

Guia de instalação
Para fogões eléctricos ou vitrocerâmicos



Índice

1 / Conselhos de segurança -----	3
2 / Instalação do seu aparelho -----	4
Encastre -----	4
Ligação eléctrica -----	4
Ligações -----	5
3 / Utilização do seu aparelho -----	6
Utilização dos discos radiantes e de halogéneo -----	6
Utilização do forno -----	8
Acessórios -----	9
4 / Manutenção e limpeza do seu aparelho -----	11
Como proceder? -----	11
Forno com esmalte normal -----	12
Forno catalítico -----	12
Forno pirolítico -----	12
5 / Regulação do seu aparelho -----	14
Pés reguláveis -----	14
Substituição da lâmpada do forno -----	14
Substituição das paredes catalíticas -----	15
6 / Em caso de anomalia de funcionamento -----	17
7 / Serviço após venda -----	18

1 / Conselhos de segurança

Consulte estas instruções antes de instalar e utilizar o aparelho.

- Concebemos este fogão para uma utilização pelos particulares num local de habitação.
- Este fogão destina-se exclusivamente à cozedura de bebidas e géneros alimentícios, não contendo qualquer componente à base de amianto.
- As cozeduras devem ser realizadas sob a sua vigilância.
- O seu fogão deve ser desconectado da alimentação eléctrica antes de qualquer intervenção.
- Se ligar aparelhos eléctricos numa tomada de corrente situada na proximidade, assegure-se de que o cabo de alimentação não esteja em contacto com zonas quentes.
- Não permita que alguém se apoie ou faça força na porta aberta do forno.
- Se verificar alguma dificuldade em rodar um dos botões, não force. Peça a intervenção urgente do instalador.
- **Aquando da sua utilização, o aparelho aquece; deve ter atenção em não tocar nos elementos quentes.**
- **Aquando da utilização, não pegue em nenhum utensílio ou acessório (tabuleiro, grelha, espeto) sem luvas.**
- **As partes acessíveis ou as superfícies podem ficar quentes durante o funcionamento. Mantenha distância das crianças.**



Para assegurar uma instalação conforme, não hesite em chamar um especialista em electrodomésticos.

- Antes de proceder à limpeza pirolítica do seu forno (alguns modelos), retire todos os acessórios.
- Durante uma pirólise, as superfícies acessíveis devem estar mais quentes do que no normal funcionamento. **Tenha cuidado com as crianças.**
- O interior da gaveta de armazenamento pode estar quente durante o uso normal.
- Não utilize qualquer aparelho de limpeza a vapor.
- A marca de conformidade CE está fixada neste fogão.
- Primeira utilização: antes de utilizar o seu forno pela primeira vez, aqueça-o em vazio, com a porta fechada, durante aproximadamente 15 minutos na posição máxima a fim de “rodar” o aparelho. A lã mineral que existe na cavidade do forno pode deitar um odor particular devido à sua composição. Pode ainda constatar a formação de algum fumo. Tudo isto é normal.

Respeito pelo ambiente

Os materiais da embalagem deste aparelho são recicláveis. Participe na reciclagem e contribua para a protecção do ambiente depositando os materiais nos locais próprios para o efeito.



O seu aparelho contém igualmente numerosos materiais recicláveis. É portanto marcado com este símbolo a fim de vos indicar que os aparelhos utilizados não devem ser misturados com outros resíduos. A reciclagem dos aparelhos organizada pelo fabricante será assim realizada nas melhores condições, em conformidade com a

directiva europeia 2002 / 96 / CE sobre os resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos. Poderão procurar informações junto à Câmara, ou junto do vosso revendedor para conhecer os pontos de colecta dos aparelhos utilizados, mais próximos do vosso domicílio.

- Agradecemos pela vossa colaboração na protecção do ambiente.

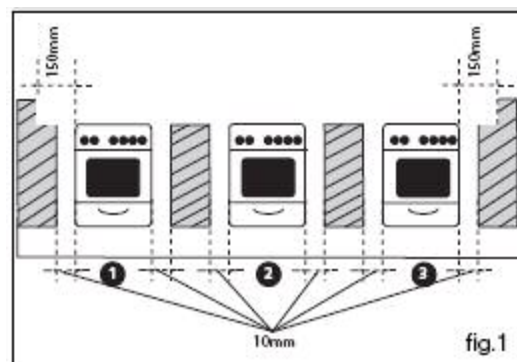
2/ Instalação do seu aparelho

Encastre

Deve respeitar as medidas laterais acima (fig. 1 e 2):

- 10 mm entre os lados do aparelho e as paredes ou móveis.
- 30 mm entre a parede e a parte de trás do aparelho, com a tampa fechada.
- Profundidade de encastramento entre a parede traseira e a frente do aparelho: 610 mm (fig. 2)
- Se o fogão for colocado sobre um rodapé verifique que fique bem calçado para não se desviar do rodapé.

3 tipos de encastramento possíveis



Ligação eléctrica

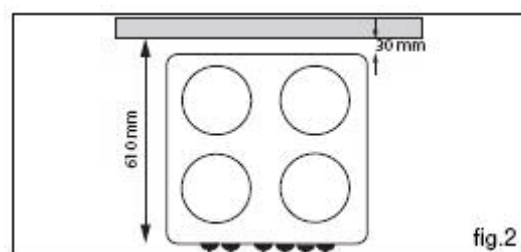
Os aparelhos são fornecidos sem cordão de alimentação.

A ligação à rede é efectuada com a ajuda de um cabo de tipo H05RRF e de um interruptor de corte omnipolar em conformidade com as regras de instalação em vigor. O fio de protecção deve estar ligado aos bornes de terra do aparelho e da instalação.

Se o cabo estiver danificado deve ser substituído por um similar.

Antes da ligação assegure-se que os fios de instalação eléctrica sejam de uma secção suficiente para alimentar normalmente o fogão.

Utilize um cabo de alimentação de secção apropriada à ligação (ver quadro abaixo).



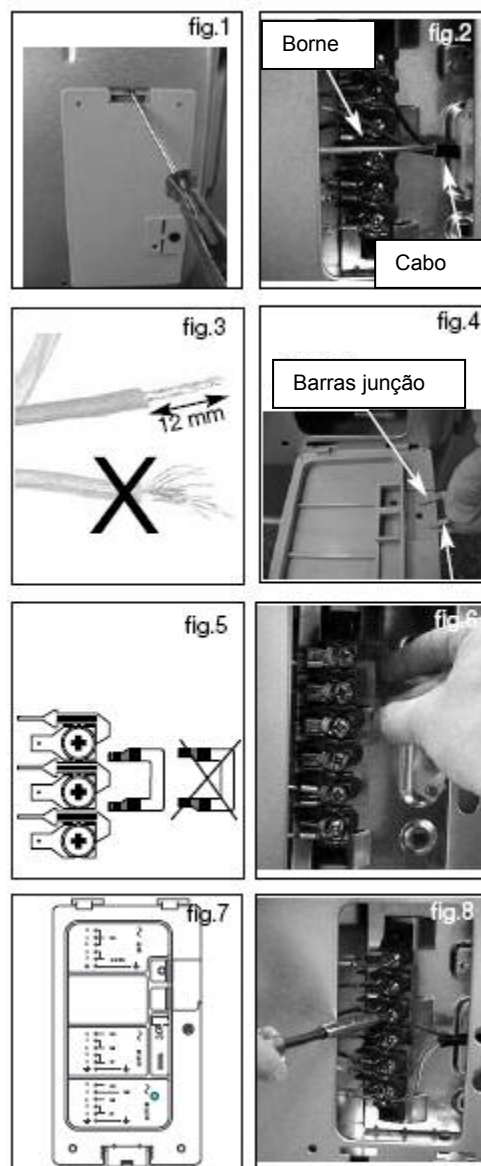
Ligação		Monofásica	Trifásica	Bifásica
Tensão		220-240 V~	3ph+neutro 400V~	2 ph+neutro 400 V~
Fogão totalmente eléctrico ou vitrocerâmico	* Secção do cabo	3x6mm ²	5x1,5 mm ²	4x2,5 mm ²
	Fusível	32 A	16 A	20 A
Fogão 2 discos indução e forno eléctrico	* Secção do cabo	3x6mm ²	5x1,5 mm ²	4x4mm ²
	Fusível	40 A	16 A	30 A

* Segundo a norma EN 60 335-2-6

A nossa responsabilidade não será accionada em caso de acidente devido a uma ligação à terra inexistente ou incorrecta.

Ligações

- Abra a tampa em plástico situada em baixo à direita na parte traseira, usando uma chave de parafusos (fig. 1).
- Desaperte os parafusos do cabo (fig. 2).
- Introduza o cabo de alimentação pelo lado do capot e nos orifícios situados à direita do borne. Veja qual a secção de cabo correcta (fig. 2).
- Puxe cada fio do cabo de alimentação uns 12 mm e torça cuidadosamente as hastes (fig. 3).
- Desaperte os parafusos do borne. ↻
- Retire as barras de junção situadas na tampa no clip preto (fig. 4).
- Posicione-as no sentido indicado (fig. 5). Verifique o esquema gravado na tampa para as colocar no lugar devido (fig. 6).
- Ligue os fios do cabo conforme o esquema da tampa (fig. 7) em função da alimentação. Todas as hastes de fios de alimentação devem estar presas aos parafusos. O fio de terra de cor verde-amarelo deve estar ligado ao borne. ⊕
- **Antes de fechar, tenha atenção para que os parafusos do borne não prendam a banha de isolamento dos fios.**
- Aparafuse até ao fundo os fios do borne e verifique a ligação de cada fio , puxando por eles.(fig. 8).
- Fixe o cabo fechando-o.
- Coloque de novo as barras de junção e o clip preto. Feche a tampa.



Deve ler atentamente estas instruções a fim de assegurar uma boa ligação. Se esta estiver mal feita pode causar riscos de aquecimento perigosos ao nível do cabo.

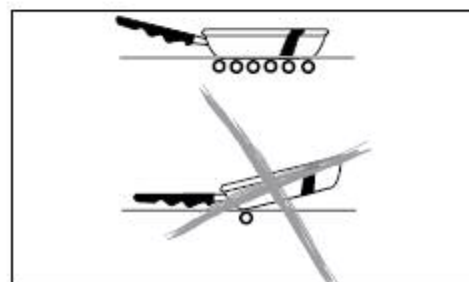
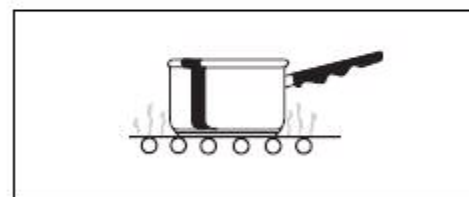
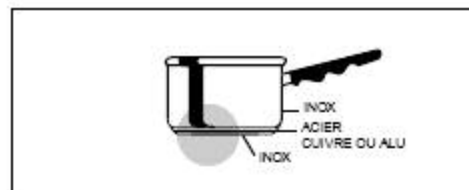
Assim que colocar sob tensão, se detectar uma anomalia, verifique a ligação e o posicionamento das barras.

3/ Utilização do seu aparelho

Utilização dos discos radiantes e de halogéneo (consoante os modelos)

Conselhos para cozinhar de forma económica nos discos radiantes e de halogéneo.


- Os recipientes devem ser adequados para cozinha a electricidade. Podem ser em aço inoxidável de fundo triplo, coberto ou não por teflon, matéria cerâmica, vidro, esmaltado espesso ou ferro fundido (neste caso escolha um recipiente com fundo especial para placa vitrocerâmica, ex: VITROBASE).
- É importante que o fundo seja liso e estável e deve estar bem em contacto com toda a superfície de aquecimento. Um recipiente com fundo danificado e não liso pode causar diferenças de calor e deixar marcas metálicas na placa.
- Para melhor performance e garantia de qualidade deve usar um fundo do mesmo diâmetro do disco.
- Se usar um recipiente mais pequeno, embora sem riscos para a placa, faz perder energia. Se for grande demais, o tempo de cozedura será mais longo.
- **Regulação automática dos discos:** o disco radiante regula-se automaticamente, acende e apaga para manter a potência seleccionada. Assim, a temperatura fica homogénea e adaptada à cozedura dos alimentos. A frequência de regulação varia segundo a potência seleccionada.
- Para economizar energia: para finalizar a cozedura, coloque na posição 0 e deixe o recipiente no disco para aproveitar o calor acumulado. Utilize uma tampa para reduzir perdas de calor por evaporação.
- A vitrocerâmica por baixo dos discos aquece no interior das zonas delimitadas pela serigrafia. O calor não se dispersa praticamente em volta destas zonas.
- A placa não deve ser utilizada como mesa de trabalho.
- São desaconselhadas cozeduras directas sobre a placa. Não coloque objectos de plástico sobre a placa enquanto quente.
- Não coloque ou deixe recipientes esmaltados ou em alumínio vazios, sobre qualquer zona quente.



- Não utilize nunca folhas de alumínio nem coloque embalagens deste material directamente sobre a placa para fazer os cozinhados; corre o risco de danificar definitivamente o seu aparelho.
- A placa pode ser raiada por materiais mais duros, os grãos de areia por exemplo, que vêm com os legumes e se colam no fundo dos recipientes.
- Os fundos de utensílios mais grosseiros podem reter e transportar materiais que provocam manchas na placa.
- Evite as projecções de açúcar e transbordamentos de doces e caso aconteçam limpá-los imediatamente, porque originam de imediato fissuras.

Os visores

- Na placa de comandos: um visor acende para indicar a colocação de um disco em funcionamento.
- Na placa vitrocerâmica: se a temperatura da superfície passa um certo limite, o indicador de calor residual acende mesmo após desligar o disco. Sejam prudentes pois a zona de cozedura encontra-se ainda quente.

 **Faça por evitar transbordamentos excessivos aquando da utilização dos discos. Isto pode provocar infiltrações de líquidos pelos orifícios superiores da porta e provocar sujidade interior, sem prejudicar o funcionamento do aparelho.**

 **Não deve olhar fixamente para um disco de halogéneo em funcionamento.**

- O plano de cozedura em vidro do seu fogão não deve ser utilizado como plano de trabalho e não deve colocar recipientes em plástico ou folha de alumínio estando a superfície ainda quente.

- Se a superfície rachar, desligue de imediato o aparelho e a fonte de alimentação para evitar risco de choque eléctrico. Avise o seu instalador. Não utilize a placa antes de ser reparada.

Utilização do forno

Conselhos para utilização do forno

Na primeira utilização: antes de utilizar o seu forno pela primeira vez, deixe-o aquecer vazio, com a porta fechada durante aproximadamente 15 minutos na posição máxima. Podem ocorrer fumos e um certo odor, que é normal.

O guia de utilização do seu aparelho dá as indicações necessárias para os pratos mais frequentes.

Antes de efectuar uma cozedura, consulte o manual de instruções para escolher a potência de aquecimento mais adequada e o nível a que deve colocar o prato.

Parando o forno 5 a 10 minutos antes do final da cozedura permite beneficiar do calor acumulado, poupando assim energia.

No guia de cozedura, as posições de regulação do termóstato do forno são dadas a título indicativo. De igual modo, para evitar uma produção anormal de fumos que podem resultar de uma temperatura excessiva, é preferível reduzir a potência do forno.



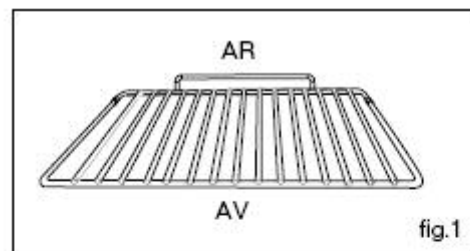
Atenção:

- **Assegure-se que a porta do forno esteja bem fechada, para que a junta de impermeabilidade funcione correctamente.**
- **As cozeduras de forno e grelhador que devem ser efectuadas com a tampa do fogão aberta facilitam a evacuação dos gases quentes na chegada à placa de trabalho.**
- **Não cubra o forno com folhas de alumínio, podendo resultar numa acumulação de calor e danificar o esmalte.**
- **Em funcionamento, não deixe a porta aberta mais de 3 minutos a fim de evitar uma temperatura demasiado elevada nos botões.**
- **No decurso da utilização, o aparelho aquece. Não coloque as mãos nos elementos quentes.**
- **O forno não deve emanar fumos. A principal causa dos fumos é uma temperatura de cozedura demasiado elevada, devendo reduzi-la.**

Acessórios (consoante os modelos)

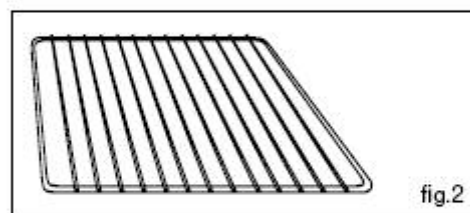
- Grelha de segurança anti-basculante (fig. 1)

A grelha pode ser utilizada para suportar todos os pratos para cozinhar ou gratinar, ou ainda para grelhados (colocar directamente).



- Grelha plana (fig. 2)

Pode ser utilizada para suportar pratos que contenham alimentos para cozinhar ou gratinar, assim como grelhados.



- Pingadeira/ tabuleiro multiusos (fig. 3)

Serve de prato para bolos e dispõe de um rebordo inclinado. Pode ainda ser colocada por baixo das grelhas para apanhar os líquidos dos grelhados ou ainda para cozeduras em banho-maria.

Evite colocar directamente assados devido às projecções de gordura nas paredes do forno.

Nunca a utilize directamente no fundo, salvo em posição grill.



- Prato com sistema de corrediças (fig. 4)

Equipado de um prato de bolos, permite sair completamente do forno de forma a poder intervir na cozedura.

Tem um sistema de segurança anti-basculante que permite suportar um peso de 5 kg repartido.



- Prato/tabuleiro fundo (fig. 5)

Serve para recolher líquidos e gorduras das cozeduras realizadas em grill forte e pulsado (segundo os modelos).

Pode ser utilizado como prato de cozedura usando o tamanho apropriado do pedaço a cozinhar (ex.: ave com legumes em volta, a uma temperatura moderada).



Evite colocar directamente assados ou peças de carne de pequeno tamanho e cozinhar a temperaturas elevadas devido às projecções de gordura nas paredes do forno.

Nunca o coloque directamente no fundo.

- Espeto rotativo (consoante o modelo) (fig. 6)

A cozedura com espeto rotativo é prática e fácil de obter, em particular para carnes saborosas e regularmente cozidas.

Para o utilizar: encaixe o suporte do espeto no 3º nível a partir de baixo; coloque as lâminas no espeto e coloque a peça; coloque o espeto no suporte e no orifício do fundo do forno; coloque a pingadeira por baixo para recolher os líquidos.

No caso do espeto ter uma pega isoladora, retire-a antes de fechar a porta.

Coloque o suporte de forma a que o orifício fique bem à vista (conforme figura abaixo).

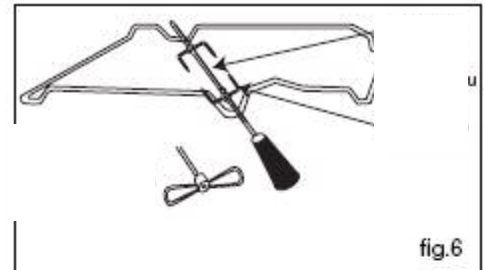
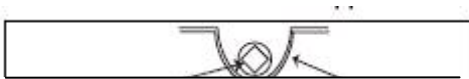
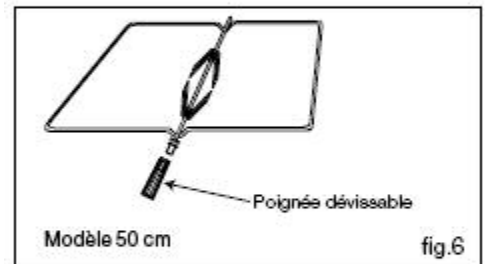
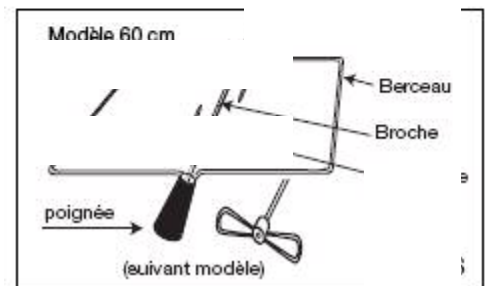


fig.6



Modèle 50 cm

fig.6



Modèle 60 cm

Berceau
Broche
poignée
(suivant modèle)

4 / Manutenção e limpeza do seu aparelho

Como proceder	
Carroçaria	Utilizar 1 esponja húmida e embebida em sabão para a parte superior. se necessário, depois de um transbordamento, utilize um creme de limpeza não abrasivo para o esmalte. dê brilho com um pano seco ou melhor, com um de camurça. não permita que no esmalte penetrem líquidos ácidos (sumi de limão, vinagre...). Antes de fechar a tampa convém limpar e deixar arrefecer o plano de cozedura. Para as superfícies metálicas polidas utilize produtos próprios de limpeza.
Vidro porta forno	Após qualquer cozedura que provoque sujidade, aconselhamos limpar o vidro com uma esponja húmida embebida em sabão neutro.
Botões de comandos	Limpe com uma esponja húmida embebida em sabão neutro



Atenção:

Antes de proceder à limpeza, deixe arrefecer o aparelho e verifique que todos os botões estejam na posição 0.

De uma maneira geral, os pós abrasivos e esponjas metálicas não devem ser utilizadas.

Não utilize um aparelho de limpeza a vapor ou de alta pressão.

Não borrife água para o fogão.

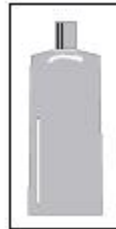
Como proceder		Produtos a utilizar
Discos radiantes e halogéneo	Sujidade ligeira Amolecer com água quente e depois enxugar.	Esponja
	Sujidade acumulada e recozida Amolecer com água quente; usar uma espátula especial para vidro, passar a esponja e depois enxugar.	Esponja Espátula especial vidro
	Manchas e traços de calcário Aplicar vinagre de álcool branco quente sobre a mancha; deixar agir e retirar com um pano macio. Limpar com um produto próprio.	Creme especial para vidro vitrocerâmico.
	Incrustações, transbordamentos de açúcar, alumínio ou plástico fundido Aplicar um produto especial para vidro vitrocerâmico de preferência comportando silicone (efeito protector).	Produto especial para vidro vitrocerâmico.



Pó limpeza



Espanja abrasiva

Creme
limpezaEspanja macia
sanitária ou louça delicada

Limpeza do forno

Esmalte normal

Limpe as paredes com um pano húmido com sabão e água quente a fim de retirar as nódoas de gordura. Recomendamos de fazer esta limpeza com frequência.

Quando haja um transbordamento maior, limpe-o se possível logo com uma esponja húmida ou pano suave embebido em água quente e sabão ou com um produto não abrasivo próprio para as manchas em causa. Deixe actuar durante a noite para ser mais fácil de retirar.

Forno catalítico

Este forno é constituído por 3 paredes revestidas de um esmalte que lhe confere propriedades auto-desengordurantes. A sujidade é desde logo absorvida em contacto com os micro poros. Vai ser oxidada sobre as 2 faces e desaparece progressivamente. O esmalte está preparado para os corpos de gordura e não para os açúcares, razão pela qual o fundo do forno mais sujeito a derrames não se encontra revestido.

Conselhos:

- Não raspar as paredes com escovas metálicas, instrumentos pontiagudos ou cortantes.
- Não limpar estas paredes com nenhum produto.
- Quando cozinhar grelhados há sempre grandes projecções de gordura nas paredes e a temperatura nem sempre é suficiente para que a eliminação se faça durante o tempo da cozedura. Neste caso, prolongue o aquecimento do forno para mais 20 a 30 minutos em posição máxima. Se ainda restarem vestígios, estes atenuar-se-ão durante as cozeduras seguintes evitando a produção excessiva de fumos.

Atenção: Nestas condições de limpeza a porta está mais quente que na sua utilização normal, afastar as crianças.

Forno pirolítico

Este tipo de forno destrói a sujidade proveniente de salpicos ou derrames destruindo-os a altas temperaturas.

Os fumos desprendidos são limpos através da sua passagem pelo catalisador. Não espere que o forno esteja demasiado carregado de gordura para efectuar a limpeza.

Quando é necessário fazer uma pirólise:

Quando começar a sentir fumos aquando do pré-aquecimento ou durante as cozeduras.

Quando cheirar, a frio, a diferentes cozinados misturados.

A pirólise não é necessária após cada cozedura mas apenas quando o grau de sujidade o justifique.

Cozeduras de pouca sujidade	Biscoitos, legumes, bolos, quiches, soufflés	Não justificam 1 pirólise
Cozeduras de sujidade média	Carne, peixe, legumes	Pode justificar-se a limpeza a cada 3 Utilizações para esses fins
Cozeduras de alta sujidade	Grandes peças de carne no espeto	Pode fazer-se ao fim de uma cozedura deste tipo se as protecções o tiverem justificado

Antes de efectuar a limpeza pirolítica, retire todos os acessórios do interior do forno.

Retire os maiores derrames para evitar risco de inflamação ou excesso de fumos.

A limpeza pode ser efectuada a qualquer momento, mesmo durante a noite (podendo beneficiar das “horas vazias”) e graças ao programador de partida diferida (consoante o modelo).

Após o ciclo pirolítico, ao abrir a porta constata-se que restou um pó branco residual. Basta passar uma esponja húmida para o eliminar.

A fim de eliminar as excessivas projecções aquando da cozedura, verifique:

- a correcta posição de cozedura aconselhada
- a altura a colocar o prato
- a temperatura adequada

Se apesar de tudo as grandes peças de carne provocarem projecções e fumos, reduza a potência do forno.

Perigo

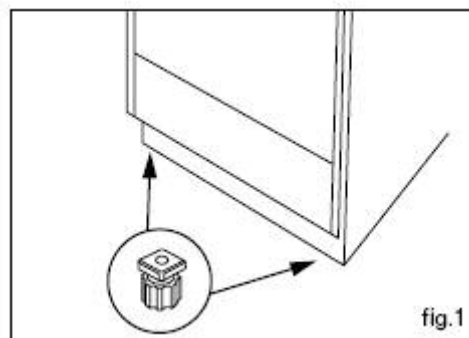
Durante a pirólise, as superfícies devem estar mais quentes do que em uso normal; tenha mais cuidado com as crianças.

Qualquer que seja o tipo de forno, nunca coloque produtos inflamáveis (panos, papel, produtos de limpeza, manuais de utilização...) no local de armazenamento do fogão; arrisca-se a provocar um incêndio e em caso algum nos responsabilizamos pelo facto.

5/ Regulação do seu aparelho

Pés reguláveis (consoante o modelo) – Fig. 1

Certos modelos possuem pés reguláveis o que permite obter a posição correcta de estabilidade, atarraxando-os ou desaparafusando-os.



Substituição da lâmpada do forno



Perigo

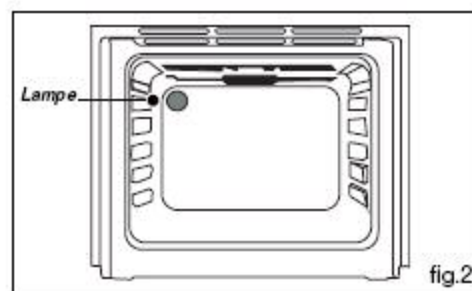
Desligue o aparelho antes de qualquer intervenção sobre a lâmpada para evitar qualquer risco de choque eléctrico e intervenha sempre sobre o aparelho frio.

A acessibilidade da lâmpada é consoante o modelo:

- parte traseira para modelos de 50 cm (fig. 2)

Características da lâmpada: tipo esférico diâmetro 45 mm, 40 W, 220-240V~, casquilho E14 de aparafusar.

Para retirar a lâmpada é necessário desmontar o capot traseiro.



- no interior do forno para os modelos de 60 cm (fig. 3)

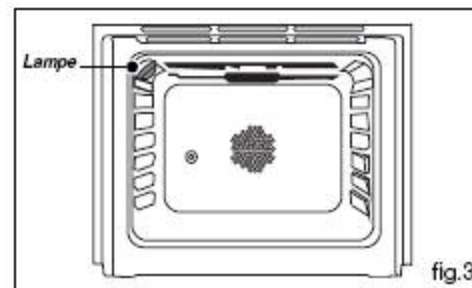
A lâmpada situa-se no topo da cavidade do forno.

Gire o postigo para a esquerda $\frac{1}{4}$ de volta.

Desaparafuse a lâmpada no mesmo sentido.

15 W, 220-240V~, 300°C, casquilho E14 de aparafusar.

Mude a lâmpada e volte a colocar o postigo. Ligue novamente o forno.



Conselho

Para desmontar o postigo e a lâmpada utilize luvas de plástico para facilitar a desmontagem.

Substituição das paredes catalíticas

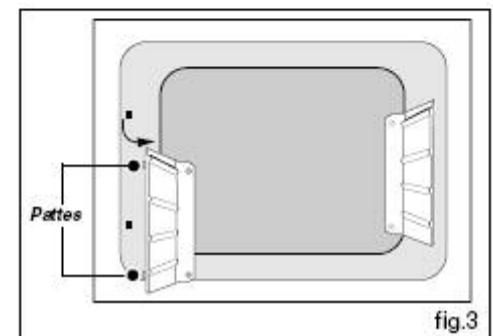
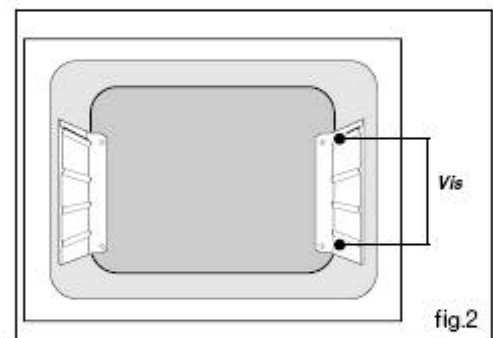
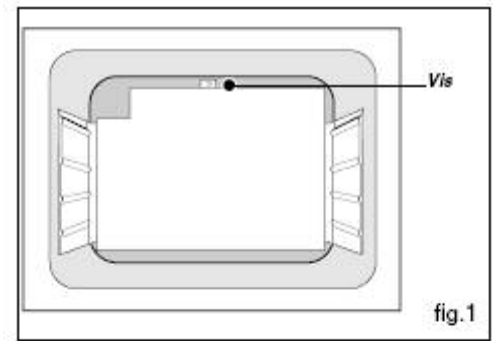
Antes de proceder à desmontagem, deixe arrefecer o aparelho e verifique que o selector de cozedura esteja na posição 0.

Modelo de 50 cm

Pode contactar os serviços após venda para adquirir as paredes.

Assim que as paredes do forno estiverem saturadas, aconselhamos à respectiva substituição. Para o fazer, proceder da seguinte forma:

- Desatarraxe o parafuso mantendo a parede traseira da cavidade do forno e retire-a (fig. 1).
- Desatarraxe os 2 parafusos mantendo cada uma das paredes laterais (fig. 2). Retire as paredes fazendo-as girar em torno dos pés de manutenção situados na parte da frente da cavidade (fig. 3).
- Para colocar as paredes novas, proceda pela ordem inversa.



Antes de proceder à desmontagem, deixe arrefecer o aparelho e verifique que o selector de cozedura esteja na posição 0.

Modelo de 60 cm

Paredes laterais com grades embutidas:

- Desatarraxe o parafuso $\frac{1}{4}$ de volta a fim de levantar as paredes catalíticas embutidas (fig. 1).

Rodar para a frente para desprender os 2 pés inseridos na cavidade (fig. 2).



fig.1

fig.2

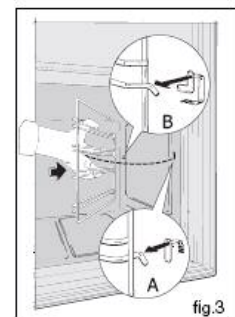


fig.3

Paredes com grades

Desengatar a grade (fig. 4) para a frente (esquema A fig. 3). Tire ao mesmo tempo a fixação traseira (esquema B, fig. 3).

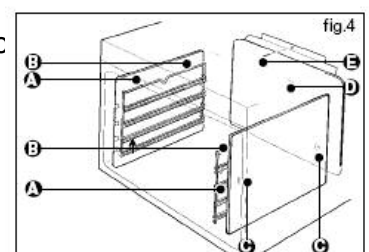


fig.4

Tire pelos 2 orifícios (C, fig. 4) da parede e da cavidade do forno. Retire de seguida a parede catalítica (A, fig. 4): Substitua pelos novos elementos (paredes e ou grades) efectuando as operações inversas.

Substituição da parede do fundo

Desatarraxe completamente os parafusos (E, fig. 4) situados no topo da parede do fundo (D, fig. 4). Incline a parede para a frente a fim de a retirar da cavidade. Substitua pela nova parede efectuando as operações inversas.

6 /Em caso de anomalia de funcionamento

Em caso de dúvida sobre o bom funcionamento do aparelho: nem sempre é sinónimo de avaria. Verifique os pontos seguintes:

Constata que...	Causas possíveis	O que fazer...
O forno não aquece	<ul style="list-style-type: none"> - Ligação eléctrica defeituosa - Selector de temperatura (termóstato) na posição 0 - Visor bloqueado - Programador não iniciado 	<ul style="list-style-type: none"> - Coloque o termóstato na temperatura desejada - Verifique o temporizador ou o programador (2º modelo) e na posição manual - Desligue durante 5 minutos e volte e ligar - Verifique a ligação eléctrica
O forno deita excessivos fumos durante a cozedura e liberta odores	<ul style="list-style-type: none"> - É normal no primeiro aquecimento - Temperaturas de cozedura demasiado elevadas. - Grau de sujidade elevado - Produto de limpeza nas paredes do forno 	<ul style="list-style-type: none"> - Baixe as temperaturas (veja guia cozedura) - Proceda à limpeza do forno <p>Nota: lembrem-se que não se deve utilizar a Pingadeira como tabuleiro para assar</p>
Vapor nos vidros	<ul style="list-style-type: none"> - Pratos húmidos ou muito frios 	<ul style="list-style-type: none"> - Para as cozeduras muito húmidas, faça um pré-aquecimento para aquecer as superfícies em vidro
Rachas na superfície vitrocerâmica	<ul style="list-style-type: none"> - Devido a objectos 	<ul style="list-style-type: none"> - Desligue de imediato o aparelho da fonte de alimentação - Não utilize mais a placa. Chame o seu instalador.
A limpeza pirolítica não está a ser efectuada (consoante o modelo)	<ul style="list-style-type: none"> - A colocação em marcha foi efectuada correctamente? - Ligação do selector EDF em curso da pirólise 	<ul style="list-style-type: none"> - Verifique a ligação eléctrica - Verifique que a porta esteja bem fechada - Verifique a posição do selector - Não pare o ciclo em curso - Relance a pirólise
Não se consegue abrir a porta (modelo pirolítico)	<ul style="list-style-type: none"> - Devido a um programa de limpeza pirolítico, a temperatura do forno fica demasiado elevada e para sua segurança, é bloqueada. 	<ul style="list-style-type: none"> - Aquando da limpeza pirolítica é necessário que a temperatura baixe aos 275°C para que a porta seja desbloqueada.
O forno faz disparar o disjuntor	<ul style="list-style-type: none"> - Má ligação - Demasiados aparelhos em funcionamento 	<ul style="list-style-type: none"> - Verifique a ligação eléctrica - Desligue outros aparelhos
Manchas na superfície vitrocerâmica	<ul style="list-style-type: none"> - Produto de limpeza não adequado 	<ul style="list-style-type: none"> - Ver capítulo respectivo neste manual

 **Se em qualquer um destes casos a sua intervenção não for suficiente, contacte o serviço de assistência técnica.**

Serviço após venda

A assistência deve ser prestada por um técnico especializado e qualificado e somente os concessionários e distribuidores da marca conhecem perfeitamente o material, os métodos de regulação, manutenção e reparação.

Exija sempre a colocação de peças de origem.

Quando contactar o serviço após venda/ assistência, refira a referência completa do seu aparelho (designação comercial, tipo e n.º de série), dados que figuram na placa sinalética no interior do aparelho (abrir a portinha de baixo ou puxar a gaveta).

