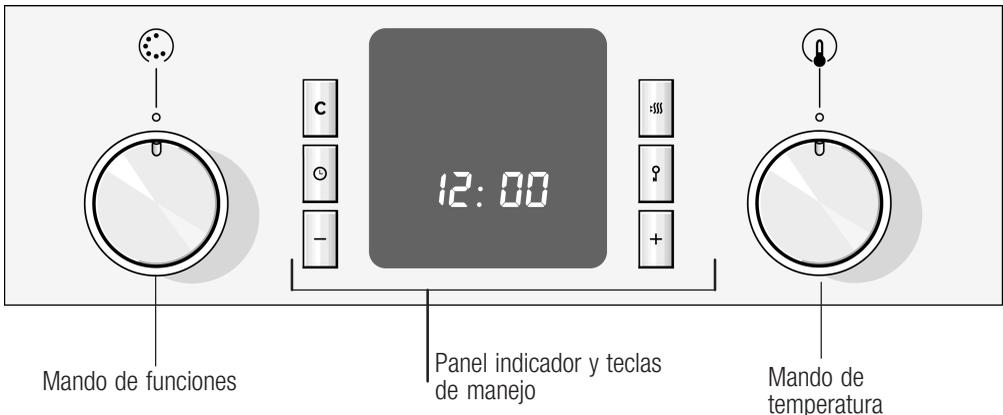
No subirse ni sentarse en el carrito del horno cuando esté abierto.

Su nuevo horno

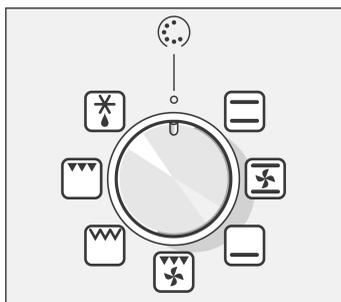
Aquí podrá conocer su nuevo aparato. Le explicaremos el panel de mando con los interruptores, las teclas de manejo y el panel indicador. Recibirá información sobre los tipos de calentamiento y los accesorios suministrados.

Los paneles de mando

Diferencias en los detalles en función del modelo de aparato.



Mando de funciones



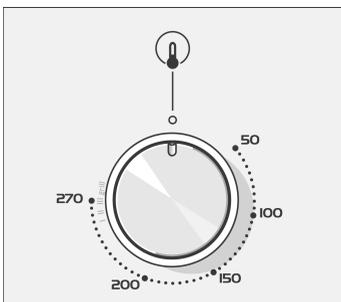
Ajustar el tipo de calentamiento del horno mediante el mando de funciones.

Posiciones

| | |
|--|--|
| | Calor superior e inferior |
| | Aire caliente |
| | Calor inferior |
| | Grill de infrarrojos con aire caliente |
| | Grill variable de pequeña superficie |
| | Grill variable de amplia superficie |
| | Descongelar |

Al ajustar el mando de funciones, la luz interior del horno se conecta.

Mando de temperatura



Con el mando de temperatura se puede ajustar la temperatura o el nivel del grill.

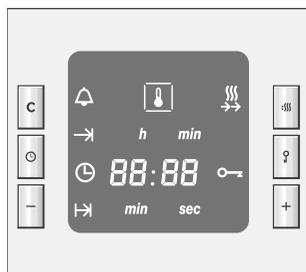
Temperatura

| | |
|--------|-------------------------------|
| 50-270 | Márgenes de temperatura en °C |
|--------|-------------------------------|

Grill

| | | Nivel de potencia |
|-----|---------------|-------------------|
| I | Grill flojo | 1 |
| II | Grill medio | 2 |
| III | Grill potente | 3 |

Teclas de manejo y panel indicador



Tecla **C** Para activar la función **limpia**.

Tecla de calentamiento rápido **!!!** Para que el horno alcance rápidamente la temperatura deseda.

Tecla del reloj **🕒** Para seleccionar la hora, el tiempo de cocción **⏪** y el tiempo de finalización **⏩**.

Tecla de llave **🔑** Para activar y desactivar el seguro para niños

Tecla menos **-** Para disminuir los tiempos

Tecla más **+** Para aumentar los tiempos

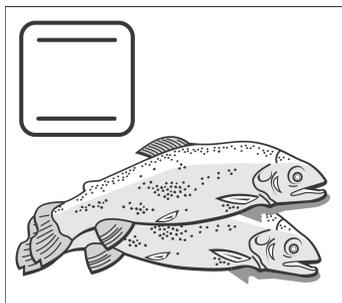
En el panel indicador se pueden leer los valores ajustados.

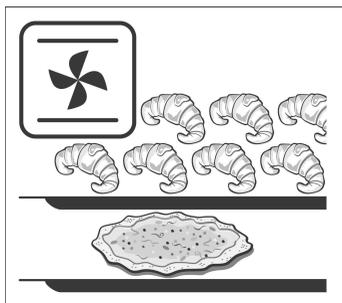
Consejos de uso

El horno dispone de diferentes tipos de calentamiento. De este modo usted puede seleccionar en cada momento la forma de preparación más idónea para cada alimento.

Calor superior e inferior

El calor llega de arriba y abajo a los alimentos. Este tipo de calentamiento es apropiado para preparar cualquier tipo de asado de pescado.



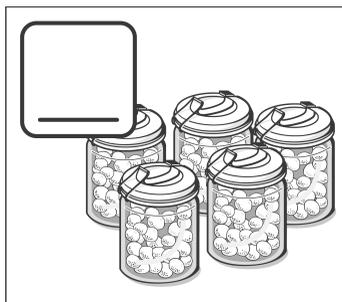


Aire caliente

Esta opción pone en funcionamiento el calor inferior, superior y la turbina.

Con este tipo de calentamiento, usted puede cocinar pasteles y pizzas en dos niveles a la vez. Para ello, coloque siempre la bandeja de aluminio en la segunda grada.

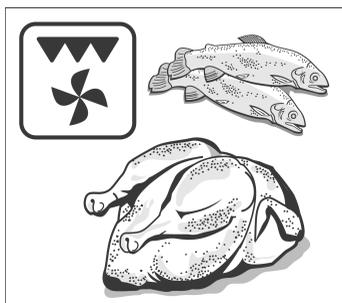
Si su horno no dispone de bandeja de aluminio no se recomienda la cocción a dos niveles.



Calor inferior

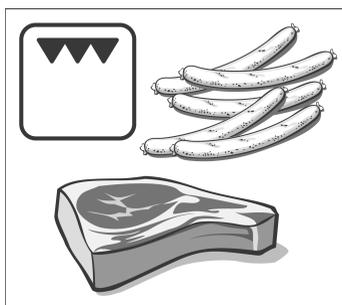
El calor llega únicamente desde la parte inferior del horno.

Esta función es apropiada para preparar pan, galletas, pastas y cualquier otro tipo de repostería. También es apropiada para la elaboración de mermeladas.



Grill de infrarrojos con aire caliente

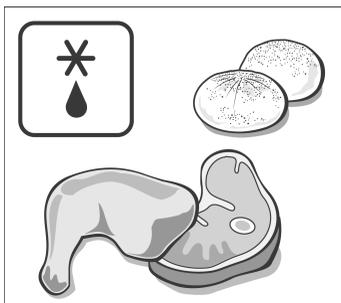
El grill y la turbina se conectan y desconectan alternadamente. Durante los intervalos de reposo del grill, la turbina hace circular en torno a los alimentos el calor emitido por el grill. De este modo, los asados de carne y pescado adquieren un atractivo color dorado en toda su superficie.



Grill variable (I, II y III) de amplia superficie

Se calienta toda la superficie de debajo de la resistencia del grill. Se pueden asar al grill varios bistecs, salchichas o pescado

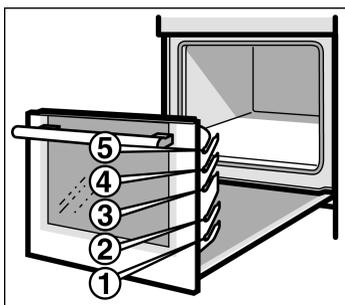
Grill de pequeña superficie □: Sólo se calienta la zona central de la resistencia del grill. Este tipo de calentamiento está indicado para cantidades pequeñas. De este modo se ahorra energía. Coloque el alimento en la parte central de la parrilla.



Descongelar

Una turbina situada en la pared posterior del horno distribuye el aire en torno a los alimentos congelados. La carne congelada, las aves, el pan y los pasteles se descongelan uniformemente.

El carrito del horno y sus accesorios

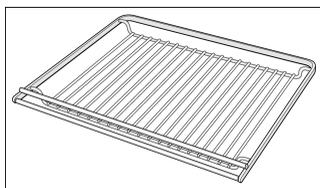


Los accesorios pueden colocarse a 5 niveles diferentes.

Los accesorios se colocan en los ganchos situados a la derecha e izquierda.

Cuando coloque los accesorios asegúrese de que han quedado bien anclados en los ganchos antes de soltarlos, en caso contrario pueden caerse.

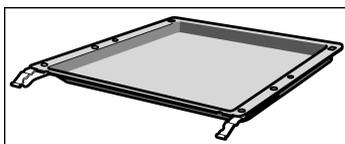
Accesorios



Su horno dispone de algunos de los siguientes accesorios:

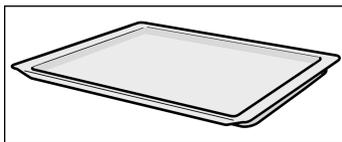
Parrilla

para recipientes, moldes de pasteles, asados, piezas de parrilla y platos congelados.



Bandeja de aluminio

Para pasteles y galletas.

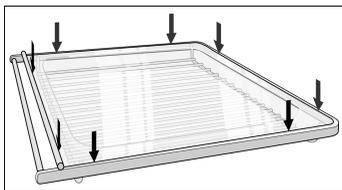


Bandeja de vidrio

Para todo tipo de asados de carne ó pescado, pizzas y pasteles.

La bandeja de vidrio se usa en combinación con la parrilla. Una vez colocada la parrilla en los ganchos de la puerta carro, coloque la bandeja encima de la parrilla tal y como se indica en la figura. Tenga cuidado al depositar la bandeja, ya que al ser de cristal puede dañarse ó romperse si la golpea contra la parrilla.

Para sacar la bandeja del horno una vez finalizada la cocción, descuelgue la parrilla de los ganchos y extraiga el conjunto parrilla y bandeja del interior del horno.



Ventilador

El horno está dotado de un ventilador de enfriamiento. Éste se conecta y desconecta en caso de necesidad. El aire caliente se escapa por la parte superior de la puerta.

Antes del primer uso

En este apartado hay información sobre todo lo que hay que hacer antes de cocinar por primera vez.

Calentar el horno y limpiar los accesorios. Leer las indicaciones de seguridad en el apartado “Qué hay que tener en cuenta”.

En primer lugar comprobar si en el panel indicador del horno parpadean el símbolo ⌚ y tres ceros.

Si en el panel indicador parpadean el símbolo ⌚ y tres ceros

Poner el reloj en hora.

1. Pulsar la tecla de reloj ⌚.
Aparecerá 12:00 y el símbolo reloj ⌚ parpadeará.
2. Ajustar la hora con la tecla + o la tecla -.

Tras unos segundos se aplica la hora. El horno está ahora listo para funcionar.

Calentar el horno

Proceder de la siguiente forma

Para eliminar el olor a nuevo, calentar el horno vacío y cerrado.

1. Colocar el mando de funciones en ☰.
2. Programar 240 °C con el mando de temperatura. Tras 60 minutos, desconectar el mando de funciones.

Limpieza previa de los accesorios

Antes de utilizar los accesorios, limpiarlos con agua, un poco de jabón y una bayeta.

Programar el horno

Tiene diferentes posibilidades para programar el horno.

Desconectar el horno manualmente

Cuando el plato esté listo, desconectar el horno.

El horno se desconecta automáticamente

Se podrá salir de la cocina durante un período prolongado de tiempo.

El horno se conecta y desconecta automáticamente

Se podrá poner el plato en el horno por la mañana y programarlo para que esté listo por la tarde.

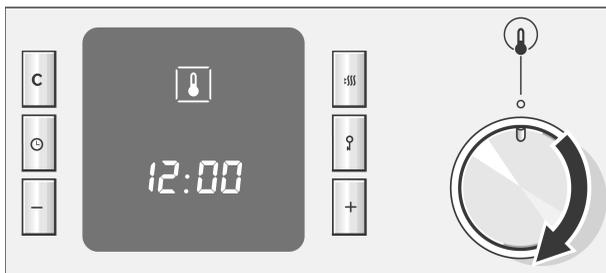
Desconexión manual del horno

Ejemplo: Calor superior e inferior ☰ a 190°C

1. Seleccione con el mando de funciones el tipo de calentamiento deseado (Ej: ☰)



2. Seleccione la temperatura o el nivel del grill con el mando de temperatura. (Ej: 190°C)



Desconexión

Cuando el plato esté listo, gire el mando de funciones hasta la posición 0.

Modificar la temperatura

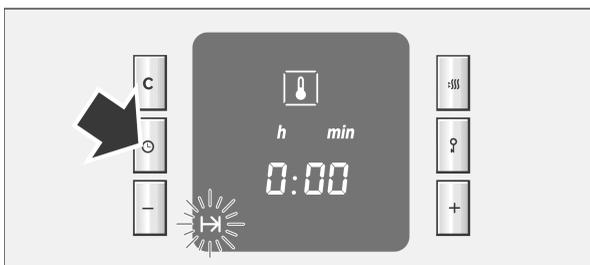
Es posible modificar la temperatura o el nivel del grill en cualquier momento.

El horno se desconecta automáticamente

Programarlo como se describe en los puntos 1 y 2. Introducir ahora el tiempo de cocción (duración) para su plato.

Ejemplo: Duración 45 minutos

3. Pulsar varias veces la tecla de reloj ⌚. El símbolo duración I→I parpadea.



4. Ajustar la duración con la tecla + o la tecla -. Tecla + valor propuesto = 30 minutos. Tecla - valor propuesto = 10 minutos. Tras unos segundos, se pone en marcha el horno. El símbolo I→I se ilumina en el panel indicador.



El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno se desconecta.
Pulsar dos veces la tecla  y desconectar el mando de funciones.

Modificar el tiempo de duración

Pulsar dos veces la tecla de reloj . Modificar la duración con la tecla + o la tecla -.

Cancelar la función

Pulsar dos veces la tecla de reloj . Pulsar la tecla - hasta que la indicación esté a cero. Desconectar el mando de funciones.

Ajustar la duración cuando la hora está oculta

Pulsar tres veces la tecla de reloj  y ajustar como se indica en el punto 4.

El horno se conecta y se desconecta automáticamente

Procurar que los alimentos delicados no permanezcan demasiado tiempo en el horno.

Ajustar tal como se describe en los puntos 1 hasta 4. El horno se pone en marcha.

Ejemplo: Son las 11:15 horas. El plato tarda 45 minutos y debe estar listo a las 12:45.

5. Pulsar la tecla de reloj  varias veces hasta que el símbolo  parpadee. En el panel indicador puede verse cuándo estará listo el plato.



6. Retrasar el tiempo de finalización con la tecla +. Tras unos segundos se aplica el ajuste. En el panel indicador puede verse el tiempo de finalización hasta que el horno se pone en marcha.



El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. El horno se desconecta. Pulsar dos veces la tecla  y desconectar el mando de funciones.

Nota

Mientras el símbolo esté parpadeando es posible efectuar modificaciones. Cuando el símbolo está iluminado es que se ha aplicado el ajuste. Es posible modificar el tiempo de espera hasta que se aplica el ajuste. Para ello consultar el apartado "Ajustes básicos".

Calentamiento rápido

Esta función le permite alcanzar la temperatura deseada con gran rapidez. Es de gran utilidad para hacer el precalentamiento del horno, pero no olvide que debe hacerlo sin alimentos en el interior.

Así se programa

1. Seleccione el tipo de calentamiento deseado con el mando de funciones.
2. Seleccione la temperatura deseada con el mando de temperatura y pulse la tecla . El símbolo  se iluminará en el panel indicador. La función se habrá activado.

El calentamiento rápido ha finalizado

Sonará una señal acústica. El símbolo  se apagará y el horno continuará con el calentamiento normal.

Nota

Se puede utilizar con todos los tipos de calentamiento, excepto con descongelar

Reloj avisador

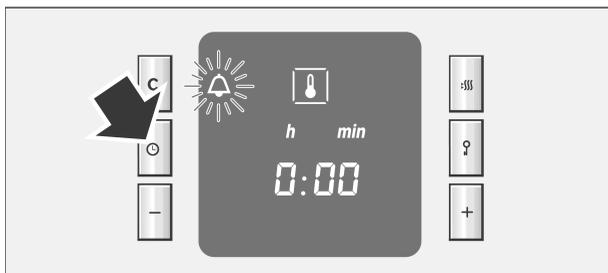
Puede utilizar el reloj del horno como un reloj avisador de cocina. Funciona de manera independiente del horno, por lo que no sirve para desconectar automáticamente el horno.

Tiene un sonido especial así es posible diferenciar si ha transcurrido el tiempo del reloj avisador o el tiempo programado de cocción del horno. También funciona cuando el seguro para niños está activo.

Así se programa

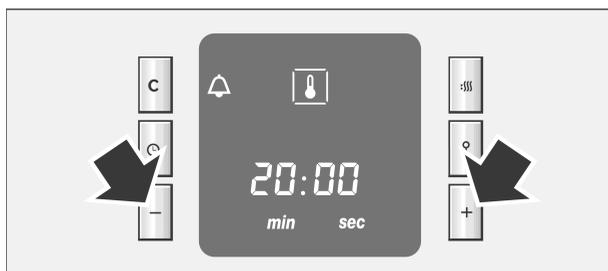
1. Pulse la tecla  hasta que el símbolo  parpadee en el panel indicador.

Ejemplo: **20** minutos



2. Seleccione el tiempo del reloj avisador con la tecla + ó -. Tecla + valor propuesto= 10 minutos. Tecla - valor propuesto= 5 minutos.

Tras unos segundos, se pone en marcha el reloj avisador. El símbolo  se iluminará de forma permanente en el panel indicador. El tiempo transcurrirá de forma visible.



El tiempo ha transcurrido

Suena una señal. Pulse la tecla  varias veces hasta que el símbolo  se apague.

Modificar el tiempo del reloj avisador

Pulse la tecla . Modifique el tiempo con las teclas + ó -.

Cancelar el tiempo del reloj avisador

Pulse la tecla . Pulse la tecla – hasta llegar a **0:00**

Estando activado el reloj avisador: consultar la hora, la duración restante o la hora de finalización de la programación automática

Consultar la duración restante $| \rightarrow |$, la hora de finalización $\rightarrow |$ o la hora : Pulsar la tecla  varias veces hasta que aparezca el símbolo correspondiente.

El valor consultado aparecerá por unos segundos en el panel indicador.

Seguro para niños

Bloquear el horno

Para que los niños no conecten el horno accidentalmente, hay disponible un sistema de bloqueo.

Pulse la tecla  hasta que en el panel indicador aparezca el símbolo . Esto tardará 4 segundos aproximadamente.

Desactivar el bloqueo

Pulse la tecla  hasta que se apague el símbolo .

Si el horno estaba en funcionamiento cuando usted activó el bloqueo, al desactivarlo, el horno seguirá funcionando.

Consejos y advertencias

El reloj avisador y la hora también pueden activarse cuando el horno esté bloqueado.

Si activa el bloqueo cuando el horno está en funcionamiento éste se apagará.

Cuidados y limpieza

No utilizar limpiadores de alta presión ni máquinas de vapor.

Parte externa del aparato

Limpiar el aparato con agua y un poco de lavavajillas. Secarlo con un paño suave.

Los productos corrosivos y abrasivos no son apropiados. Cuando un producto de este tipo entra en contacto con el frontal, debe limpiarlo inmediatamente con agua.

Es posible que aparezcan diferentes tonalidades en el frontal del aparato debido a diferentes materiales como vidrio, plástico o metal.

Aparatos con frontal de acero inoxidable

Eliminar siempre de manera inmediata las manchas de cal, grasa, almidón y clara de huevo. Debajo de estas manchas puede formarse corrosión.

Utilizar agentes conservantes para acero inoxidable. Observar las indicaciones del fabricante. Probar el producto en áreas pequeñas antes de aplicarlo a toda la superficie.

Horno

No utilizar estropajos ni esponjas duras. El limpiahornos sólo debe utilizarse en las superficies del horno esmaltadas.

Para facilitar la limpieza del horno

es posible conectar la lámpara y extraer el carro móvil del horno.

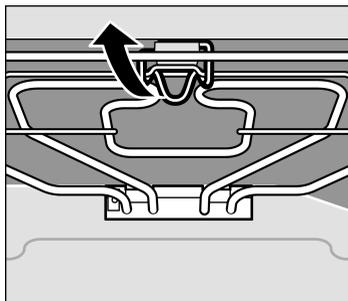
Conectar la lámpara del horno

Situar el selector de funciones en .

Cómo extraer el carro móvil del horno

Extraer el carro móvil del horno hasta que haga tope, levantarlo ligeramente, sacarlo y depositarlo con precaución en una superficie.

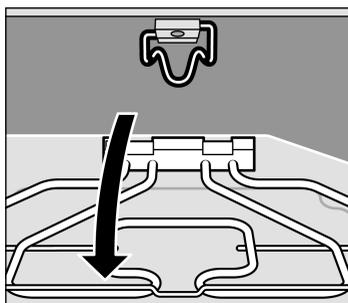
Abatir el calentador del grill



Para poder limpiar mejor el horno, abatir el calentador del grill.

Atención, el horno debe estar frío.
¡Peligro de quemaduras!

Tirar hacia delante del asa del grill abatible y presionar hacia arriba hasta que encaje de forma audible. Para ello, sujetar el calentador del grill y abatir.



Después de limpiar:

Girar de nuevo hacia arriba el calentador del grill. Presionar el asa hacia abajo y encajar el calentador del grill.

Limpiar las superficies del horno con esmalte antigraso

La placa posterior y las placas laterales del horno pueden estar recubiertas con un esmalte rugoso y mate. Estas paredes están dotadas de un sistema antigraso de última tecnología llamado recubrimiento OxyLitic. Se limpian por sí solas mientras el horno está en funcionamiento. No obstante, puede suceder que algunas manchas no desaparezcan de inmediato, sino cuando el horno se haya puesto en funcionamiento varias veces.

No limpie nunca estas superficies con productos de limpieza para hornos.

Cuando estas superficies no se limpien lo suficiente por sí solas, puede **regenerarlas con la función Limpia**

La posible aparición de coloración en el esmaltado, no tiene ninguna influencia sobre las funciones de autolimpieza.

Sustitución de las paredes laterales del interior del horno

Las paredes laterales del interior del horno pueden ser sustituidas por otras nuevas, si usted lo desea. Provéase de ellas en nuestro Servicio Técnico facilitando los números de **E-Nr** y **FD**. Estos datos se encuentran en la etiqueta de características, situada en la parte inferior derecha del horno. Para poder verla tiene que abrir la puerta.

Función limpia

La función **limpia** es un programa de regeneración. Cuando las paredes con esmalte antigraso del horno no se limpian lo suficiente por sí solas, se pueden regenerar con esta función. Luego, volverán a ser completamente funcionales.

Retire los accesorios y los recipientes del horno.

Así se programa

Seleccione el tipo de calentamiento  con el mando de funciones.

Seleccione el nivel de temperatura **270°C** con el mando de temperatura. Pulse la tecla **C**. En el panel indicador se iluminará el símbolo CL. La función **limpia** se habrá activado.

El horno estará en funcionamiento durante una hora. Transcurrido este tiempo sonará una señal de aviso y el símbolo CL parpadeará en el panel indicador. Ponga el mando de funciones y el de temperatura en la posición 0. La función **limpia** se habrá desactivado.

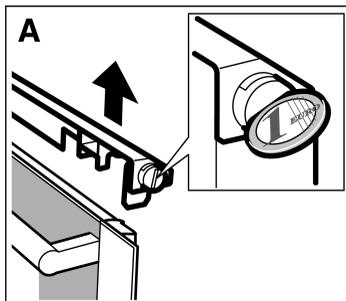
Cancelar la función

Si quiere desactivar la función **limpia**, vuelva a pulsar la tecla **C**. El símbolo CL desaparecerá del panel indicador. La función **limpia** se habrá desactivado.

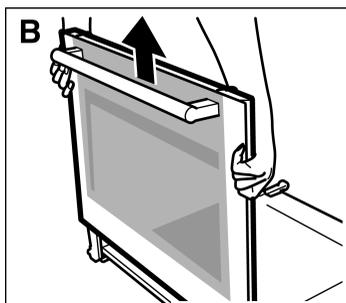
Limpieza de los cristales

Para facilitar la limpieza, se puede extraer el cristal del carrito del horno.

1. Extraer el carrito del horno.
2. Quitar la tapa superior del carrito del horno. Para ello, desenroscar con una moneda los tornillos situados a la izquierda y derecha. (Figura A)



3. Sostener los cristales con las manos (izquierda y derecha) y extraerlos hacia arriba. (Figura B) Colocarlos con el asa hacia abajo sobre un paño. El cristal interior que tiene los ganchos no debe extraerse del carrito del horno.



Limpiar los cristales con limpiacristales y un paño suave.

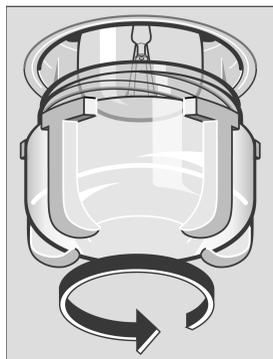
4. Introducir nuevamente los cristales en los soportes del carrito del horno.
5. Colocar y enroscar la tapa. Si no se puede volver a atornillar la tapa, comprobar que los cristales están correctamente colocados sobre los soportes.
6. Cerrar nuevamente el carrito del horno.

La puerta del horno sólo se puede volver a utilizar cuando los cristales se han montado debidamente.

Junta

Limpie la junta del horno con cualquier producto de limpieza que no sea abrasivo.

Cambiar la lámpara del horno



Usted puede cambiar la lámpara fundida con el horno desconectado y frío.

Realice el siguiente proceso:

1. Ponga un paño de cocina dentro del horno frío, para evitar cualquier daño.
2. Extraiga el cristal protector girando a la izquierda.
3. Sustituya la lámpara del horno por una lámpara del mismo tipo.
4. Vuelva a poner el cristal protector.

Servicio de Asistencia Técnica

Nº de producto y nº de fabricación

Nuestro servicio de asistencia técnica está disponible si el aparato debe repararse. La dirección y el número de teléfono del punto de atención al cliente más próximo se encuentran en la guía telefónica. Los centros de atención al cliente señalados también le indicarán con gusto el punto más cercano.

Si se solicita nuestro servicio de asistencia técnica, se debe facilitar el número de producto (E-Nº) y el número de fabricación (FD-Nº) del aparato. La placa de características con los números se halla en la parte lateral de la puerta del horno. Para que en caso de avería no haya que esperar mucho tiempo, es posible introducir los datos del aparato directamente aquí.

| | |
|----------------|----|
| Nº de producto | FD |
|----------------|----|

| |
|--------------------------------|
| Servicio de Asistencia Técnica |
|--------------------------------|

Embalaje y aparatos usados

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Desenvuelva el aparato y deshágase del embalaje de manera respetuosa con el medio ambiente.

Este aparato cumple con la Directiva europea 2002/96/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos identificada como WEEE (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

¿Qué hacer en caso de avería?

Con frecuencia, cuando se produce una avería, suele tratarse de una pequeña anomalía fácil de subsanar. Antes de llamar el Servicio de Asistencia Técnica, deben tenerse en cuenta las siguientes indicaciones:

| Avería | Posible causa | Consejos/Forma de subsanarla |
|-------------------------------|----------------------------------|--|
| El aparato no funciona. | El fusible está defectuoso. | Comprobar en la caja de fusibles si el fusible funciona correctamente. |
| El indicador de hora parpadea | Corte en el suministro eléctrico | Volver a poner el reloj en hora |

Las reparaciones deben ser efectuadas sólo por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido.

Cuando un aparato no ha sido reparado correctamente, puede suponer un peligro considerable.

Índice

| | |
|--|-----------|
| O que deve ter em atenção | 27 |
| Antes da montagem | 27 |
| Indicações de segurança | 28 |
| Causas de danos | 28 |
| O seu novo fogão | 30 |
| O painel de comandos | 30 |
| Selector de funções | 30 |
| Selector de temperatura | 31 |
| Teclas de comando e painel indicador | 31 |
| Instruções de utilização | 32 |
| Forno porta-carro e acessório | 33 |
| Turbina de arrefecimento | 34 |
| Antes da primeira utilização | 35 |
| Aquecer o forno | 35 |
| Limpar previamente os acessórios | 35 |
| Regular o forno | 36 |
| Como regular | 36 |
| Pretende que o forno desligue automaticamente .. | 37 |
| Pretende que o forno ligue e desligue automaticamente | 38 |
| Aquecimento rápido | 39 |
| Como se programa | 39 |
| Alarme | 39 |
| Como se programa | 40 |
| Segurança para crianças | 41 |
| Manutenção e limpeza | 41 |
| Exterior do aparelho | 41 |

Índice

| | |
|--|-----------|
| Forno | 42 |
| Limpeza dos vidros | 44 |
| Função limpeza | 44 |
| Vedante | 45 |
| Substituir a lâmpada do forno | 45 |
| Serviços de Assistência Técnica | 46 |
| Embalagem e aparelho antigo | 46 |
| Uma anomalia, que fazer? | 47 |

O que deve ter em atenção

Leia cuidadosamente o presente manual de instruções, já que tal lhe permitirá utilizar de forma segura e correcta o seu fogão.

Guarde em local seguro o manual de instruções e de montagem. Se passar o aparelho a outra pessoa, junte-lhe o manual.

Estas instruções de uso são válidas para fornos de embutir e fornos multifunções. Caso o seu forno seja do tipo multifunções, queira, por favor, ler atentamente as instruções de uso da placa para melhor utilizar os comandos do seu novo aparelho.

Antes da montagem

Danos de transporte

Examine o aparelho depois de o desembalar. Se detectar danos de transporte, não pode ligar o aparelho.

Ligação eléctrica

A ligação do fogão deve ser sempre realizada por um técnico autorizado. Se a ligação do aparelho for feita de forma incorrecta, a garantia não tem qualquer validade, em caso de danos.

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, deve certificar-se de que a instalação eléctrica da sua residência possui uma tomada de terra e que reúne todas as condições de segurança vigentes. A montagem e ligação do seu aparelho deve ser realizada por um técnico autorizado.

A utilização deste aparelho sem a ligação à terra ou com uma instalação incorrecta pode causar, ainda que em circunstâncias pouco prováveis, danos sérios (lesões pessoais e morte por electrocussão).

O fabricante não se responsabiliza pelo funcionamento inadequado e pelos eventuais danos motivados por instalações eléctricas inadequadas.

Indicações de segurança

Forno quente



Este aparelho destina-se exclusivamente a uso doméstico.

Utilize o fogão exclusivamente para a preparação de alimentos.

Abrir a porta do forno com cuidado, pois pode escapar vapor quente.

Nunca toque nas partes quentes no interior do forno nem nas resistências. Perigo de queimaduras! Mantenha as crianças sempre afastadas.

Não guarde objectos inflamáveis dentro do forno. Perigo de incêndio!

Não entale os cabos de ligação de aparelhos eléctricos na porta do forno quente. O isolamento do cabo pode derreter. Perigo de curto-circuito!

Reparações



As reparações indevidas são perigosas. Perigo de choque eléctrico!

As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados dos Serviços de Assistência Técnica.

Se o aparelho estiver avariado, desligue o fusível do fogão na caixa de fusíveis.

Contacte os Serviços de Assistência Técnica.

Causas de danos

Tabuleiro ou folha de alumínio no chão do forno

Não coloque tabuleiros no chão do forno. Não forre o chão do forno com folha de alumínio.

Isto causará uma acumulação de calor. Os tempos para cozer ou assar são alterados e o esmalte é danificado.

Água no forno

Nunca deite água no forno quente, o esmalte pode ser danificado.

Sumo de frutos

Se estiver a confeccionar bolos de frutos muito sumarentos, não encha demasiado o tabuleiro. O sumo de frutos que pingar do tabuleiro deixará manchas impossíveis de remover.

Abertura do carro

Ao cozinhar gera-se uma grande quantidade de vapor no interior do forno. Por isso, quando abra a porta do forno para retirar os alimentos, tenha especial cuidado com a saída de vapores muito quentes que podem produzir queimaduras.

Recomenda-se abrir a porta e esperar uns segundos para permitir a saída dos vapores antes de retirar/manusear os utensílios do interior do forno.

Arrefecimento com porta do forno aberta

O forno deverá arrefecer sempre fechado. Tome cuidado para não entalar nada na porta do forno. Mesmo que abra a porta do forno apenas um pouco, as fachadas dos móveis contíguos podem ser danificadas com o tempo.

Vedante do forno muito sujo

Se o vedante do forno estiver muito sujo, a porta do forno não fecha correctamente durante a operação. As fachadas dos móveis contíguos podem ser danificadas. Mantenha o vedante do forno limpo.

Utilização da porta do forno como assento

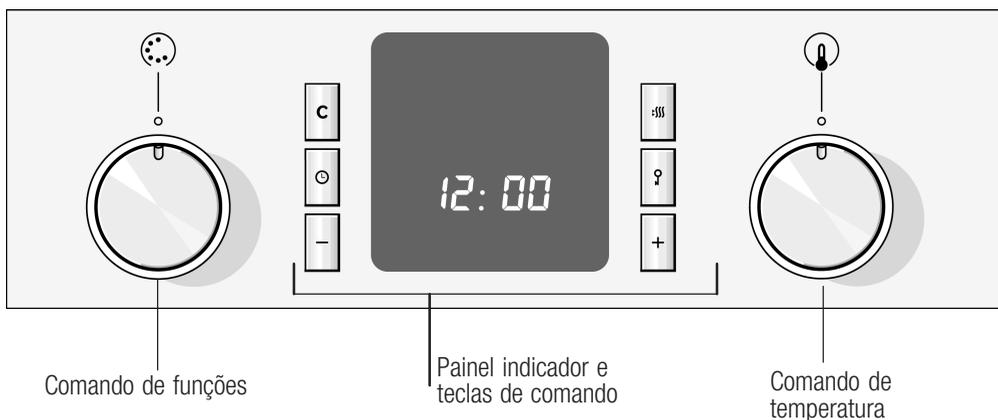
Não se apoie nem se sente na porta do forno aberta.

O seu novo fogão

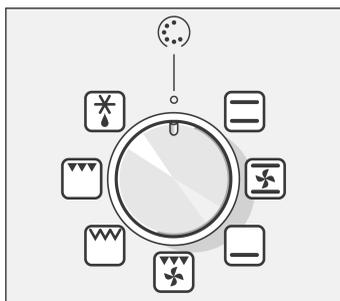
Aqui irá aprender a conhecer o seu novo aparelho. Iremos explicar-lhe o modo de funcionamento do painel de comandos com os selectores e indicações, bem como fornecer informações sobre os tipos de aquecimento e os acessórios fornecidos junto com o aparelho.

O painel de comandos

Pode haver pequenas divergências entre modelos de aparelho diferentes.



Selector de funções



O selector de funções permite-lhe regular o tipo de aquecimento do forno.

Posições

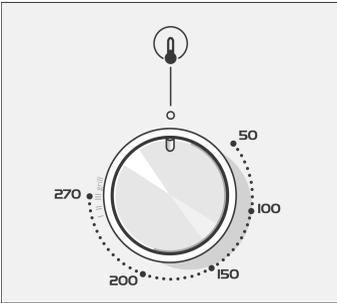
| | |
|--|------------------------------|
| | Calor superior e inferior |
| | Circulação de ar quente |
| | Calor inferior |
| | Grelhar com circulação de ar |

Posições

| | |
|---|--------------------------------------|
|  | Grelhados planos, pequena superfície |
|  | Grelhados planos, grande superfície |
|  | Descongelar |

Ao regular o selector de funções, a lâmpada do forno acende.

Selector de temperatura



O selector de temperatura permite regular a temperatura ou a potência do grelhador.

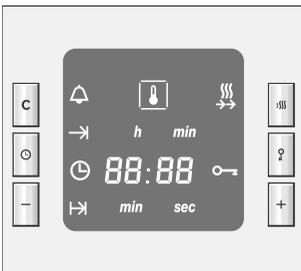
Temperatura

50 - 270 Gama de temperaturas em °C

Grelhador

| | | Potência |
|-----|-----------------|----------|
| I | Grelhador fraco | 1 |
| II | Grelhador médio | 2 |
| III | Grelhador forte | 3 |

Teclas de comando e painel indicador

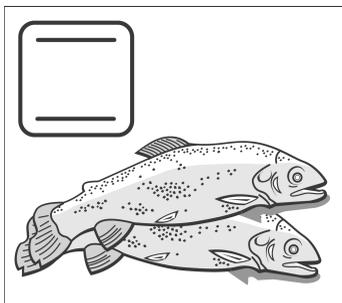


| | |
|---|---|
| Tecla C | Para activar a função limpia . |
| Tecla de aquecimento rápido  | Para que o forno atinja rapidamente a temperatura pretendida. |
| Tecla do relógio  | Para seleccionar as horas do relógio, o tempo de cozedura  e a hora de conclusão  . |
| Tecla de chave  | Para activar e desactivar o sistema de bloqueio. |
| Tecla menos - | Para diminuir os tempos. |
| Tecla mas + | Para aumentar os tempos. |

Pode consultar os valores regulados no campo de indicação.

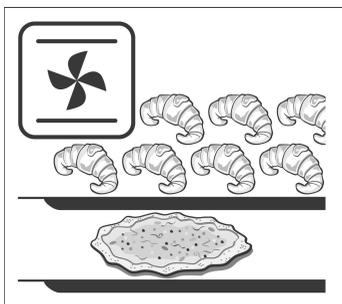
Instruções de utilização

O forno possui vários tipos de aquecimento. Desta forma, pode seleccionar em cada momento o modo de preparação mais adequado para cada alimento.



Calor superior e inferior

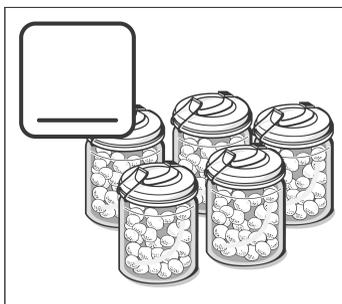
O calor é fornecido de cima e de baixo aos alimentos. Este tipo de aquecimento é apropriado para confeccionar qualquer tipo de assado de peixe.



Ar quente

Esta opção coloca em funcionamento o calor inferior, superior e a turbina.

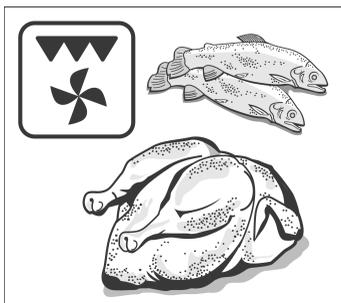
Com este tipo de aquecimento, pode confeccionar bolos e pizzas em dois níveis ao mesmo tempo.



Calor inferior

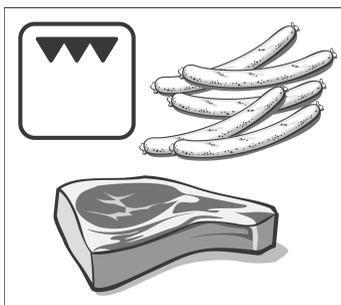
O calor é fornecido unicamente a partir da parte inferior do forno.

Esta função é apropriada para confeccionar pão, bolachas, massas e qualquer outro tipo de pastelaria. Também é apropriada para a elaboração de doces de fruta.



Grelhador de infravermelhos com circulação de ar quente

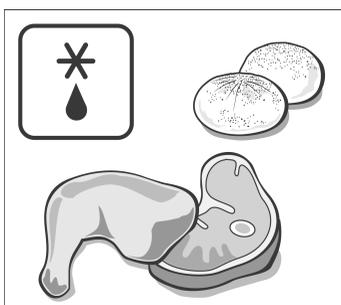
O grelhador e a turbina ligam-se e desligam-se alternadamente. Durante os intervalos de repouso do grelhador, a turbina faz circular o calor emitido pelo grelhador em volta dos alimentos. Desta forma, os assados de carne e peixe adquirem um tom dourado atraente em toda a superfície.



Grelhador variável (I, II e III) de grande superfície

Aquece toda a superfície sob a resistência do grelhador. Pode assar no grelhador vários bifés, salsichas ou peixes

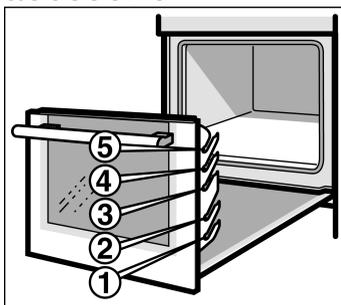
Grelhador de pequena superfície □: Só aquece a zona central da resistência do grelhador. Este tipo de aquecimento é indicado para quantidades pequenas. Deste modo, poupa-se energia. Coloque o alimento na parte central da grelha.



Descongelar

Uma turbina situada na parede posterior do forno distribui o ar em volta dos alimentos congelados. A carne congelada, as aves, o pão e os bolos são descongelados de modo uniforme.

Forno porta-carro e acessório



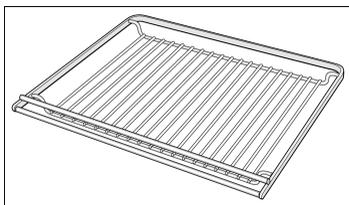
O acessório pode ser introduzido em 5 níveis diferentes.

O acessório é pendurado em ganchos do lado esquerdo e do lado direito.

Ao instalar acessórios, assegure-se de que os mesmos se encontram correctamente fixos nos ganchos antes de os soltar, dado que, em caso contrário, poderiam cair.

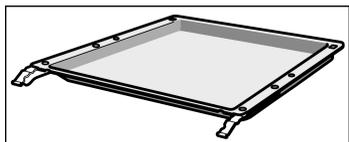
Acessórios

O seu novo forno está equipado com alguns dos seguintes acessórios:



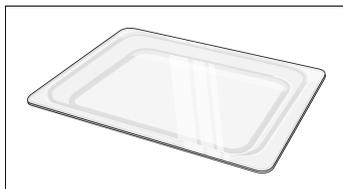
Grelha

para loiça, formas de bolos, assados, peças a grelhar e refeições ultracongeladas.



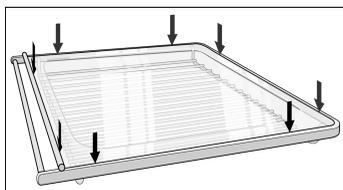
Tabuleiro de alumínio

para bolos e bolachas.



Tabuleiro de vidro

Para todos os tipos de assados de carne ou peixes, pizzas e tartes/bolos. A bandeja de vidro utiliza-se se conjuntamente com a grelha. Depois de pôr a grelha nos ganchos da porta do carro, coloque a bandeja sobre a grelha, segundo se indica na figura. Tenha cuidado ao colocar a bandeja, dado que, por estar fabricada em vidro, poderia partir-se ou danificar-se ao chocar contra a grelha. Para retirar a bandeja do forno ao terminar a cocção, solte a grelha dos ganchos e extraia o conjunto grelha-bandeja do interior do forno.



Turbina de arrefecimento

O forno está equipado com uma turbina de arrefecimento, a qual liga e desliga automaticamente conforme necessário. O ar quente sai pela porta.

Antes da primeira utilização

O presente capítulo dar-lhe-á as indicações necessárias que deverá seguir antes de utilizar o fogão pela primeira vez para cozinhar.

Aqueça o forno e limpe os acessórios. Leia as indicações de segurança no capítulo “O que deve ter em atenção”.

Em primeiro lugar, verifique se na indicação do fogão aparece o símbolo  e três zeros a piscar.

Se na indicação aparecer o símbolo  e três zeros a piscar

Acerte a hora.

1. Prima a tecla do relógio .

Aparece a indicação 12:00 e o símbolo do relógio  começa a piscar.

2. Acerte a hora com a tecla + ou a tecla -.

A hora é assumida decorridos alguns segundos. O fogão está agora pronto a funcionar.

Aquecer o forno

A fim de eliminar o cheiro a novo, aqueça o forno fechado e vazio.

Como proceder

1. Coloque o selector de funções em .

2. Regule 240 °C.

Desligue o selector de funções após 60 minutos.

Limpar previamente os acessórios

Antes da primeira utilização, deverá lavar bem os acessórios com uma solução de água e detergente e um pano.

Regular o forno

Desligar o forno manualmente

O forno desliga-se automaticamente

O forno liga-se e desliga-se automaticamente

Existem várias possibilidades de regular o seu forno.

Desligar você mesma o forno, quando o prato estiver pronto.

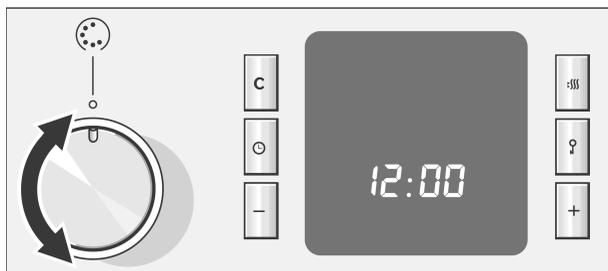
Pode ausentar-se da cozinha também por períodos mais prolongados.

Por exemplo, pode colocar o prato de manhã no forno e regulá-lo de forma a estar pronto ao meio-dia.

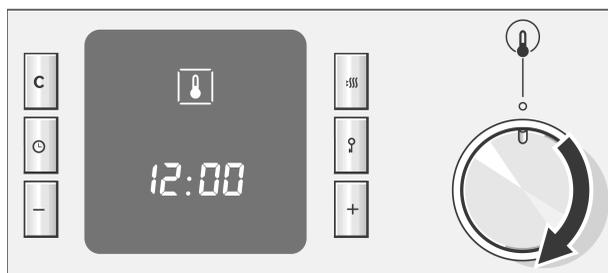
Como regular

Exemplo: Calor superior e inferior  a 190°C

1. Seleccione com o comando de funções o tipo de aquecimento pretendido (Ex.: )



2. Seleccione a temperatura ou o nível do grelhador com o comando de temperatura. (Ex: 190°C)



Desligar

Quando os alimentos estiverem confeccionados, rode o comando de funções para a posição 0.

Modificar a temperatura

É possível modificar a temperatura ou o nível do grelhador em qualquer momento.

Pretende que o forno desligue automaticamente

3. Carregue várias vezes na tecla do relógio  até o símbolo  começar a piscar no painel indicador.

Regule como descrito nos pontos 1 e 2. Introduza, adicionalmente, o tempo de cozedura (tempo de duração) para o prato a ser confeccionado.

Exemplo: Tempo de duração 0:45 minutos



4. Seleccione o tempo de cozedura com as teclas + ou -. Tecla + valor sugerido= 30 minutos. Tecla - valor sugerido= 10 minutos. Alguns segundos depois, o forno liga-se. O símbolo  acende-se de modo permanente no painel indicador.



O tempo acabou

Ouve-se um sinal sonoro. O forno desliga-se. Carregue duas vezes na tecla  e rode o comando de funções para a posição 0.

Modificar o tempo de duração

Carregue na tecla  duas vezes. Modifique o tempo de cozedura com a tecla + ou -.

Cancelar a função

Carregue na tecla  duas vezes. Carregue na tecla - até o tempo de cozedura voltar a 0. Rode o comando de funções para a posição 0.

Pretende que o forno ligue e desligue automaticamente

5. Carregue na tecla  várias vezes, até o símbolo  começar a piscar. No painel indicador poderá ver quando estaria pronta a receita.

Lembre-se que os alimentos facilmente deterioráveis não devem ficar durante muito tempo no forno.

Efectue a regulação seguindo os passos descritos nos pontos 1 a 4. O forno arranca.

Exemplo: São 11:15. O prato demora 45 minutos e pretende que esteja pronto às 12:45.



6. Atrase a hora de conclusão com a tecla + (Ex: 12:45). Uns segundos depois, a função é aplicada. No painel indicador poderá ver a hora de conclusão até o forno se ligar.



O tempo acabou

Ouve-se um sinal sonoro. O forno desliga-se. Carregue duas vezes na tecla  e rode o comando de funções para a posição 0.

Nota

Enquanto o símbolo  estiver a piscar, é possível efectuar modificações. Quando o símbolo  se iluminar de modo permanente, é porque a função foi aplicada.

Aquecimento rápido

Esta função permite-lhe atingir a temperatura pretendida com grande rapidez.

É de grande utilidade para pré-aquecer o forno, mas não se esqueça de que não devem de existir alimentos no interior do mesmo.

Como se programa

1. Seleccione o tipo de aquecimento pretendido com o comando de funções.
2. Seleccione a temperatura pretendida com o comando de temperatura e carregue na tecla :|||. O símbolo :||| acende-se no painel indicador. A função é activada.

O aquecimento rápido está concluído

Ouve-se um sinal sonoro. O símbolo :||| apaga-se e o forno continua o processo normal de aquecimento.

Nota

Pode-se utilizar com todos os tipos de aquecimento, excepto com "Descongelação".

Alarme

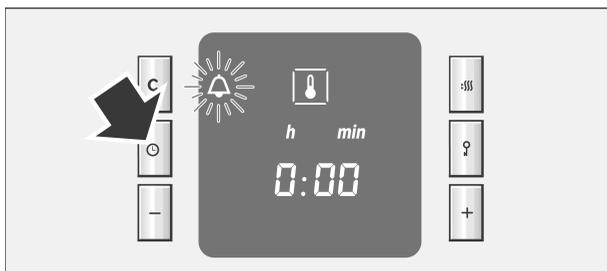
Pode utilizar o relógio do forno como um alarme de cozinha. Funciona de modo independente do forno, pelo que não serve para desligar automaticamente o forno.

Possui um som especial; desta forma, é possível diferenciar se decorreu o tempo do alarme ou o tempo programado de cozedura do forno. Também funciona quando a segurança para crianças está activada.

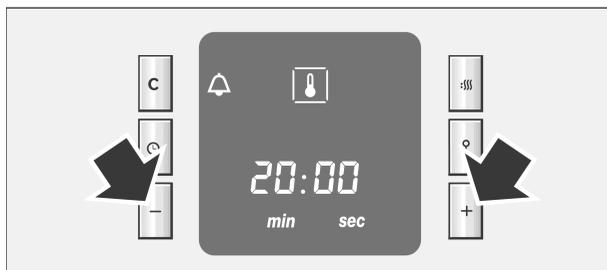
Como se programa

Exemplo: **20** minutos

1. Carregue na tecla  várias vezes até o símbolo  começar a piscar no painel indicador.



2. Seleccione o tempo do alarme com a tecla + ou -. Tecla + valor sugerido=10 minutos. Tecla - valor sugerido=5 minutos. Alguns segundos depois, liga-se o alarme. O símbolo  ilumina-se de modo permanente no painel indicador. O tempo passa de forma visível.



O tempo acabou

Ouve-se um sinal sonoro. Carregue na tecla  várias vezes, até o símbolo  se apagar.

Modificar o tempo do alarme

Carregue na tecla . Modifique o tempo com as teclas + o -.

Cancelar o tempo do alarme

Carregue na tecla . Carregue na tecla - até chegar a **0.00**.

Com o alarme activado: consultar a hora, a duração restante ou a hora de conclusão da programação automática

Consultar a duração restante $\rightarrow \rightarrow$, a hora de conclusão $\rightarrow \rightarrow$ ou a hora : Carregar na tecla  várias vezes até aparecer o símbolo correspondente. O valor consultado aparece durante alguns segundos no painel indicador.

Segurança para crianças

Está disponível um sistema de bloqueio para impedir que as crianças liguem o forno acidentalmente.

Bloquear o forno

Para o activar não é necessário que o forno esteja desligado.

Carregue na tecla  até aparecer no painel indicador o símbolo . Isto demorará aproximadamente 4 segundos.

Desactivar o bloqueio

Carregue na tecla  até se apagar o símbolo .

Se o forno estava ligado quando activou o bloqueio, quando o desactivar, o forno permanece ligado.

Nota

O alarme e a hora também podem ser activados quando o forno estiver bloqueado.

Se se activa o bloqueio, quando o forno está em funcionamento, este se desliga automaticamente.

Manutenção e limpeza

Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão nem ejetores de vapor.

Exterior do aparelho

Lave o aparelho com água e um pouco de detergente. Seque-o com um pano macio.

Objectos afiados ou produtos abrasivos não são adequados para a limpeza. Se for derramado um produto abrasivo no painel dianteiro do aparelho, limpe-o imediatamente com água.

Podem ocorrer pequenas diferenças de cor na parte frontal do aparelho provocadas por diversos materiais, tais como vidro, plástico ou metal.

Aparelhos com painel frontal de aço inoxidável

Remova as manchas de calcário, gordura, amido e clara de ovo imediatamente. Sob estas nódoas pode desenvolver-se corrosão.

Utilize produtos de limpeza próprios para aço inoxidável. Observe as instruções do fabricante. Teste o produto numa pequena parte do aparelho, antes de o utilizar em toda a superfície.

Forno

Ligar a lâmpada do forno

Não utilize esfregões de palha de aço nem esponjas com face abrasiva. Só deverá utilizar produtos limpa-fornos sobre as superfícies esmaltadas do forno.

Para facilitar a limpeza

pode ligar a lâmpada do forno e retirar o forno porta-carro.

Remover o forno porta-carro

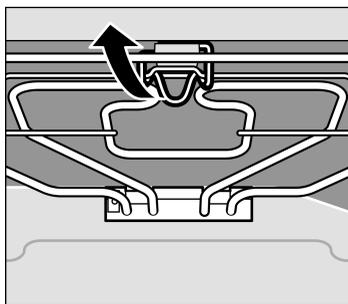
Coloque o selector de funções na posição ☐.

Puxe-o para fora até ao batente, eleve-o ligeiramente e, depois, retire-o e coloque-o cuidadosamente no chão.

Rebater a resistência do grelhador para baixo

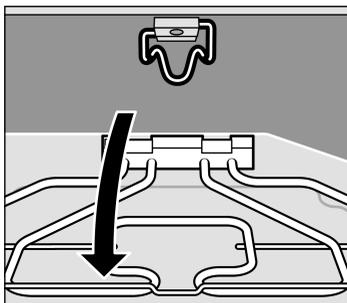
Para que possa limpar melhor o tecto do forno, pode rebater a resistência do grelhador para baixo.

Atenção, o forno tem de estar frio.
Perigo de queimaduras!



Puxe o dispositivo de fixação localizado no grelhador rebatível para a frente e empurre-o para cima, até o mesmo encaixar de forma audível. Segure e rebata para baixo a resistência do grelhador.

Após a limpeza:



Volte a rebater a resistência do grelhador para cima. Empurre o dispositivo de fixação para baixo e encaixe a resistência do grelhador.

Limpar as superfícies catalíticas do forno

A parte posterior e as paredes laterais do forno podem estar revestidos com um esmalte rugoso e mate. Estas paredes estão equipadas com um sistema anti-gordura de limpeza catalítica. Limpam-se automaticamente, enquanto o forno está ligado. No entanto, pode acontecer que algumas manchas não desapareçam de imediato, mas apenas quando o forno tiver sido ligado várias vezes.

Nunca limpe estas superfícies com produtos de limpeza para fornos.

Quando estas superfícies não ficarem suficientemente limpas após a limpeza automática, pode **recuperá-las com a função Limpeza**.

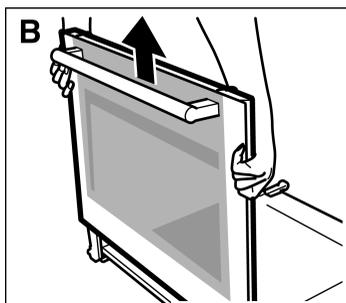
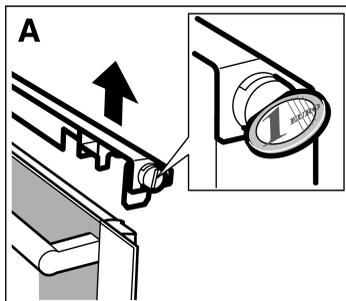
O eventual aparecimento de uma coloração no esmalte, não tem qualquer influência nas funções de auto-limpeza.

Substituição das paredes laterais do interior do forno.

As paredes laterais do forno (conforme os modelos) podem ser substituídas por outras novas, se o pretender. Adquira-as junto da Assistência Técnica indicando os números de **E-Nr** e **FD**. Estes dados constam da etiqueta de características, situada na parte inferior direita do forno. Para poder vê-la, tem de abrir a porta.

Limpeza dos vidros

Para facilitar a limpeza, pode retirar os vidros do forno porta-carro.



1. Retire o forno porta-carro.
2. Desaparafuse a cobertura que se encontra no topo do forno porta-carro. Para o efeito, rode os parafusos do lado esquerdo e do lado direito com uma moeda. (Figura A)

3. Segure nos vidros do lado direito e do lado esquerdo e retire-os por cima. (Figura B) Deite-a com a pega para baixo sobre um pano. O vidro de dentro com o gancho permanece no forno porta-carro.

Limpe os vidros com um produto limpa-vidros e um pano macio.

4. Volte a inserir os vidros no suporte do forno porta-carro.
5. Coloque e aparafuse a cobertura. Se não conseguir aparafusar a cobertura, verifique se os vidros estão correctamente colocados no respectivo suporte.
6. Volte a fechar o forno porta-carro.

Só pode voltar a utilizar o forno quando os vidros estiverem devidamente montados.

Função limpeza

A função Limpeza é um programa de regeneração. Quando as paredes com esmalte anti-gordura do forno não ficam suficientemente limpas após a auto-limpeza, podem ser regeneradas através desta função. Em seguida, voltam a estar totalmente funcionais.

Como se programa

Retire os acessórios e os recipientes do forno.

Selecione o tipo de aquecimento  com o comando de funções.

Selecione o nível de temperatura 270 °C com o comando de temperatura. Carregue na tecla **C**. O símbolo CL acende-se no painel indicador. A função Limpeza é activada.

O forno estará ligado durante uma hora. Decorrido este tempo, ouve-se um sinal sonoro e o símbolo CL começa a piscar no painel indicador. Coloque o comando de funções e o de temperatura na posição 0. A função Limpeza é desactivada.

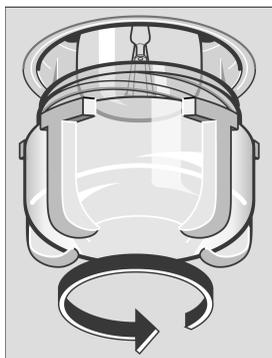
Cancelar a função

Se pretende desactivar a função Limpeza, volte a carregar na tecla **C**. O símbolo CL desaparece do painel indicador. A função Limpeza é desactivada.

Vedante

Limpe o vedante do forno com qualquer produto de limpeza que não seja abrasivo.

Substituir a lâmpada do forno



Pode substituir a lâmpada fundida quando o forno estiver desligado e frio.

Execute o seguinte processo:

1. Coloque um pano de cozinha dentro do forno frio, para evitar qualquer dano.
2. Retire o vidro de protecção, rodando-o para a esquerda.
3. Substitua a lâmpada do forno por uma lâmpada do mesmo tipo.
4. Volte a colocar o vidro de protecção.

Serviços de Assistência Técnica

Se o seu aparelho tiver de ser reparado, os nossos Serviços de Assistência Técnica estão ao seu dispor. Na lista telefónica encontrará o endereço e o número de telefone do Centro de assistência técnica mais próximo. Os Centros de Assistência Técnica referidos também podem indicar o Posto de Assistência Técnica mais próximo da sua área de residência.

Número E e Número FD

Sempre que entrar em contacto com os nossos Serviços de Assistência Técnica, forneça, por favor, o número E e FD do aparelho. A placa de características com estes números encontra-se à esquerda, de lado, na porta do forno. Para que, em caso de avaria, não tenha de procurar muito, introduza aqui os dados do seu aparelho.

| | |
|-------|----|
| N.º E | FD |
|-------|----|

| |
|-----------------------------------|
| Serviços de Assistência Técnica 📞 |
|-----------------------------------|

Embalagem e aparelho antigo

Eliminação ecológica



Desembale o aparelho e elimine o material de embalagem de forma ecológica.

Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

Uma anomalia, que fazer?

Se surgir uma anomalia, trata-se, por vezes, de um pormenor de pouca importância. Antes de contactar os Serviços de Assistência Técnica, siga as indicações seguintes:

| Anomalia | Causa possível | Indicações/Solução |
|--------------------------|-------------------|---|
| O aparelho não funciona. | Fusível avariado. | Verifique na caixa dos fusíveis, se o mesmo está em boas condições. |

As reparações só podem ser efectuadas por técnicos qualificados dos Serviços de Assistência Técnica.

Se o seu aparelho for reparado por pessoal não qualificado, pode dar origem a perigos graves.

