BOSCH

Register your new device on MyBosch now and get free benefits:
bosch-home.com/welcome

MyBosch

Fogão de instalação livre

HGA030D.0

[pt] Instruções de serviço

Índice

Utilização adequada. 4

Instruções de segurança importantes 5

Causas de danos 7
Placa de cozinhar 7
Danos no forno 7
Danos na gaveta inferior 8

Protecção do meio ambiente 8
Poupança energética 8
Poupar energia na placa de cozinhar a gás 9
Eliminação ecológica 9

Instalar e ligar 9
Ligação de gás 9
Ligação eléctrica 10
Nivelar o fogão. 10
Móveis adjacentes 11
Fixação à parede 11
Colocação do aparelho 11
Medidas a considerar durante o transporte 11

Conhecer o aparelho 12
Generalidades 12
Área de cozedura. 12
Painel de comandos 13
O interior do aparelho 13

Acessórios 14
Acessórios incluídos 14
Inserir o acessório 14
Acessórios especiais 14

Antes da primeira utilização 15
Aquecer o forno 15
Como regular o queimador a gás inferior do forno . . 16
Como regular o grelhador elétrico do forno. 16
Limpar os acessórios. 16

Recipientes para cozinhados 17
Advertências para utilização 17

Queimadores a gás 18
Limpeza prévia da torneira e da tampa do queimador . 18
Acender os queimadores a gás. 18
Tabela - Cozinhar 19

Utilizar o aparelho 19
Como regular o queimador a gás inferior do forno . . 19
Pode regular o grelhador elétrico do forno da seguinte forma 20

Limpeza. 20
Produto de limpeza 20
Manter o aparelho limpo 23

Estruturas de suporte 23
Engatar e desengatar as estruturas de suporte 23

Porta do aparelho. 24
Engatar e desengatar a porta do forno 24
Desmontar e montar os vidros da porta. 25
Tampa de vidro 26

Defeito: O que fazer? 26
Tabela de avarias 26
Substituir a lâmpada no tecto do forno 27
Tampa de vidro 27

Serviços Técnicos 27
Número E e número FD 27

Testado para si no nosso estúdio de cozinha 28
Bolos e biscoitos 28
Conselhos para confecção de alimentos 29
Carne, aves, peixe, torrada. 30
Conselhos para assar e grelhar 30
Acrilamida nos produtos alimentares 30

Obtenha mais informações relativas a produtos, acessórios, peças sobresselentes e Assistência Técnica na Internet: **www.bosch-home.com** e na loja Online: **www.bosch-eshop.com**

Utilização adequada

Leia atentamente o presente manual. Só assim poderá utilizar o seu aparelho de forma segura e correcta. Guarde as instruções de utilização e montagem para consultas futuras ou para futuros utilizadores.

As imagens apresentadas ao longo das instruções servem apenas para orientação.

Categoria do aparelho: Categoria 1

Examine o aparelho depois de o desembalar. Se forem detectados danos de transporte, não ligue o aparelho.

Apenas um técnico autorizado pode ligar o aparelho e efectuar a adaptação para um outro tipo de gás. A instalação do aparelho (ligação eléctrica ou a gás) tem de ser realizada de acordo com as instruções de utilização e de instalação. Uma ligação incorrecta e regulações erradas podem provocar graves acidentes e danos no aparelho. O fabricante do aparelho não se responsabiliza por este tipo de danos. A garantia do aparelho perde a validade.

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico. Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas. O processo de cozedura tem de ser vigiado. Um processo de cozedura curto tem de ser vigiado ininterruptamente. Utilize o aparelho apenas em espaços fechados.

Atenção: Este aparelho só está previsto para função de cozinhar. Não pode ser utilizado para outras funções, como por exemplo, aquecer o local.

O aparelho foi concebido para ser utilizado até a uma altitude de 2000 metros acima do nível do mar, no máximo.

Atenção:A utilização de um fogão a gás leva à formação de calor, humidade e produtos de combustão no local. Especialmente se o aparelho estiver em funcionamento, deve prestar-se atenção à boa ventilação do local: as aberturas naturais de ventilação devem ser mantidas livres ou instalar um dispositivo de ventilação mecânico (p. ex., um exaustor).

Uma utilização intensiva e prolongada do aparelho pode tornar necessária uma ventilação adicional, p. ex., a abertura de uma janela, ou uma ventilação activa, p. ex., activação do dispositivo de ventilação mecânico existente no regime de potência máxima.

⚠ Aviso – PROCEDIMENTO EM CASO DE CHEIRO A GÁS!
As fugas de gás podem provocar explosões.
Caso se verifique cheiro a gás ou anomalias na instalação de gás:

- Fechar imediatamente a alimentação de gás ou a válvula da botija de gás.
- Apagar imediatamente qualquer lume, chama e cigarros.
- Não ligar o interruptor da luz e do aparelho, não retirar os interruptores da tomada. Não utilizar telefones ou telemóveis em casa.
- Abrir as janelas e arejar bem o espaço.
- Chamar o serviço de assistência técnica ou a empresa de abastecimento de gás.

Este aparelho não está concebido para o funcionamento com um relógio externo ou um comando à distância.

Não utilize dispositivos de proteção inadequados ou grelhas de proteção para crianças. Podem provocar acidentes.

Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com pouca experiência ou conhecimentos, se estiverem sob vigilância de uma pessoa responsável pela sua segurança ou tiverem sido instruídas acerca da utilização segura do aparelho e tiverem compreendido os perigos decorrentes da sua utilização.

As crianças não devem brincar com o aparelho. As tarefas de limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a não ser que tenham mais de 15 anos e estejam sob vigilância.

As crianças menores de 8 anos devem manter-se afastadas do aparelho e do cabo de ligação.

Insira sempre os acessórios com o lado correto no interior do aparelho.
→ *"Acessórios" na página 14*

⚠ Instruções de segurança importantes

⚠ Aviso – Perigo de incêndio!

- Ao abrir a porta do aparelho, forma-se uma corrente de ar. O papel vegetal pode tocar nas resistências e incendiar-se. Durante o pré-aquecimento, nunca coloque papel vegetal solto no acessório. Coloque sempre um recipiente ou uma forma em cima do papel vegetal para o segurar. Forre apenas a área necessária com papel vegetal. O papel vegetal não deve sobressair do acessório.
- Os objectos inflamáveis armazenados no interior do aparelho podem incendiar-se. Nunca guarde objectos inflamáveis no interior do aparelho. Nunca abra a porta do aparelho quando for visível fumo dentro do mesmo. Desligue o aparelho e puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Feche a alimentação de gás.
- O óleo e a gordura quentes incendeiam-se rapidamente. Nunca deixe óleo ou gordura quentes sem vigilância. Nunca apague fogo com água. Desligue a zona de cozinhar. Abafe as chamas com uma tampa, manta de amianto ou um objecto equivalente.
- As zonas de cozinhar ficam muito quentes. Nunca coloque objectos inflamáveis sobre a placa de cozinhar. Não guarde objectos sobre a placa de cozinhar.
- O aparelho fica muito quente; materiais inflamáveis podem incendiar facilmente. Não guardar ou utilizar objectos inflamáveis (p. ex., latas de spray, produtos de limpeza) por baixo ou junto ao forno. Não guardar objectos inflamáveis no forno ou sobre este.
- As zonas de cozinhar a gás que não tenham louça para cozinhar colocada em cima ficam muito quentes durante o funcionamento. O aparelho e um exaustor que tenha sido colocado por cima podem danificar-se ou incendiar-se. Os resíduos de gordura no filtro do exaustor podem incendiar-se. As zonas de cozinhar a gás devem apenas funcionar com louça para cozinhar colocada em cima.
- A parte de trás do aparelho fica muito quente, o que poderá originar danos nos cabos de ligação. Os condutores de corrente e as tubagens do gás não podem entrar em contacto com a parte de trás do aparelho.
- Nunca coloque objectos inflamáveis sobre as zonas de cozinhar nem os guarde no interior do aparelho. Nunca abra a porta do aparelho quando for visível fumo dentro do mesmo. Desligue o aparelho. Retire a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Feche a alimentação de gás.
- As superfícies da gaveta inferior podem ficar muito quentes. Na gaveta, guarde apenas acessórios do forno. Objectos inflamáveis não podem ser guardados na gaveta inferior.

⚠ Aviso – Perigo de queimaduras!

- O aparelho fica muito quente. Nunca toque nas superfícies interiores quentes do aparelho, nem nas resistências. Deixe sempre arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.
- Os acessórios ou recipientes ficam muito quentes. Use sempre uma pega de cozinha para retirar os acessórios ou recipientes quentes do interior do aparelho.
- Os vapores de álcool podem incendiar-se no interior quente do aparelho. Nunca prepare refeições com grandes quantidades de bebidas com elevado teor de álcool. Use apenas pequenas quantidades de bebidas com elevado teor de álcool. Abra a porta do aparelho com cuidado.
- As zonas de cozinhar e as suas imediações, nomeadamente uma estrutura da placa de cozinhar, eventualmente existente, ficam muito quentes. Nunca toque nas superfícies quentes. Mantenha as crianças afastadas.
- Durante o funcionamento as superfícies do aparelho ficam quentes. Não tocar nas superfícies quentes. Mantenha as crianças afastadas do aparelho.
- A louça para cozinhar vazia fica extremamente quente em cima de zonas de cozinhar a gás em funcionamento. Nunca aqueça louça para cozinhar vazia.
- O aparelho aquece durante o funcionamento. Deixe o aparelho arrefecer antes de realizar a limpeza.

- **Atenção:** Partes com as quais entra em contacto podem ficar quentes durante o funcionamento do grelhador. Crianças pequenas devem ser mantidas afastadas.
- Quando a garrafa de gás de petróleo liquefeito (GPL) não está na vertical, pode passar propano/butano líquido para o aparelho, podendo originar labaredas intensas nos queimadores. Os componentes poderão ser danificados e, com o tempo, deixar de vedar corretamente, permitindo a saída descontrolada de gás. Qualquer destas situações pode provocar queimaduras. Coloque sempre garrafas de GPL na posição vertical.

⚠ Aviso – Perigo de queimaduras!

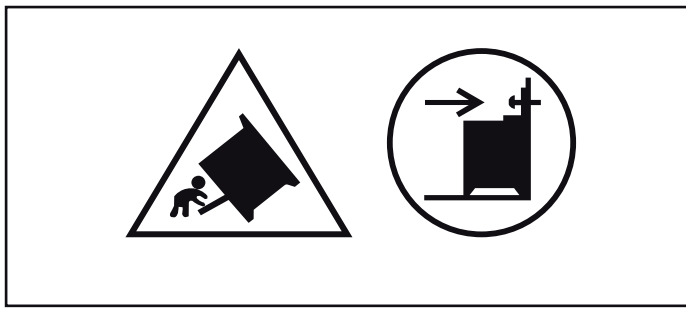
- As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.
- Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Dependendo da temperatura, o vapor pode não ser visível. Ao abrir, não se aproxime muito do aparelho. Abra a porta do aparelho com cuidado. Mantenha as crianças afastadas.
- A água no interior quente do aparelho pode transformar-se em vapor de água quente. Nunca deite água no interior quente do aparelho.

⚠ Aviso – Perigo de ferimentos!

- O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar. Não use raspadores de vitrocerâmica, nem detergentes agressivos ou abrasivos.
- As reparações indevidas são perigosas. As reparações e substituições de condutores de corrente e tubagens do gás danificados só podem ser efectuadas por técnicos especializados do serviço de assistência técnica. Se o aparelho estiver avariado, desligue a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico e feche a alimentação de gás. Contacte o serviço de assistência técnica.
- Avarias ou danos no aparelho são perigosos. Nunca ligue um aparelho defeituoso. Desligue a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Feche a alimentação de gás. Contacte o serviço de assistência técnica.
- Recipientes de tamanho inadequado, danificados ou mal colocados podem provocar ferimentos graves. Ter em atenção as indicações sobre os recipientes para cozinhar.
- **Atenção:** A tampa de vidro pode rebentar devido ao calor. Antes de fechar a tampa, fechar todos os queimadores. Aguarde que o forno arrefeça, antes de fechar a tampa de vidro.
  Antes de abrir a tampa, remova eventuais derramamentos com um pano.

- Se o aparelho for colocado em cima de uma base solto, poderá deslizar da base. O aparelho tem de ser fixado de forma segura à base.
- As dobradiças da porta do aparelho movimentam-se ao abrir e fechar a porta e pode entalar-se. Não colocar as mãos na zona das dobradiças.
- O embate com a porta aberta do aparelho pode provocar ferimentos. A porta do aparelho tem de estar fechada durante e após o funcionamento.

⚠ Aviso – Perigo de tombar!



Aviso: Para evitar que o aparelho tombe é necessário montar uma protecção correspondente. Leia as instruções de montagem.

⚠ Aviso – Perigo de choque eléctrico!

- As reparações indevidas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do serviço de assistência técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o serviço de assistência técnica.
- O isolamento dos cabos de electrodomésticos pode derreter em contacto com partes quentes do aparelho. Nunca coloque os cabos de electrodomésticos em contacto com partes quentes do aparelho.
- A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.
- Ao substituir a lâmpada no interior do aparelho, os contactos do casquilho da lâmpada encontram-se sob tensão. Antes de proceder à substituição, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico.
- Um aparelho avariado pode causar choques eléctricos. Nunca ligue um aparelho avariado. Puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Causas de danos

Placa de cozinhar

Atenção!

- Utilize as zonas de cozinhar apenas quando estiver colocado um recipiente sobre as mesmas. Não aqueça tachos ou frigideiras vazios, pois isso danifica a base dos recipientes.
- O fundo das panelas ou das frigideiras deve ser plano.
- Colocar a panela ou a frigideira ao centro, sobre o queimador. Deste modo, o calor da chama do queimador é transferido na perfeição para o fundo da panela ou da frigideira. As pegas não ficam danificadas, assegurando-se uma maior poupança de energia.
- Respeite as instruções do fabricante no caso de recipientes especiais. A folha de alumínio e os recipientes de plástico derretem se colocados na zona de cozinhar quente.
- Preste atenção para que os queimadores estejam limpos e secos. A torneira e as ¶tampas dos queimadores têm de estar bem assentes no seu lugar.
- Limpe imediatamente os alimentos derramados. Utilize panelas altas para cozinhar refeições com muito líquido. Desta forma, evita o derrame de comida.
- Ao cozinhar nas zonas de cozinhar a gás, é libertado calor e humidade adicionais. Os móveis contíguos podem ficar danificados com o tempo. Em caso de períodos de cozedura mais prolongados, ligue o exaustor ou areje a cozinha.
- Preste atenção para que a tampa não esteja fechada, quando o fogão é colocado em funcionamento.

Danos no forno

Atenção!

- Acessórios, película, papel vegetal ou recipientes sobre a base do forno: não coloque quaisquer acessórios sobre a base do forno. Não forre a base do forno com película, seja de que tipo for, nem com papel vegetal. Não pouse recipientes na base do forno se tiver regulado uma temperatura superior a 50 °C. Provoca retenção do calor. Os tempos de cozedura e de assadura deixam de ser os mesmos e danifica o esmalte.
- Papel de alumínio: o papel de alumínio no interior do aparelho não pode entrar em contacto com o vidro da porta. Tal poderá dar origem a descolorações permanentes no vidro da porta.
- Água no interior quente do aparelho: nunca deite água no interior do aparelho, quando este estiver quente. Cria vapor de água. A mudança de temperatura pode danificar o esmalte.
- Humidade no interior do aparelho: a presença prolongada de humidade no interior do aparelho pode originar corrosão. Após a utilização deixe secar o interior do aparelho. Não guarde alimentos húmidos durante muito tempo dentro do aparelho fechado. Não guarde alimentos no interior do aparelho.

- Deixar arrefecer com a porta do aparelho aberta: após um funcionamento com temperaturas elevadas, deixe o interior do aparelho arrefecer sempre com a porta fechada. Não entale nada na porta do aparelho. Mesmo que a porta esteja apenas entreaberta, as frentes dos móveis contíguos podem, com o tempo, ser danificadas. Deixar o interior do aparelho secar aberto, apenas com um funcionamento com muita humidade.
- Sumo de fruta: se estiver a confeccionar bolos de fruta muito sumarenta, não encha demasiado o tabuleiro. O sumo de fruta que pinga do tabuleiro deixa manchas que nunca mais saem. Se possível, utilize o tabuleiro universal mais fundo.
- Vedante da porta muito sujo: se o vedante da porta estiver muito sujo, a porta do aparelho deixa de fechar bem durante o funcionamento. As frentes dos móveis contíguos podem ser danificadas. Mantenha o vedante sempre limpo. ⟶ *"Limpeza" na página 20*
- Porta do aparelho como assento ou suporte: não se ponha em pé, sente ou pendure na porta do aparelho. Não coloque recipientes ou acessórios em cima da porta do aparelho.
- Inserir o acessório: dependendo do modelo do aparelho, ao fechar a porta, o acessório pode riscar o vidro da porta. Insira sempre o acessório no aparelho até ao batente.
- Transportar o aparelho: não transporte nem segure o aparelho pela pega da porta. A pega não suporta o peso do aparelho e pode partir-se.
- Grelhar: ao grelhar, não insira o tabuleiro ou o tabuleiro universal nos níveis acima do 3. Estes deformam-se com o forte calor e danificam o esmalte ao serem retirados do aparelho. Grelhe nos níveis 4 e 5 apenas directamente sobre a grelha.

Danos na gaveta inferior

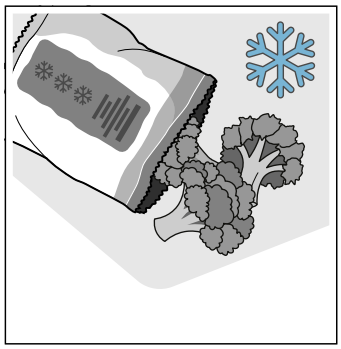
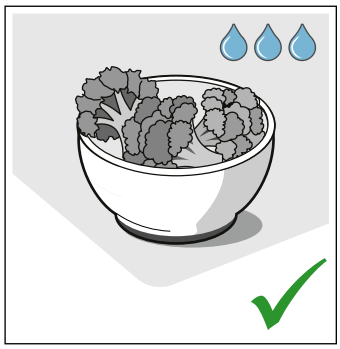
Atenção!
Não coloque objectos quentes na gaveta inferior. Ela pode ser danificada.

Protecção do meio ambiente

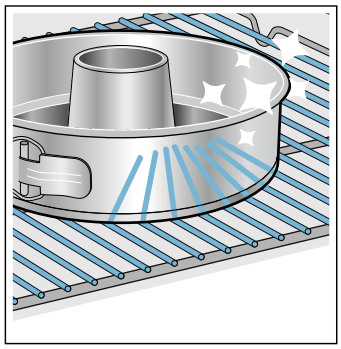
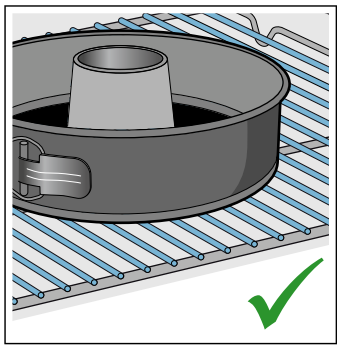
O seu novo aparelho é especialmente eficiente do ponto de vista energético. Nesta secção encontrará conselhos para poupar ainda mais energia ao utilizar o seu aparelho e para o eliminar de forma adequada.

Poupança energética

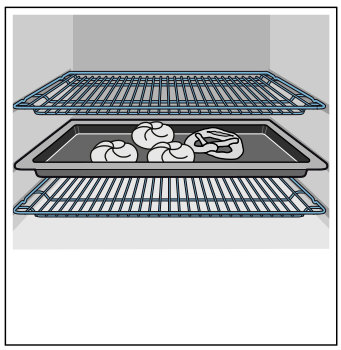
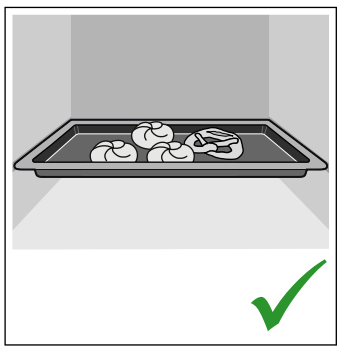
- Pré-aqueça o aparelho apenas quando houver uma referência nesse sentido na receita ou nas tabelas do manual de instruções.
- Deixe os alimentos congelados descongelarem, antes de os colocar no interior do aparelho.

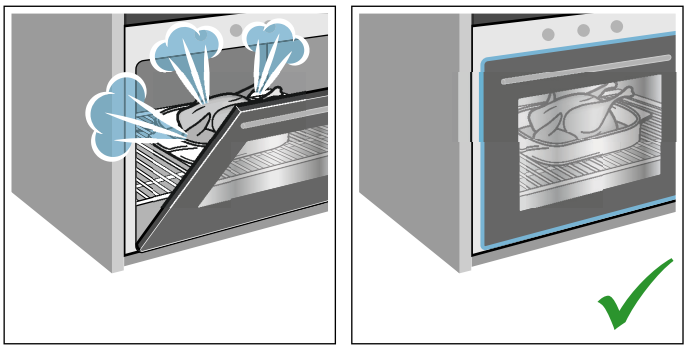
- Utilize, de preferência, formas escuras, pintadas ou esmaltadas a preto, pois estas absorvem particularmente bem o calor.

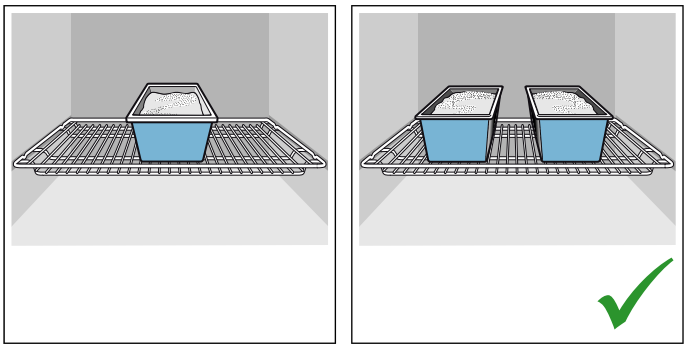
- Retire do seu interior os acessórios de que não necessita.

- Abra a porta do aparelho o menos possível durante o funcionamento.



- Quando fizer mais do que um bolo, é aconselhável cozê-los uns a seguir aos outros. O aparelho ainda está quente e, assim, reduz-se o tempo de cozedura do segundo bolo. Também pode colocar 2 formas retangulares lado a lado no interior do forno.



- No caso de tempos de cozedura mais longos, poderá desligar o aparelho 10 minutos antes de terminar o tempo de cozedura e aproveitar o calor residual para terminar a cozedura.

Poupar energia na placa de cozinhar a gás

- Seleccione sempre um tacho com o tamanho correcto para a quantidade que pretende cozinhar. Um tacho grande pouco cheio necessita de muita energia.
- Tape sempre o tacho com a respectiva tampa.
- A chama de gás tem de estar sempre em contacto com a base do tacho.

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.

Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE 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.

Instalar e ligar

Não monte o aparelho atrás de uma porta decorativa ou de um móvel. Há risco de aquecimento excessivo.

Ligação de gás

A instalação só pode ser efectuada por um técnico especializado autorizado ou por um técnico especializado do Serviço de Assistência Técnica, de acordo com as instruções indicadas em "Ligação de gás e mudança para um outro tipo de gás".

Para o técnico especializado autorizado ou Serviço de Assistência Técnica

Atenção!

- As condições de ajuste para este aparelho estão indicadas na placa de características, na parte de trás do aparelho. O tipo de gás ajustado de fábrica está identificado com uma estrela (*).
- Antes da colocação do aparelho, verifique as condições de acesso à rede (tipo de gás e pressão do gás) e certifique-se de que o ajuste de gás do aparelho está de acordo com estas condições. Se for necessário alterar os ajustes do aparelho, siga as instruções no capítulo "Ligação de gás e mudança para um outro tipo de gás".
- Este aparelho não está ligado a uma conduta de gases de exaustão. Deve ser ligado e colocado em funcionamento de acordo com as condições de instalação. Não ligue o aparelho a uma saída de gases de exaustão. É necessário considerar todas as normas de ventilação.
- A ligação de gás deve ser realizada através de uma ligação fixa, ou seja, não móvel (tubagem do gás), ou de um tubo flexível de segurança.
- Se for utilizado o tubo flexível de segurança, prestar impreterivelmente atenção para que o tubo flexível não seja entalado ou recalcado. O tubo flexível não pode entrar em contacto com superfícies quentes.
- * A tubagem do gás (tubo do gás ou tubo flexível de segurança do gás) pode ser ligada ao lado direito ou esquerdo do aparelho. A ligação deve dispor de um dispositivo de corte de fácil acesso.
  * : Opcional. Disponível em alguns aparelhos.

Pressão de funcionamento nominal do aparelho

A pressão de funcionamento nominal do seu aparelho está indicada na placa de características, na parte de trás do aparelho.

Todos os dados constantes da placa de características do seu aparelho referem-se a estes valores de pressão. O fabricante não se responsabiliza por resultados, desempenho ou quaisquer riscos resultantes do funcionamento do aparelho com valores de pressão divergentes.

⚠ Aviso – Instrução de segurança!
Se a pressão do gás na sua rede de distribuição for superior (20%) aos valores indicados na placa de características do aparelho, para sua segurança, deve obrigatoriamente utilizar o aparelho com um regulador de gás adequado.
Se não conhecer a pressão do gás na sua rede de distribuição, informe-se junto do operador local.
A ligação, manutenção e regulação do regulador de gás devem ser efetuadas por pessoal técnico especializado do operador da rede de distribuição.

Problemas na instalação de gás / cheiro a gás

Se sentir cheiro a gás ou constatar que existem problemas na instalação de gás, deve

- fechar imediatamente a alimentação de gás ou a válvula da botija de gás;
- apagar imediatamente qualquer lume, chama e cigarros;
- desligar aparelhos eléctricos, incluindo lâmpadas;
- abrir as janelas e arejar bem o espaço;
- chamar o serviço de assistência técnica ou a empresa de abastecimento de gás.

Deslocar o aparelho pela tubagem do gás ou pelo manípulo da porta

Não desloque o aparelho segurando na tubagem do gás; ela pode ficar danificada. Perigo de fuga de gás!
Não desloque o aparelho segurando no manípulo da porta. As dobradiças da porta e o manípulo poderiam ficar danificados.

Ligação eléctrica

O aparelho está concebido para o funcionamento a 220-240 V. Para a ligação é necessário um fusível de 16 A.

Solicite a colocação do aparelho ao seu Serviço de Assistência Técnica.

Se o aparelho for incorretamente ligado e surgirem danos, é anulado o direito à garantia.

Atenção!

- Se a tensão da rede eléctrica descer além dos 180 V, o sistema de ignição eléctrico não funciona.
- Se o cabo de rede for danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelo respectivo Serviço de Assistência Técnica ou por uma pessoa com qualificação equivalente.

⚠ Aviso – Perigo de morte!
No contacto com peças condutoras de tensão existe perigo de choque elétrico.

- Segure na ficha apenas com as mãos secas.
- Retire sempre o cabo elétrico puxando diretamente pela ficha e nunca pelo cabo, porque pode ficar danificado.
- Nunca retire a ficha durante o funcionamento.

Respeite as seguintes indicações e assegure que:

Conselhos

- A ficha e a tomada são compatíveis.
- A secção transversal do cabo é suficiente.
- A ligação à terra está instalada corretamente.
- A mudança do cabo elétrico (caso necessário) só é efetuada por um eletricista. Um cabo elétrico de substituição pode ser adquirido na Assistência Técnica.
- Não são utilizadas fichas múltiplas/acoplamentos múltiplos nem extensões.
- Na utilização de um disjuntor de corrente de fuga é utilizado apenas um tipo com o sinal ⌓.
  Só este sinal garante o cumprimento das normas atualmente em vigor.
- A ficha está sempre acessível.
- O cabo de alimentação não é dobrado, esmagado, modificado ou cortado.
- O cabo de alimentação não entra em contacto com fontes de calor.

Para o Serviço de Assistência Técnica

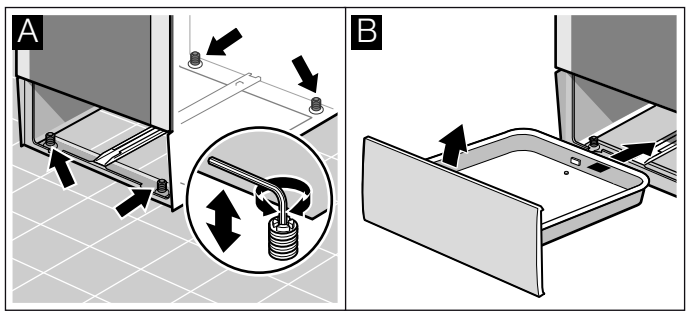
Atenção!

- O aparelho deve ser ligado de acordo com os dados na placa de características.
- Ligue o aparelho apenas a uma ligação eléctrica que corresponda aos regulamentos em vigor. A tomada deve ser facilmente acessível, para que o aparelho possa ser desligado da rede eléctrica em caso de necessidade.
- É necessário providenciar a existência de um sistema de corte de múltiplos pinos.
- Nunca utilize cabos de extensão ou fichas de contactos múltiplos.
- Por razões de segurança, este aparelho só pode ser ligado a uma ficha com ligação à terra. Se a ligação à terra não corresponder aos regulamentos, não está garantida a protecção contra perigos eléctricos.
- Para a ligação do aparelho, deve utilizar-se um cabo do tipo H 05 W-F ou um cabo equivalente.

Nivelar o fogão

Coloque o fogão directamente no chão.

1. Puxe a gaveta de rodapé para fora e retire-a, puxando-a para cima.
   Os pés reguláveis encontram-se à frente e atrás, na parte interior do rodapé.
2. Rode os pés com a chave sextavada para cima ou para baixo, conforme necessário, até o fogão ficar nivelado (figura A).
3. Insira novamente a gaveta de rodapé (figura B).



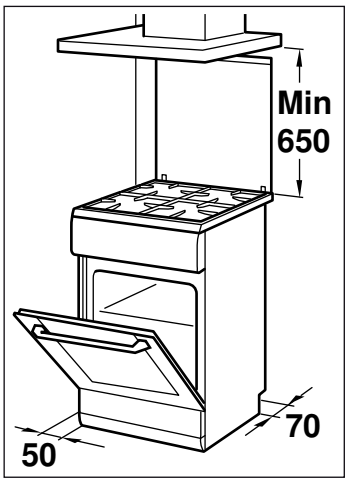
Móveis adjacentes

Os móveis adjacentes devem ser compostos por materiais não inflamáveis. As frentes dos móveis adjacentes têm de ser resistentes a temperaturas até 90°C, pelo menos.

Fixação à parede

Para garantir que o fogão não tomba, tem de fixá-lo à parede com o ângulo fornecido. Siga as instruções de montagem sobre a fixação à parede.

Colocação do aparelho



- O aparelho deve ser colocado de acordo com as dimensões indicadas e directamente sobre o chão da cozinha. O aparelho não deve ser colocado sobre qualquer outro objecto.
- A distância entre o bordo superior do fogão e o bordo inferior do exaustor deve corresponder às especificações do fabricante do exaustor.
- Preste atenção para que o aparelho não volte a ser deslocado após a colocação. A distância entre o queimador forte ou o queimador wok e as frentes adjacentes dos móveis ou a parede tem de ser de, no mínimo, 50 mm.

⚠ Aviso – Perigo de fuga de gás!
Após a instalação, o aparelho não deverá ser deslocado novamente.
Se o aparelho for deslocado após a instalação, verifique a estanqueidade da ligação.

Medidas a considerar durante o transporte

Fixe todas as peças móveis no e sobre o aparelho com uma fita adesiva, que possa ser removida sem deixar vestígios. Insira todos os acessórios (p. ex., tabuleiro) nos respectivos compartimentos, com uma caixa de cartão fina nos bordos, para evitar uma danificação do aparelho. Coloque uma caixa de cartão ou semelhante entre a parte dianteira e traseira, para evitar um esbarramento na face interior da porta de vidro. Fixe a porta e, se existente, a tampa aos lados do aparelho, utilizando uma fita adesiva.

Guarde a embalagem original do aparelho. Transporte o aparelho apenas na embalagem original. Observe as setas de transporte na embalagem.

Se a embalagem original já não estiver disponível

Acondicione o aparelho numa embalagem protectora, para assegurar uma protecção suficiente contra eventuais danos de transporte.

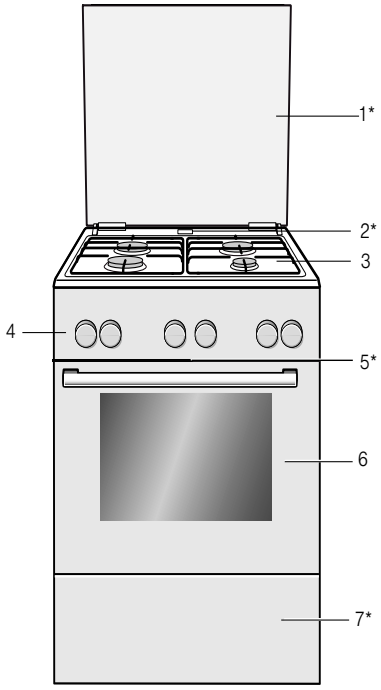
Transporte o aparelho na posição vertical. Não segure no aparelho pelo manípulo da porta ou pelas ligações na parte traseira, dado que estas poderão danificar-se. Não coloque objectos pesados sobre o aparelho.

Conhecer o aparelho

Neste capítulo explicamos as indicações e os elementos de comando. Além disso, ficará a conhecer as diferentes funções do seu aparelho.

Generalidades

A versão depende do respectivo modelo.

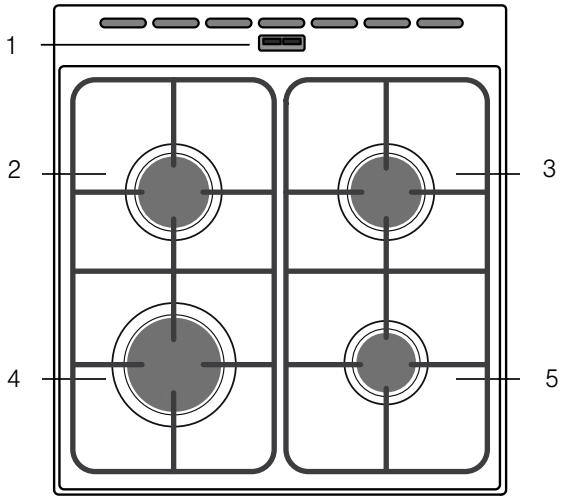


Esclarecimentos	
1*	Tampa**
2*	Saída de vapor **Atenção!** Quando o forno estiver em funcionamento, sai vapor quente neste local
3	Placa de cozinhar**
4	Painel de comandos**
5*	Ventoinha de arrefecimento
6	Porta do forno**
7*	Gaveta de rodapé**
*	Opcional (disponível em alguns aparelhos)
**	Conforme o tipo de aparelho, os pormenores podem ser diferentes.

Conselho: Dependendo do tipo de aparelho, poderá haver diferenças nas cores e nos pormenores.

Área de cozedura

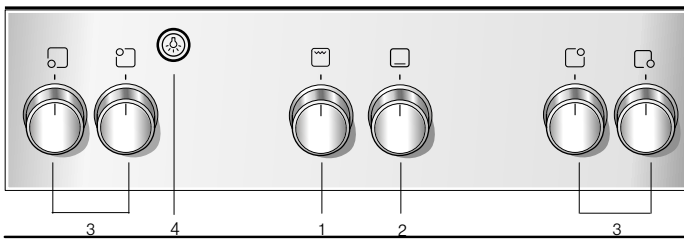
Aqui recebe uma visão geral sobre o painel de comandos. A versão depende do respectivo modelo.



Esclarecimentos	
1	Saída de vapor **Atenção!** Durante o funcionamento do forno sai vapor quente neste local
2	Queimador normal
3	Queimador normal
4	Queimador forte
5	Queimador económico

Painel de comandos

Aqui recebe uma visão geral sobre o painel de comandos. A versão depende do respectivo modelo.



Esclarecimentos	
1	Seletor para a grelha de contacto do forno
2	Seletor para o queimador a gás do forno
3	Seletores das zonas de cozinhar
4	Tecla multifunções

Interruptor para o grelhador eléctrico

Se rodar o interruptor do grelhador eléctrico para a direita, poderá regular a temperatura pretendida.

Posições		Função
●	Posição neutra	O forno não aquece.
200-270	Zona de temperatura	Temperatura para grelhar com ajuda do grelhador eléctrico em °C.
Grelhador		Níveis para o grelhador
1, 2, 3	Níveis do grelhador	Nível 1= fraco Nível 2 = médio Nível 3 = forte

Interruptor para o queimador

Rode o interruptor do queimador para a esquerda, de modo a regular a temperatura pretendida.

Posições		Função
●	Posição neutra	O forno não aquece.
✲	Posição de ignição	A posição de ignição, na qual o gás que sai do queimador inferior é inflamado.
170-270	Zona de temperatura	Zona da temperatura em °C para confeccionar bolos nas formas de bolos, pizza no tabuleiro, bolachas etc.

Potência de aquecimento do queimador: 3 kW

Botão do queimador

Com os quatro botões dos queimadores pode ajustar a potência de aquecimento dos zonas de cozedura.

Posições		Função/Fornos a gás
○	Posição neutra	O forno está desligado.
✲	Posição de ignição	Posição de ignição
	Faixa de ajuste	Chama grande = ajuste mais forte Chama económica = ajuste menor

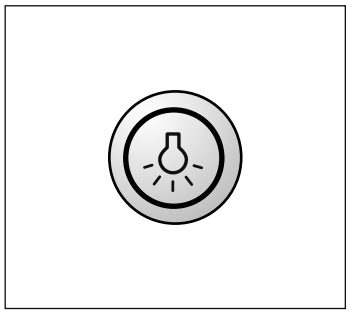
No final da faixa de ajuste encontra-se um batente. Não deve continuar a rodar.

Comando multifunções

Este botão permite ajustar 2 funções diferentes.

Se premir o botão, a lâmpada do forno acende e o grelhador eléctrico é ligado.

Voltar a pressionar para desligar o comando multifunções.



O interior do aparelho

A lâmpada do forno encontra-se no interior do aparelho.

Saída de vapor

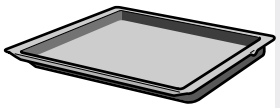
O ar quente do aparelho sai por de trás da placa de cozinhar. Atenção! Não tape as ranhuras de ventilação. Caso contrário, o forno pode sobreaquecer.

Acessórios

O seu aparelho inclui vários acessórios: Aqui tem uma panorâmica sobre os acessórios incluídos e utilização correta dos mesmos.

Acessórios incluídos

O seu aparelho está equipado com os seguintes acessórios:

	Grelha Para loiça, formas de bolos e de soufflé. Para assados e grelhados e refeições ultracongeladas.
	**Tabuleiro universal** Para bolos sumarentos, biscoitos, alimentos ultracongelados e assados grandes. Pode ser utilizado como recipiente de recolha de gordura se grelhar diretamente sobre a grelha.

Utilize apenas acessórios originais, pois destinam-se especificamente ao seu aparelho.

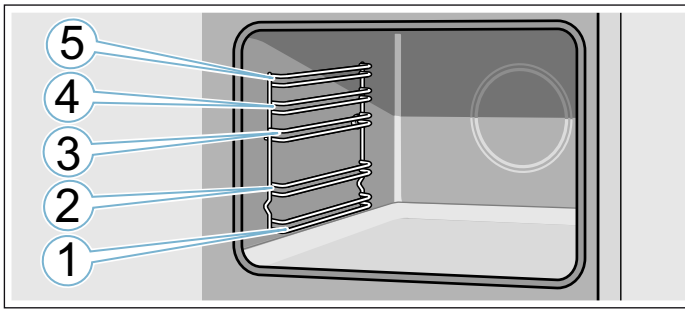
Poderá adquirir acessórios no Serviço de Assistência Técnica, numa loja especializada ou através da Internet.

Conselho: Quando o acessório aquece, pode ficar deformado. Isto não tem qualquer influência sobre a função. Assim que arrefecer novamente, a deformação desaparece.

Inserir o acessório

O interior do aparelho tem 5 níveis de inserção. Os níveis são contados de baixo para cima.

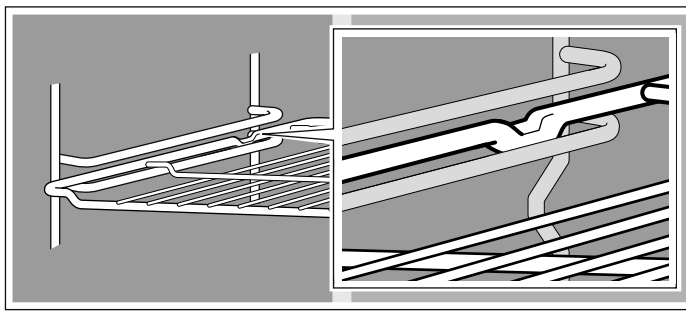
No interior do aparelho o nível de inserção mais alto está identificado em alguns aparelhos com um símbolo de grelha.



Insira o acessório sempre entre as duas hastes guias de um nível de inserção.

O acessório pode ser puxado até cerca de metade, sem que o mesmo vire.

Ao inserir no interior do aparelho, certifique-se de que a saliência se encontra na parte de trás do acessório. Só assim ele encaixa.



Conselhos

- Agarre o tabuleiro com ambas as mãos, dos dois lados, e insira-o paralelamente na estrutura. Ao inserir, não mova o tabuleiro lateralmente para trás e para a frente. Caso contrário, é difícil inserir o tabuleiro. As superfícies esmaltadas podem ficar danificadas.
- Assegure-se de que insere sempre o acessório com o lado correto no interior do aparelho.
- Insira o acessório sempre por completo no interior do aparelho, sem que ele toque na porta do aparelho.
- Retire do interior do aparelho o acessório de que não necessita durante o funcionamento.

Acessórios especiais

Poderá adquirir acessórios especiais na Assistência Técnica, numa loja especializada ou na Internet. Poderá encontrar uma vasta gama de acessórios para o seu aparelho nos nossos prospetos ou na Internet.

A disponibilidade e a possibilidade de encomenda online diferem de país para país. Consulte os seus documentos de venda.

Conselho: Os acessórios especiais não são compatíveis com todos os aparelhos. Ao efetuar a compra, indique sempre a designação exata (N.° E) do seu aparelho. ⟶ *"Serviços Técnicos" na página 27*

Acessórios especiais
Grelha Para loiça, formas de bolos e de soufflé, bem como para assados e grelhados.
Tabuleiro Para bolos de tabuleiro e bolos pequenos.
Tabuleiro universal Para bolos sumarentos, biscoitos, alimentos ultracongelados e assados grandes. Pode ser utilizado como recipiente de recolha de gordura se grelhar diretamente sobre a grelha.
Grelha de forno Para carne, aves e peixe. Para inserir no tabuleiro universal, para recolher os pingos de gordura e suco da carne.
Tabuleiro universal, com revestimento antiaderente Para bolos sumarentos, biscoitos, alimentos ultracongelados e assados grandes. Os biscoitos e assados soltam-se mais facilmente do tabuleiro universal.

Tabuleiro, com revestimento antiaderente Para bolos de tabuleiro e bolos pequenos. Os biscoitos soltam-se mais facilmente do tabuleiro.
Tabuleiro profissional Para cozinhar grandes quantidades. Ideal para confecionar, p. ex., moussaka.
Tabuleiro profissional com grelha de forno Para cozinhar grandes quantidades.
Tampa para o tabuleiro profissional A tampa faz do tabuleiro profissional uma assadeira profissional.
Tabuleiro de pizza Para pizza e bolos grandes e redondos.
Chapa para grelhados Para grelhar em vez da grelha ou como proteção contra salpicos. Utilizar apenas no tabuleiro universal.
Pedra para fazer pão Para pão, pãezinhos e pizza feitos em casa, cuja base se deseja estaladiça. A pedra para fazer pão tem de ser preaquecida à temperatura recomendada.
Assadeira de vidro Para estufados e soufflés.
Sistema extensível de 1 nível Com as calhas extensíveis no nível 2, é possível puxar o acessório mais para fora sem que este tombe.
Sistema extensível de 2 níveis Com as calhas extensíveis no nível 2 e 3, é possível puxar o acessório mais para fora sem que este tombe.
Sistema extensível de 3 níveis Com as calhas extensíveis no nível 1, 2 e 3, é possível puxar o acessório mais para fora sem que este tombe.

Antes da primeira utilização

Antes de poder utilizar o seu novo aparelho, terá de efetuar algumas regulações. Lave também o interior do forno e os acessórios.

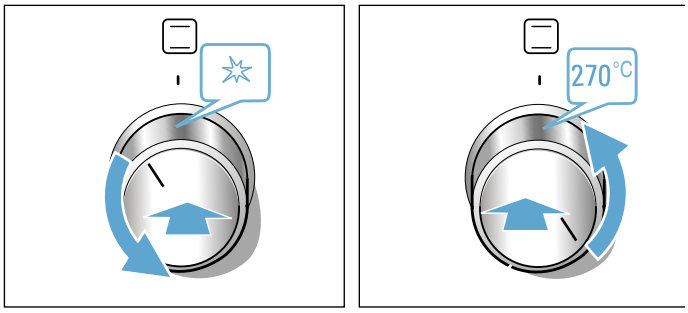
Aquecer o forno

Para eliminar o cheiro a novo, aqueça o forno vazio fechado. Preste atenção para que não nenhum material de embalagem na câmara de cozedura.

Areje a cozinha enquanto o forno estiver a aquecer.

Como regular o queimador a gás inferior do forno

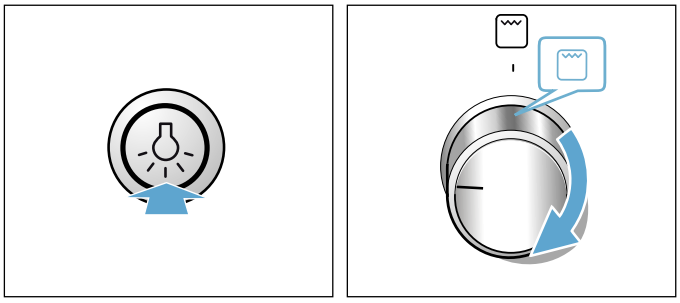
1. Abra a tampa superior. Enquanto o aparelho estiver em funcionamento, a tampa superior deve estar aberta.
2. Abra a alimentação principal do gás do aparelho. Ligue a ficha à tomada. Abra a porta do forno.
3. Prima o seletor do queimador a gás inferior e rode-o para a esquerda, até à posição de ignição ✲.
   O gás que sai do queimador a gás inferior do forno é inflamado com a ajuda do detonador.
4. Mantenha o seletor do queimador a gás inferior premido e regule-o para 270 °C.
   Mantenha o seletor do queimador a gás inferior premido durante 10 segundos, para ligar o dispositivo de segurança.



5. Através da abertura na chapa do fundo do forno, verifique se a chama está acesa. Caso não esteja acesa, repita o processo a partir do passo 3.
6. Feche cuidadosamente a porta do forno.
7. Após 30 minutos, desligue o seletor do queimador a gás inferior.

Como regular o grelhador elétrico do forno

1. Abra a tampa superior. Enquanto o aparelho estiver em funcionamento, a tampa superior deve estar aberta.
2. Ligue a ficha do aparelho à tomada.
3. Prima a tecla multifunções.
   Premindo a tecla, o grelhador elétrico liga-se. A lâmpada do forno acende-se.
4. Rode o seletor do grelhador elétrico para a direita, para a posição ⌸.



5. Desligue o seletor do grelhador elétrico após 30 minutos. Desligue a tecla multifunções.

Limpar os acessórios

Antes da primeira utilização, lave bem os acessórios com uma solução de água quente e detergente e um pano macio.

Recipientes para cozinhados

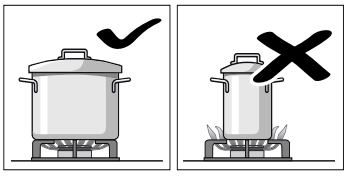
Queimador Placa elétrica*	Potência kW	Diâmetro do recipiente, mínimo	Diâmetro do recipiente, máximo
Placa elétrica*	1 kW	14,5 cm	14,5 cm
Queimador wok*	3,5 kW	24 cm	28 cm
Queimador rápido*	3 kW	24 cm	28 cm
Queimador normal	1,7 kW	18 cm	24 cm
Queimador económico	1 kW	12 cm	18 cm

* Opcional

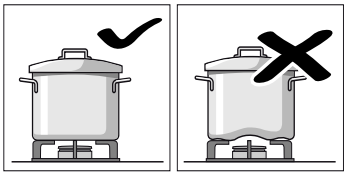
Disponível em alguns aparelhos. Conforme o tipo de aparelho.

Advertências para utilização

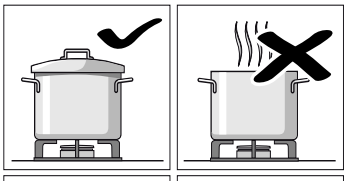
As seguintes recomendações ajudá-lo-ão a poupar energia e a evitar danos nos recipientes:



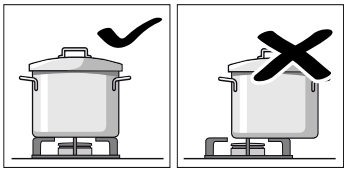
Utilize recipientes de tamanho adequado a cada queimador.
Não utilize recipientes pequenos em queimadores grandes. A chama não deve tocar nos lados do recipiente.



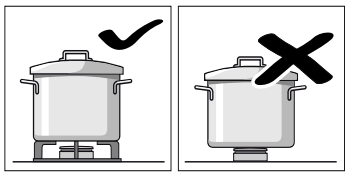
Não utilize recipientes deformados que não fiquem estáveis sobre a placa de cozedura. Os recipientes poderiam virar-se.
Utilize apenas recipientes de base plana e grossa.



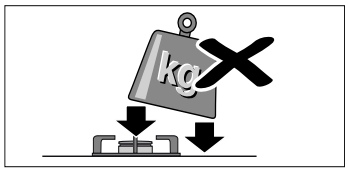
Não deve cozinhar sem tampa ou com a tampa mal colocada. Grande parte da energia é desperdiçada.



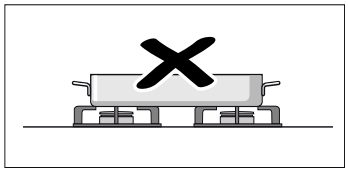
Colocar a loiça sempre ao centro do queimador, caso contrário pode tombar.



Coloque os recipientes sobre as grelhas e nunca directamente sobre o queimador.
Antes de utilizar, certifique-se de que as grelhas e as tampas dos queimadores estão bem colocadas .



Manuseie os recipientes com cuidado sobre a placa de cozedura.
Não golpeie a placa de cozedura, nem coloque pesos excessivos sobre a mesma.



Não utilize dois queimadores ou fontes de calor para um só recipiente.
Evite a utilização prolongada de grelhadores, caçarolas de barro, etc. na potência máxima.

Queimadores a gás

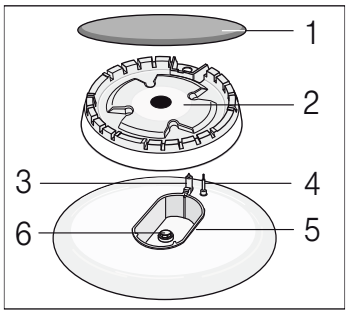
Neste capítulo pode ler como regular uma zona de cozinhar. Na tabela poderá encontrar as potências e os tempos de cozedura para diversos pratos.

Limpeza prévia da torneira e da tampa do queimador

Limpe a tampa do queimador (1) e a torneira (2) com água e detergente da loiça. Seque cuidadosamente as peças individuais.

Coloque novamente a torneira e a tampa do queimador sobre o anel do queimador (5). Nessa ocasião, assegure-se de que o isqueiro (3) e o perno de protecção da chama (4) não ficam danificados.

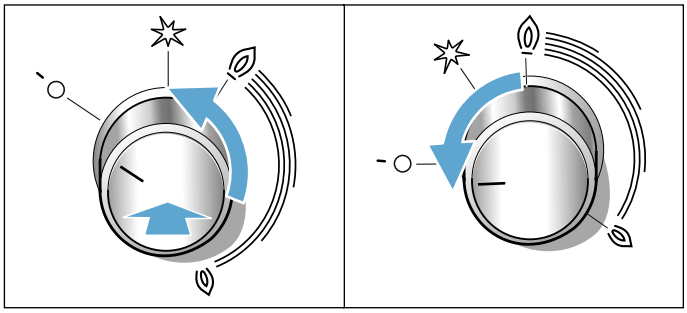
O injector (6) deve estar seco e limpo. Coloque a tampa do queimador sempre de forma exacta sobre a torneira.



Acender os queimadores a gás

Coloque a tampa do queimador sempre de forma exata sobre o espalhador. As aberturas no espalhador devem estar sempre desimpedidas. Todas as peças devem estar secas.

1. Abra a tampa superior do fogão. Enquanto a placa de cozinhar estiver em funcionamento, a tampa superior deve estar aberta.
2. Rode o seletor da zona de cozinhar pretendida para a esquerda, para a posição de ignição ✲. A ignição inicia-se.
3. Prima o botão da zona de cozinhar e mantenha-o premido durante 1-3 segundos. O gás começa a sair e o queimador acende-se.



O dispositivo de segurança está ativado. Se a chama de gás se apagar, a admissão de gás é automaticamente interrompida pelo dispositivo de segurança.

4. Regule o tamanho da chama pretendido. A chama não está estável entre a regulação Desligado ○ e a regulação 🔥. Por isso, selecione sempre uma regulação entre chama grande 🔥 e pequena 🔥.
5. Verifique se a chama está acesa. Se não estiver, repita o processo a partir do passo 2.
6. Para concluir o processo de cozedura, rode o seletor para a direita para a posição ○ desligado.

O botão da zona de cozinhar não deve ser acionado durante mais de 15 segundos. Se o queimador não acender após 15 segundos, aguarde, pelo menos, 1 minuto antes de repetir o processo de acendimento.

⚠ Aviso – Atenção!
Se, depois de desligar, rodar o botão da zona de cozinhar no fogão ainda quente, sai gás. Se, num período de 60 segundos, não rodar o botão da zona de cozinhar para a posição de ignição ✲, a admissão de gás é interrompida.

O queimador não acende

Em caso de falha de corrente eléctrica ou de velas de ignição húmidas, poderá acender o queimador com um isqueiro a gás ou um fósforo.

Tabela - Cozinhar

Selecione o tamanho da panela adequado para cada zona de cozinhar. O diâmetro do fundo das panelas ou frigideiras deve corresponder ao tamanho da zona de cozinhar.

Os tempos de cozedura dependem do tipo, peso e qualidade dos alimentos. Por isso, podem ocorrer divergências. Poderá avaliar por si mesmo o tempo de cozedura ideal.

Cozinhe o mais possível com pouca água, para conservar as vitaminas e os minerais. Escolha tempos de cozedura curtos, para que os legumes permaneçam estaladiços e nutritivos.

Exemplo	Alimento	Zona de cozinhar	Potência de cozedura
Derreter	Chocolate, manteiga, margarina	Queimador económico	Chama pequena
Aquecer	Caldos, legumes enlatados	Queimador normal	Chama pequena
Aquecer e manter quente	Sopas	Queimador económico	Chama pequena
Cozinhar a vapor*	Peixe	Queimador normal	Entre chama grande e pequena
Estufar*	Batatas e outros legumes, carne	Queimador normal	Entre chama grande e pequena
Cozer*	Arroz, legumes, carnes (com molhos)	Queimador normal	Chama grande
Assar	Crepes, batatas, escalopes, barrinhas de peixe	Queimador rápido** Queimador para wok**	Entre chama grande e pequena

* Se utilizar uma panela com tampa, reduza o tamanho da chama, mal o prato comece a ferver.

** Opcional. Disponível em alguns aparelhos. Conforme o tipo de aparelho. (Para assar sobre o queimador wok, recomendamos a utilização de uma frigideira wok.)

Utilizar o aparelho

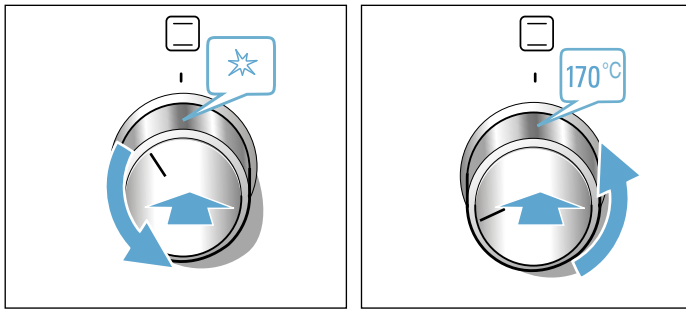
Já está familiarizado com os elementos de comando e o seu modo de funcionamento. Agora explicamos como poderá regular o seu aparelho. Ficará a saber o que acontece ao ligar e desligar o aparelho e como se regulam os modos de funcionamento.

Como regular o queimador a gás inferior do forno

Quando o queimador a gás inferior estiver aceso, pode iniciar a cozedura num tabuleiro, com a porta do forno fechada.

Exemplo na figura: cozer a 170 °C.

1. Abra a tampa superior. Enquanto o aparelho estiver em funcionamento, a tampa superior deve estar aberta.
2. Abra a alimentação principal do gás do aparelho. Ligue a ficha à tomada. Abra a porta do forno.
3. Prima o seletor de funções e rode-o para a esquerda, para a posição de ignição ✲.
   O gás que sai do queimador a gás inferior do forno é inflamado com a ajuda do detonador.
4. Mantenha o seletor de funções premido e regule-o para 170 °C.
   Para ligar o piloto de ignição, prima durante 10 segundos o seletor de funções.



5. Através da abertura na chapa do fundo do forno, verifique se a chama está acesa. Caso não esteja acesa, repita o processo a partir do passo 3.
6. Feche cuidadosamente a porta do forno.
7. Pré-aqueça o forno vazio durante 15 minutos e, em seguida, inicie a cozedura.
8. Quando os alimentos estiverem prontos, desligue o seletor multifunções.

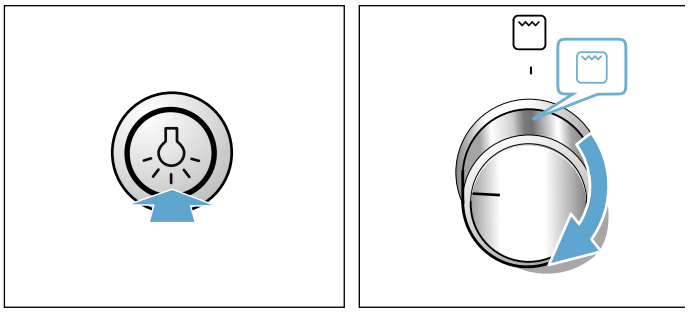
Pode alterar a temperatura a qualquer momento.

⚠ Aviso – Atenção!
O seletor não deve ser acionado durante mais de 15 segundos. Se o queimador não acender após 15 segundos, aguarde, pelo menos, 1 minuto. Depois, repita o processo de ignição.

Pode regular o grelhador elétrico do forno da seguinte forma

Exemplo na figura: posição grelhador elétrico

1. Abra a tampa superior. Enquanto o aparelho estiver em funcionamento, a tampa superior deve estar aberta.
2. Ligue a ficha do aparelho à tomada.
3. Prima a tecla multifunções. Premindo a tecla, o grelhador elétrico liga-se em simultâneo. A lâmpada do forno acende-se.
4. Rode o seletor do grelhador elétrico no sentido dos ponteiros do relógio, para a posição .



O forno começa a aquecer.

5. Quando os alimentos estiverem prontos, prima a tecla multifunções.
   O grelhador elétrico está desligado. A lâmpada do forno apaga-se. Desligue o seletor do grelhador elétrico.

Limpeza

Com uma manutenção e limpeza cuidadosas, garante a conservação e o correto funcionamento do seu aparelho. No presente capítulo explicar-lhe-emos como deverá proceder à correta manutenção e limpeza do seu aparelho.

Produto de limpeza

Para que as diferentes superfícies não sejam danificadas devido a produtos de limpeza errados, observe as seguintes indicações.

Durante a limpeza da placa de cozinhar, não utilizar

- detergente da loiça não diluído ou detergente para máquinas de lavar loiça,
- esponjas abrasivas,
- produtos de limpeza agressivos, como produtos de limpeza para fornos ou tira-nódoas,
- equipamentos de limpeza a alta pressão ou pistolas de vapor.
- Não limpar peças individuais na máquina de lavar loiça.

Durante a limpeza do forno, não utilizar

- produtos de limpeza afiados ou abrasivos,
- produtos de limpeza com elevado teor de álcool,
- esponjas abrasivas,
- equipamentos de limpeza a alta pressão ou pistolas de vapor.
- Não limpar peças individuais na máquina de lavar loiça.

Lave correctamente as esponjas novas antes da primeira utilização.

Aviso – Perigo de queimaduras!
O aparelho fica muito quente. Nunca toque nas superfícies interiores quentes do aparelho, nem nas resistências. Deixe sempre arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.

Zona	Produto de limpeza
Superfícies de aço inoxidável* (conforme o tipo de aparelho)	Solução quente à base de detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Em superfícies de aço inoxidável, limpar sempre paralelamente à textura natural. Caso contrário, podem surgir riscos. Remova imediatamente manchas de calcário, gordura, amido ou albumina. Sob estas manchas pode ocorrer corrosão. No Serviço de Assistência Técnica ou no comércio especializado, poderá adquirir produtos de tratamento específicos para aço inoxidável, adequados para superfícies quentes. Aplique um pouco desse produto com um pano macio.
Superfícies esmaltadas, lacadas, em plástico e com impressões* (conforme o tipo de aparelho)	Solução quente à base de detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Não limpe com limpa-vidros nem com raspadores para vidros.
Painel de comandos	Solução quente à base de detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Não limpe com limpa-vidros nem com raspadores para vidros.
Tampa de vidro superior* (conforme o tipo de aparelho)	Limpa-vidros: Limpe com um pano macio. A tampa de vidro superior pode ser removida para ser limpa. Para isso, observe o capítulo *Tampa de vidro superior*!
Botões rotativos Não remover!	Solução quente à base de detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio.
Aro da placa de cozinhar	Solução quente à base de detergente: Não limpe com um raspador de vidros, limão ou vinagre.
Placa de cozinhar a gás e suporte para panelas* (conforme o tipo de aparelho)	Solução de água quente e detergente. Utilize pouca água e evite que esta penetre no interior do aparelho através das bases dos queimadores. Limpe imediatamente os alimentos derramados e restos de alimentos. Pode retirar o suporte para panelas.
	Suporte para panelas em ferro fundido*: Não coloque na máquina de lavar louça.
Queimadores a gás* (conforme o tipo de aparelho)	Remova a cabeça do queimador e a tampa, limpe com solução quente à base de detergente. Não lave na máquina de lavar louça. As aberturas de saída do gás têm de estar sempre desobstruídas. Velas de acendimento: escova macia pequena. Os queimadores a gás só funcionam se as velas de acendimento estiverem secas. Seque bem todas as peças. Quando voltar a colocá-las, verifique se ficam bem encaixadas. As tampas dos queimadores são de esmalte preto. Com o tempo, a sua cor altera-se. Isto não tem qualquer influência sobre a função.

* Opcional (disponível para alguns aparelhos, conforme o tipo de aparelho.)

Zona	Produto de limpeza
Zona de cozinhar elétrica* (conforme o tipo de aparelho)	Produtos abrasivos ou esponja abrasiva: Após a limpeza, ligue o disco durante alguns instantes para secá-lo. Os discos húmidos ganham ferrugem com o passar do tempo. Aplicar um produto de conservação no final. Limpe imediatamente os alimentos derramados e restos de alimentos.
Aro do disco eléctrico* (conforme o tipo de aparelho)	Remova as descolorações com brilho amarelo e azulado no aro do disco eléctrico com um produto próprio para limpeza de superfícies em aço. Não utilize produtos abrasivos.
Placa de cozinhar de vitrocerâmica* (conforme o tipo de aparelho)	Conservação: produtos de tratamento e proteção para vitrocerâmica Limpeza: produtos de limpeza adequados para vitrocerâmica. Observe as indicações de limpeza na embalagem.
	⚠Raspador de vidros para sujidade forte: retire o dispositivo de segurança e limpe apenas com a lâmina. Atenção, a lâmina é muito afiada. Perigo de ferimentos. Após a limpeza, volte a colocar a proteção na lâmina. Substituir de imediato as lâminas danificadas.
Placa de cozinhar de vidro* (conforme o tipo de aparelho)	Conservação: produtos de tratamento e proteção para vidro Limpeza: produtos de limpeza para vidro. Observe as indicações de limpeza na embalagem.
	⚠Raspador de vidros para sujidade forte: retire o dispositivo de segurança e limpe apenas com a lâmina. Atenção, a lâmina é muito afiada. Perigo de ferimentos. Após a limpeza, volte a colocar a proteção na lâmina. Substituir de imediato as lâminas danificadas.
Vidro	Limpa-vidros: Limpe com um pano macio. Não use o raspador. A porta pode ser removida para facilitar a limpeza. Para isso, observe o capítulo *Desengatar e engatar a porta do forno*!
Fecho de segurança para crianças* (conforme o tipo de aparelho)	Solução quente à base de detergente: Limpe com um pano multiusos. Caso esteja aplicada uma proteção para crianças na porta do forno, ela deve ser removida antes da limpeza. Em caso de forte sujidade, a proteção para crianças deixa de funcionar corretamente.
Vedante Não remover!	Solução quente à base de detergente: Limpe com um pano multiusos. Não esfregue.

* Opcional (disponível para alguns aparelhos, conforme o tipo de aparelho.)

Zona	Produto de limpeza
Zona de cozinhar	Solução quente à base de detergente ou água com vinagre: Limpe com um pano multiusos. Em caso de forte sujidade, utilize um esfregão em aço inoxidável ou um produto limpa-fornos. Use apenas no interior do aparelho frio.
	⚠No caso de superfícies com auto-limpeza, utilize a função de auto-limpeza. Para isso, consulte o capítulo *Auto-limpeza*! Atenção! Para limpar superfícies com auto-limpeza nunca utilize produtos de limpeza para fogões.
Tampa de vidro da lâmpada do forno	Solução quente à base de detergente: Limpe com um pano multiusos.
Estrutura de suporte	Solução quente à base de detergente: Limpe com um pano multiusos ou uma escova. A estrutura de suporte pode ser removida para ser limpa. Para isso, observe o capítulo *Desengatar e engatar a estrutura de suporte*!
	Extensão telescópica* (conforme o tipo de aparelho) Solução quente à base de detergente: Limpe com um pano multiusos ou uma escova. Não remover a massa lubrificante dos railes, lavar de preferência com os railes fechados. Não coloque dentro de água nem lave na máquina de lavar louça ou em conjunto com a auto-limpeza. Pode danificar a estrutura de suporte e limitar o seu funcionamento.
* Opcional (disponível para alguns aparelhos, conforme o tipo de aparelho.)	

Zona	Produto de limpeza
Acessórios	Solução quente à base de detergente: Deixe amolecer e limpe com um pano da louça ou uma escova.
	Tabuleiro de alumínio*: (conforme o tipo de aparelho) Secar com um pano macio. Não lave na máquina de lavar louça. Nunca utilizar um produto limpa-fornos. Para evitar riscos, nunca tocar nas superfícies metálicas com uma faca ou um objeto afiado semelhante. Os produtos de limpeza agressivos, as esponjas ásperas e panos de limpeza ásperos são inapropriados. Caso contrário, podem surgir riscos.
	Espeto rotativo* (conforme o tipo de aparelho) Solução quente à base de detergente: Limpe com um pano multiusos ou uma escova. Não coloque na máquina de lavar louça.
	Termómetro de cozedura* (conforme o tipo de aparelho) Solução quente à base de detergente: Limpe com um pano multiusos ou uma escova. Não coloque na máquina de lavar louça.
Gaveta de rodapé* (conforme o tipo de aparelho)	Solução quente à base de detergente: Limpe com um pano multiusos.
* Opcional (disponível para alguns aparelhos, conforme o tipo de aparelho.)	

Conselhos

- Podem ocorrer pequenas diferenças de cor na frente do aparelho provocadas por diversos materiais, como, p. ex., vidro, plástico ou metal.
- Sombras nos vidros da porta, semelhantes a estrias, são reflexos luminosos da iluminação do interior do aparelho.
- O esmalte é aplicado a temperaturas muito elevadas, o que poderá originar pequenas diferenças de coloração. Isso é normal e não tem qualquer influência na função que desempenha. Não é possível esmaltar totalmente as arestas de chapas finas. Como tal, as mesmas podem apresentar-se ásperas. A protecção anti-corrosão não é prejudicada.

Manter o aparelho limpo

Para evitar a formação de sujidade grosseira, mantenha o aparelho sempre limpo e remova a sujidade de imediato.

⚠ Aviso – Perigo de incêndio!
Os restos de comida soltos, gorduras e molhos de assados podem inflamar-se. Antes de utilizar, remova a sujidade grosseira do interior do aparelho, dos elementos de aquecimento e dos acessórios.

Dicas

- Limpe o interior do aparelho após cada utilização. Deste modo, a sujidade não pode queimar.
- Remova sempre de imediato as manchas de calcário, gordura, amido e albumina.
- Utilize o tabuleiro universal para cozer bolos muito húmidos.
- Para assar, utilize um recipiente adequado, p. ex., uma assadeira.

Estruturas de suporte

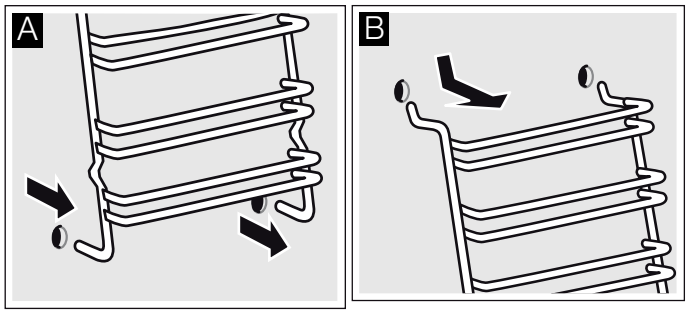
Com uma manutenção e limpeza cuidadosas, garante a conservação e o correto funcionamento do seu aparelho. Aqui ficará a saber como desencaixar e limpar a estrutura de suporte.

Engatar e desengatar as estruturas de suporte

Pode retirar as estruturas de suporte para fins de limpeza. O forno tem de estar frio.

Retirar as estruturas

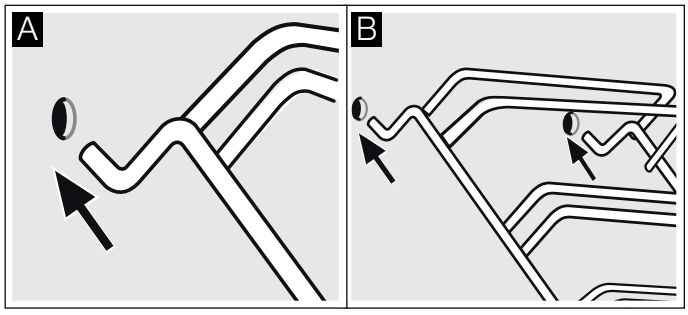
1. Extrair a estrutura em baixo e puxá-la um pouco para a frente. Extrair os encaixes de prolongamento na zona inferior da estrutura das aberturas de fixação (Imagem A).
2. De seguida, levantar a estrutura e retirá-la com precaução (Imagem B).



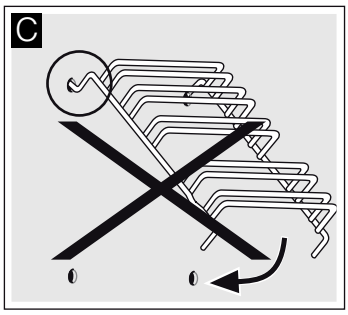
Limpe as estruturas com detergente de loiça e uma esponja de limpeza. Utilize em caso de fortes sujidades uma escova.

Colocar as estruturas

1. Introduzir os dois ganchos cuidadosamente nos orifícios superiores. (Imagem A-B)

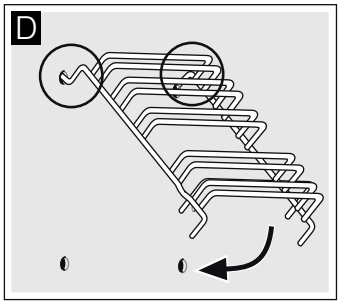


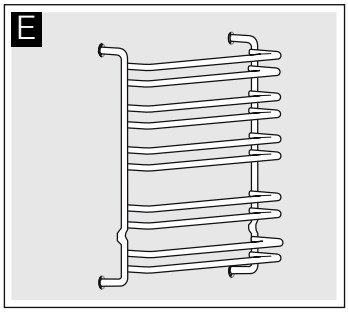
Aviso
Montagem errada!
Nunca mover a estrutura antes de os dois ganchos estarem completamente fixos nos orifícios superiores. O esmalte pode ficar danificado e partir (imagem C).



2. os dois ganchos devem estar totalmente encaixados nos orifícios superiores. Agora, mover a estrutura lenta e cuidadosamente para baixo e encaixar nos orifícios inferiores (imagem D).
3. Encaixar ambas as estruturas nas paredes laterais do forno (imagem E).

Com as estruturas correctamente montadas, a distância entre os dois níveis do tabuleiro superiores é maior.





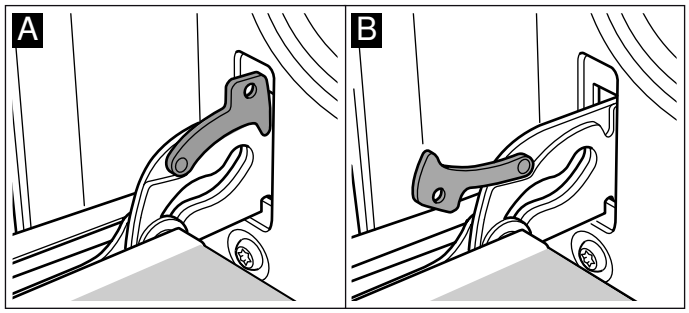
Porta do aparelho

Com uma manutenção e limpeza cuidadosas, garante a conservação e o correto funcionamento do seu aparelho. Aqui ficará a saber como desencaixar e limpar a porta do aparelho.

Engatar e desengatar a porta do forno

Para limpar e desmontar os vidros da porta, pode desengatar a porta do forno.

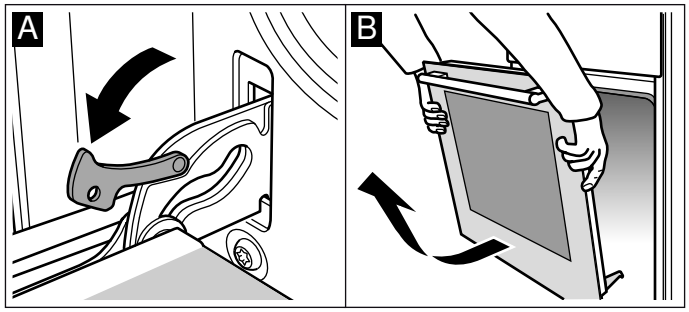
Ambas as dobradiças da porta do forno dispõem de uma alavanca de bloqueio. Quando a alavanca de bloqueio está fechada (figura A), a porta do forno está segura, ou seja, não pode ser desengatada. Quando as alavancas de bloqueio estão abertas para desengatar a porta do forno (figura B), as dobradiças estão seguras, ou seja, não podem fechar.



Aviso – Perigo de ferimentos!
Quando as dobradiças não estão seguras, fecham com grande força. Certifique-se de que as alavancas de bloqueio estão sempre bem fechadas e ao desengatar a porta do forno estão bem abertas.

Desengatar a porta

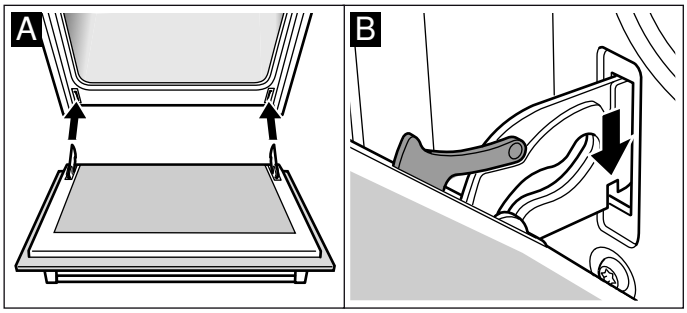
1. Abra completamente a porta do forno.
2. Abra as alavancas de bloqueio esquerda e direita (figura A).
3. Feche a porta do forno até ao batente. Segure-a com as duas mãos, à esquerda e à direita. Feche-a um pouco mais e puxe-a para fora (figura B).



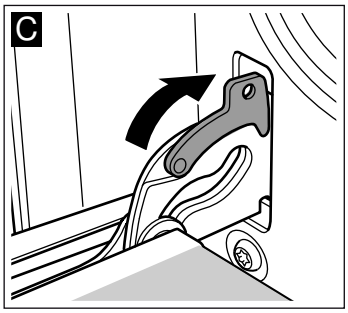
Engatar a porta

Volte a engatar a porta do forno seguindo a ordem inversa.

1. Ao engatar a porta do forno, certifique-se de que ambas as dobradiças entram direitas na abertura (figura A).
2. Os entalhes das dobradiças têm de ficar engatados em ambos os lados (figura B).



3. Volte a fechar ambas as alavancas de bloqueio (figura C). Feche a porta do forno.



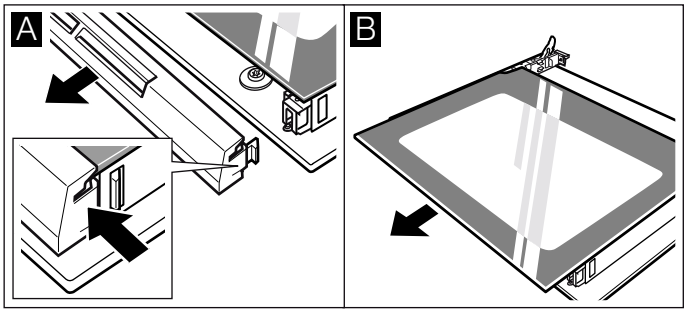
⚠ Aviso – Perigo de ferimentos!
Se a porta do forno descair para fora inadvertidamente ou uma dobradiça se fechar, não agarre na dobradiça. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Desmontar e montar os vidros da porta

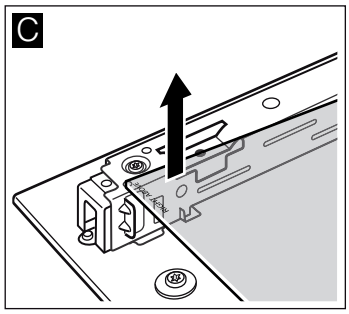
Para uma melhor limpeza, pode desmontar os vidros da porta do forno.

Desmontar

1. Desenganche a porta do forno e deite-a com a pega para baixo sobre um pano.
2. Remova a cobertura que se encontra no topo da porta do forno. Para isso, pressione a patilha de ambos os lados com os dedos (Figura A).
3. Levante o vidro superior e retire-o para fora (Figura B).



4. Levante o vidro e retire-o para fora (Figura C).



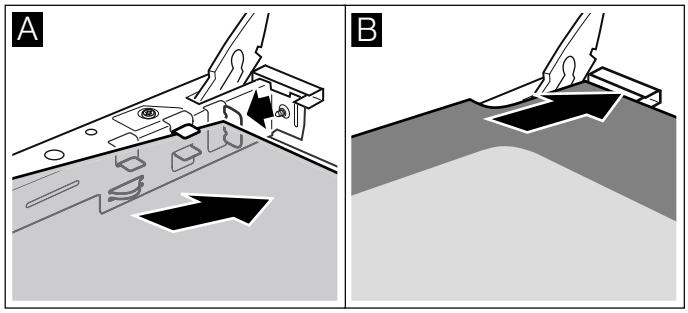
Limpe os vidros com um produto limpa-vidros e um pano macio.

⚠ Aviso – Perigo de ferimentos!
O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar. Não use raspadores de vitrocerâmica, nem detergentes agressivos ou abrasivos.

Montar

Ao montar, certifique-se de que a inscrição “right above” se encontra no canto inferior esquerdo, de pernas para o ar.

1. Insira o vidro na diagonal, empurrando-o para trás (Figura A).
2. Insira o vidro superior inclinado para trás nos dois suportes. A superfície lisa tem de ficar virada para fora. (Figura B).



3. Coloque a cobertura e pressione-a.
4. Engate a porta do forno.

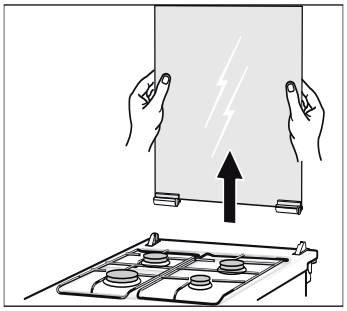
Só volte a usar o forno depois de os vidros estarem correctamente montados.

Tampa de vidro

Antes de abrir a tampa, remova eventuais derramamentos com um pano.

De preferência, utilize um produto de limpeza para vidros para efectuar a limpeza.

Para efectuar a limpeza, remova a tampa. Para o efeito, agarre a cobertura com ambas as mãos, dos dois lados, e puxe-a para cima.



Caso as dobradiças da tampa se soltem, preste atenção às letras que aí se encontram. A dobradiça com a letra R deve ser montada à direita e a dobradiça com a letra L à esquerda.

Volte a colocar a tampa após a limpeza, na sequência inversa.

Feche a tampa apenas quando as zonas de cozedura estiverem frias.

Defeito: O que fazer?

Quando ocorre uma avaria, trata-se, muitas vezes, de uma situação simples de resolver. Antes de ligar para a assistência técnica, tente eliminar a avaria pelos seus próprios meios, com o auxílio da tabela.

Tabela de avarias

Se não conseguir confeccionar algum alimentos, consulte a secção *. Testamos os alimentos por si no nosso estúdio de cozinha*. Aqui encontra dicas e informações úteis para cozer, confeccionar e assar.

⚠ Aviso – Perigo de choque eléctrico!!
Reparações efectuadas de forma incorrecta são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por um dos técnicos do nosso Serviço de Assistência.

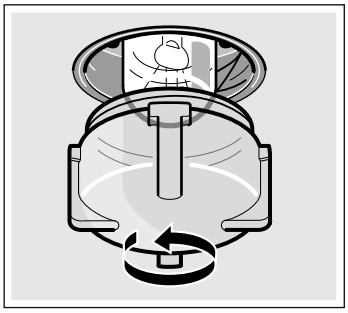
Avaria	Causa possível	Resolução/informações
O forno não funciona.	O fusível está avariado.	Verificar se o fusível está avariado na caixa dos fusíveis.
	Falha de corrente eléctrica	Verificar se a lâmpada da cozinha ou outros aparelhos da cozinha funcionam.
O forno não aquece.	Pó nas peças de contacto.	Rodar os manípulos selectores algumas vezes para a direita e para a esquerda.
O queimador não acende.	A corrente falhou ou as velas de ignição estão húmidas.	Acender o queimador com um isqueiro a gás ou um fósforo.

Substituir a lâmpada no tecto do forno

Se a lâmpada do forno se fundir, deverá ser substituída. Poderá adquirir lâmpadas de substituição resistentes a altas temperaturas, de 25 Watt, junto do serviço de assistência técnica ou no comércio especializado. Use apenas estas lâmpadas.

⚠ Aviso – Perigo de choque eléctrico!
Desligue o disjuntor no quadro eléctrico.

1. Estenda um pano da loiça no forno frio, para evitar danos.
2. Desenrosque a tampa de vidro, rodando-a para a esquerda.



3. Substitua a lâmpada por uma do mesmo tipo.
4. Enrosque novamente a tampa de vidro.
5. Retire o pano da loiça e ligue o disjuntor.

Tampa de vidro

Uma tampa de vidro danificada tem de ser substituída. As tampas de vidro adequadas podem ser adquiridas no Serviço de Assistência Técnica. Indique sempre os números E e FD do seu aparelho.

Serviços Técnicos

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, o nosso Serviço de Assistência Técnica está à sua disposição. Nós encontramos sempre uma solução adequada, também para evitar deslocações inúteis de funcionários da assistência técnica.

Número E e número FD

Quando telefonar, indique o número de artigo (N.º E) e o número de fabrico (N.º FD), para que possamos prestar um serviço de qualidade. A placa de características com os números encontra-se na parte lateral da porta do forno. Para que em caso de necessidade, não tenha de procurar durante muito tempo, pode inserir aqui os dados do seu aparelho e o n.º de telefone do Serviço de Assistência Técnica.

N.º E		**N.º FD**	

Serviço de Assistência Técnica ☎	

Tenha em atenção que no caso de utilização incorrecta, a deslocação do técnico do serviço de assistência não é gratuita, mesmo durante o período de garantia.

Os dados para contacto com todos os países encontram-se no índice dos Serviços Técnicos anexo.

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias
PT 21 4250 730
PT 0,10€/min. Mobile 0,25€/min

Confie na competência do fabricante. Assim, poderá ter a certeza de que a reparação é executada por técnicos especializados com a devida formação e com as peças de reparação originais para o seu aparelho.

Testado para si no nosso estúdio de cozinha

Nesta secção encontrará uma seleção de pratos, bem como as regulações ideais para prepará-los. Indicamos-lhe o tipo de aquecimento e a temperatura mais adequados para o prato que pretende preparar. Ficará a saber quais os acessórios adequados e em que nível devem ser introduzidos. Encontrará também conselhos sobre os recipientes e sobre o modo de preparação.

Conselhos

- Os valores constantes das tabelas aplicam-se sempre à introdução no interior frio e vazio do aparelho.
  Pré-aqueça o forno apenas quando houver uma referência nesse sentido na tabela. Antes do pré-aquecimento, forre os acessórios com papel manteiga.
- Os tempos indicados nas tabelas são meros valores de referência. Estes valores dependem da composição e da qualidade dos alimentos.
- Utilize os acessórios fornecidos. Poderá adquirir outros acessórios e acessórios especiais junto da Assistência Técnica ou numa loja especializada. Retire do interior do aparelho os acessórios e recipientes de que não necessita.
- Use sempre uma pega para retirar acessórios ou recipientes quentes do interior do aparelho.
- O seu forno é adequado para cozer num só nível.

Atenção!

O aparelho foi fabricado de acordo com os gases de referência mencionados nas normas. Se for utilizado um gás que não corresponda à mistura e pressão dos gases referenciados, a potência para cozinhar e aquecer poderá não ter os resultados pretendidos.

Designação do gás	Mistura de gases (%)
G20	CH_4=100
G25	CH_4=86, N_2=14
G30	n-C_4H_{10}=50, i-C_4H_{10}=50

Conselho: Durante a preparação de alimentos pode formar-se muito vapor de água no interior do aparelho. O seu aparelho é muito eficiente do ponto de vista energético e, em funcionamento, desperdiça muito pouco calor para o exterior. Devido à elevada diferença de temperatura entre o interior do aparelho e as respetivas partes exteriores, pode formar-se água de condensação junto à porta, ao painel de comando ou às frentes dos móveis adjacentes. Esta é uma situação normal causada por fenómenos físicos. A condensação pode ser reduzida mediante o pré-aquecimento ou a abertura cuidadosa da porta.

Bolos e biscoitos

Formas de bolos

Ao confeccionar na forma de bolo, inserir a grelha na altura indicada e colocar a forma do bolo sobre a grelha.

As formas de bolos escuras são as mais adequadas.

Ao confeccionar em formas de bolos finas ou formas de vidro, o tempo de cozedura aumenta e o bolo não fica uniformemente castanho.

Utilizar apenas formas de vidro resistentes ao calor. Não pousar a forma de vidro quente sobre uma superfície fria ou molhada. O vidro poderia estilhaçar.

Caso pretenda utilizar formas de silicone, orienta-se pelas instruções de utilização do fabricante. Formas de silicone, em comparação com formas de bolos normais, são normalmente um pouco mais pequenas. Por essa razão, as quantidades podem divergir um pouco das quantidades indicadas na receita.

Tabelas de cozedura para o queimador do forno

Nas tabelas encontrará os tipos de aquecimento ideais para uma selecção de bolos e tortas. As indicações de temperatura e tempos de cozedura dependem da quantidade e da constituição da massa.

Os valores na tabela são válidos para a introdução de alimentos na câmara de cozedura fria e vazia.

O calor distribui-se pelo forno, logo que o gás a sair do queimador seja inflamado. É por essa razão que, geralmente, a parte inferior dos alimentos fica mais aloirada.

Bolos em formas	Acessórios	Altura	Indicação de temperatura em °C (queimador do forno)	Duração, minutos
Bolos	Forma redonda com fundo de tubo removível, profunda	2	180	60-80
Bolos	Forma redonda com fundo de tubo removível, larga	3	180	60-80
Bolo simples	Forma com fundo removível (Ø 26 cm)	2	180	50-60
Bolo de maçã	Forma com fundo removível, clara (Ø 20 cm)	2	230	60-80
Bolo de sêmola	Forma de soufflé em vidro, quadrangular	3	180	60-80

Diversos bolos pequenos no tabuleiro	Acessórios	Altura	Indicação de temperatura em °C (queimador do forno)	Duração, minutos
Bolinhos	Tabuleiro	4	170	70-90
Bolachas	Tabuleiro	3	180	40-60
Rosca de sésamo	Tabuleiro	4	190	60-80
Strudel de massa folhada	Tabuleiro	4	180	50-70
Strudel de massa Yufka	Tabuleiro	3	190	60-80
Pasteleria de levedura	Tabuleiro	4	170	70-90
Pizza	Tabuleiro	3	190	50-70

Alimentos	Acessórios e recipientes	Altura	Indicação de temperatura em °C	Duração, minutos
Empadão de massa	Forma de soufflé em vidro, quadrangular*	2	190	60-80
Gratinado de batatas a partir de ingredientes crus, Altura máx., 4 cm	Forma de soufflé em vidro, quadrangular*	2	180	60-80
Gulasch de legumes	Recipiente de barro	2	220	80-100

* Utilizar apenas formas de vidro resistentes ao calor. Não pousar a forma de vidro quente sobre uma superfície fria ou molhada. O vidro poderia estilhaçar.

Conselhos para confecção de alimentos

Pretende confeccionar as suas próprias receitas.	Oriente-se por biscoitos semelhantes nas tabelas de cozedura.
Desta modo, pode determinar se o bolo batido está bem cozido:	Enfie um palito de madeira no ponto mais alto do bolo, cerca de 10 minutos antes de terminar o tempo de confecção indicado na receita. Se já não ficar colada nenhuma massa no palito de madeira, o bolo está pronto.
O bolo desfaz-se.	Da próxima vez utilize menos líquidos. Siga os tempos de batimento indicados na receita.
O bolo cresceu muito no centro e ficou baixo na periferia.	Não unte o bordo da forma com fundo removível. Solte o bolo após a confecção cuidadosamente com uma faca.
O bolo está demasiado seco.	Com um palito, faça pequenos furos no bolo pronto. Em seguida, deite algumas gotas de sumo de fruta ou de bebida espirituosa por cima. Da próxima vez, diminua o tempo de cozedura.
O bolo de frutas está demasiado claro na parte de baixo.	Da próxima vez insira o bolo um nível mais abaixo.
O sumo de fruta transborda.	Da próxima vez utilize o tabuleiro universal mais fundo (se disponível).
Na confecção de pães levedados, estes colam entre si.	Entre os pães deve ser mantida uma distância de cerca de 2 cm. Deste modo, existe espaço suficiente para que os pães possam crescer e cozer de modo uniforme.
Na confecção de bolos suculentos surge água de condensação.	Durante a confecção pode surgir vapor de água. Este escapa através da porta. O vapor da água pode alojar-se no painel de comando ou nas partes da frente dos móveis contíguos e pingar como água de condensação. Isto deve-se às leis da física.

Carne, aves, peixe, torrada

Tabela - Cozinhar - Grelhador eléctrico

Os valores na tabela são válidos para a introdução de alimentos em forno frio.

Vire os pedaços de carne após ⅔ do tempo de cozedura.

Coloque os pedaços a grelhar no centro da grelha.

Ao grelhar directamente na grelha, coloque o tabuleiro na altura 1. O molho do peixe é recolhido e o forno fica limpo.

Alimentos	Peso	Acessórios e recipientes	Altura	Indicação de temperatura em °C, nível do grelhador	Duração, minutos
Carne					
Bifes, (6 unidades, 3 cm)	1,5 kg	Grelha	4	260-270	25-35
Hamburger (9 unidades)	0,4 kg	Grelha	4	260-270	10-20
Salsichas (12 unidades)	0,5 kg	Grelha	4	260-270	15-25
Aves					
Perna de frango (4 unidades)	1,5 kg	Grelha	4	260-270	25-35
Peixe					
Peixe, no total (2 unidades)	1,0 kg	Grelha	4	260-270	20-30
Filetes de peixe (4 unidades)	0,5 kg	Grelha	4	260-270	20-30
Torradas					
Tostas torradas (9 unidades)	-	Grelha	4	260-270	3-5
Tostas recheadas torradas pelo lado de cima (9 unidades)	-	Grelha	4	260-270	5-7

Conselhos para assar e grelhar

A tabela não contém indicações sobre o peso do assado.	Siga as indicações correspondentes ao peso próximo mais baixo e prolongue o tempo.
Pretende verificar se o assado está pronto.	Utilize um termómetro para carne (pode ser adquirido no comércio da especialidade) ou faça o "teste da colher". Com uma colher, faça pressão sobre o assado. Se o assado estiver rijo, isso significa que está pronto. Se ele ceder, isso significa que ainda é necessário mais algum tempo.
O assado ficou demasiado escuro e a pele está queimada em alguns pontos.	Verifique o nível do tabuleiro e a temperatura.
O assado tem bom aspecto, mas o molho está queimado.	Da próxima vez, escolha uma assadeira mais pequena ou adicione mais líquido.
O assado tem bom aspecto, mas o molho está claro e aguado.	Da próxima vez, escolha uma assadeira maior e adicione menos líquido.
Quando adiciona líquido ao assado forma-se vapor de água.	Trata-se de um processo físico e é normal que isso aconteça. Grande parte do vapor de água escapa pela saída de vapor. Pode depositar-se no painel de comandos, que está mais frio, ou nas frentes dos móveis adjacentes e depois pingar sob a forma de água de condensação.

Acrilamida nos produtos alimentares

A acrilamida surge principalmente em caso de produtos de cereais e de batata preparados a altas temperaturas, como, p. ex., batatas fritas, torradas, trigos, pão, pastelaria fina de massa areada (bolachas, Lebkuchen (pastel natalício alemão), Spekulatius (bolacha natalícia belga)).

Recomendações para cozer, assar e grelhar com valores baixos de acrilamida	
Geral	■ Mantenha os tempos de cozedura o mais breve possíveis. ■ Aloire o alimento a ser cozinhado até ficar castanho dourado. "Dourar em vez de carbonizar". ■ Quanto maior e mais grosso o alimento a ser cozinhado, menos acrilamida irá conter.
Batatas fritas de forno	Distribua as batatas fritas de modo uniforme e, na medida do possível, em apenas uma camada sobre o tabuleiro. Para evitar que sequem demasiado rápido, cozinhe pelo menos 400 g por tabuleiro.

Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:
www.bosch-home.com/welcome

Looking for help? You´ll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.
Find out everything about the many ways Bosch can support you:
www.bosch-home.com/service
Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany
www.bosch-home.com

9001377353
060398(A)