

**FORNOS ELÉCTRICOS ENCASTRÁVEIS  
INSTRUÇÕES PARA A INSTALAÇÃO, UTILIZAÇÃO E  
MANUTENÇÃO**

ETIQUETA DO EQUIPAMENTO



**MOD.****FI-A36 - FI-45 - FI-60 – FI-NB60 - FI-60MTO – FI-65 – FI70 – FI-88 - FI-90 – FI-95 – FI-TWIN****(E) ESTÁTICO****(EG) ESTÁTICO COM GRILL****(V) VENTILADO****(W) MULTI-SISTEMA****(M) MULTIFUNÇÕES****TIPO DE PROGRAMAÇÃO****(CM) CONTA-MINUTOS MECÂNICO****(PSC) PROGRAMADOR MECÂNICO DE FIM DE COZINHADO****(OR) RELÓGIO COM PROGRAMADOR ANALÓGICO DE FIM DE COZINHADO****(PE5) PROGRAMADOR ELECTRÓNICO 5 BOTÕES****(PE6) PROGRAMADOR ELECTRÓNICO 6 BOTÕES****ÍNDICE****INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO**

	<b>página</b>
INFORMAÇÕES GERAIS	3
UTILIZAÇÃO DO FORNO	6
PAINEL DE COMANDO	6
CONTA-MINUTOS MECÂNICO CM	7
PROGRAMADOR DE FIM DE COZINHADO PSC	7
RELÓGIO COM PROGRAMADOR ANALÓGICO DE FIM DE COZINHADO OR	8
PROGRAMADOR ELECTRÓNICO PE5 - PE6	9
FUNÇÕES DO FORNO	12
POSIÇÃO DAS GRELHAS INTERIORES	15
UTILIZAÇÃO DO GRILL	15
MANUTENÇÃO E LIMPEZA	16
ANOMALIAS DE FUNCIONAMENTO	16
DESMONTAGEM DA PORTA DO FORNO	17
DESMONTAGEM E MONTAGEM DO VIDRO INTERIOR DA PORTA	18
DESMONTAGEM E MONTAGEM DAS GUIAS LATERAIS	21
DESMONTAGEM E MONTAGEM DAS CALHAS DESLIZANTES	22
SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO	23

**INSTRUÇÕES DE MONTAGEM**

CARACTERÍSTICAS DO MÓVEL	24
INSERÇÃO DO FORNO NO MÓVEL	24
LIGAÇÃO ELÉCTRICA DO FORNO	26
MONTAGEM OU SUBSTITUIÇÃO DO CABO DE LIGAÇÃO	27
LIGAÇÃO À TERRA	27
ASSISTÊNCIA TÉCNICA E PEÇAS SOBRESSELENTES	28
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	29

## ■ INFORMAÇÕES GERAIS ■

### Precauções

**Este produto está em conformidade com as disposições da Directiva 2002/96/CE do Parlamento Europeu e do Conselho**

**Este produto está em conformidade com as disposições da Directiva 2002/96/CE do Parlamento Europeu e do Conselho**



O símbolo do contenedor de lixo barrado com uma cruz aposto no aparelho, indica que o produto, no fim da sua vida útil, não deve ser tratado como resíduo doméstico e deve ser recolhido separadamente. Assim, o aparelho terá de ser entregue num centro autorizado de recolha selectiva de resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos ou devolvido ao vendedor aquando da aquisição de um equipamento equivalente.

É da responsabilidade do utilizador entregar o aparelho num centro de recolha autorizado, caso contrário ficará sujeito à aplicação das sanções previstas na legislação em vigor relativa à eliminação de resíduos.

A recolha selectiva para posterior reciclagem, tratamento e eliminação ambientalmente compatível, contribui para evitar os impactos negativos sobre o meio ambiente e a saúde humana, promovendo a reutilização e/ou a reciclagem dos materiais que constituem o equipamento.

Para informações mais detalhadas sobre os centros de recolha, contacte os serviços de eliminação de resíduos da sua área de residência ou o estabelecimento comercial onde o equipamento foi adquirido.

### **O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade, civil ou penal, decorrente de instalação incorrecta ou indevida do aparelho.**

O fabricante reserva-se o direito de introduzir aos seus produtos as alterações que considerar necessárias e úteis, sem obrigação de aviso prévio.

Não abandonar ou depositar no ambiente os materiais da embalagem e proceder à sua eliminação de acordo com os regulamentos locais em matéria de eliminação de resíduos.

É imprescindível ler atentamente este Manual de Instruções antes de proceder à instalação, manutenção e utilização do aparelho.

O presente Manual de Instruções deve ser conservado durante toda a vida útil do aparelho e acompanhá-lo no caso de mudança de proprietário.

Este aparelho destina-se exclusivamente a utilização doméstica e foi concebido para cozinhar e aquecer alimentos. Qualquer outra utilização que não a indicada no presente Manual será considerada indevida e perigosa.

O produto está em conformidade com as disposições do Regulamento (CE) nº 1935/2004, relativo aos materiais e objectos destinados a entrar em contacto com os alimentos.

**Este electrodoméstico satisfaz os requisitos das Directivas da União Europeia:**

**- DIRECTIVA DE BAIXA TENSÃO - 2014/35/EU que revoga a Directiva 2006/95/CE**

**- DIRECTIVA DE COMPATIBILIDADE ELECTROMAGNÉTICA 2014/30/UE que revoga a Directiva 2004/108/CE**

Os dados técnicos do equipamento estão indicados na placa de identificação aposta na parte da frente do interior do forno. **A placa de identificação nunca deve ser retirada.**

**Os trabalhos de instalação devem ser exclusivamente efectuados por pessoal qualificado, de acordo com as disposições legislativas em vigor no local da instalação e as instruções constantes deste Manual.**

**Importante: não levante nem arraste o forno pela pega.**

Em caso de avaria, desligue o aparelho da corrente (não puxe pelo cabo eléctrico para retirar a ficha da tomada) e contacte o Serviço de Assistência Técnica autorizado a solicitar peças de origem. Feche a torneira do gás antes de proceder à manutenção do aparelho.

**Nunca, em caso algum, tente reparar o aparelho.**

### **Utilização adequada**

- O aparelho não pode ser utilizado por crianças com idade inferior a 8 anos nem por adultos com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a menos que sejam supervisionadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou tenham recebido instruções relativas à utilização do aparelho em segurança e entenderem os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. As crianças não devem efectuar trabalhos de limpeza ou manutenção no forno sem serem vigiadas.

- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho. O aparelho destina-se a ser unicamente utilizado por adultos. As crianças devem ser mantidas afastadas do forno.

- O aparelho produz calor quer esteja em funcionamento, quer esteja desligado (inércia térmica/calor residual). Não coloque as mãos dentro do forno durante estas fases e evite tocar nas superfícies exteriores. Mantenha as crianças afastadas do aparelho quando estiver a ser utilizado: as partes acessíveis podem ficar muito quentes.

- Utilize sempre luvas de protecção para colocar e retirar os recipientes ou os acessórios de dentro do forno.

- Utilize apenas louça resistente a temperaturas elevadas.

- Não deixe o aparelho sem vigilância durante a confecção dos alimentos, na medida em que o óleo ou a gordura libertada podem incendiar-se.

- Nunca tape a base ou as paredes do forno com folha de alumínio. Nunca coloque nas paredes ou na base do forno qualquer tipo de recipiente ou tabuleiro que o possa danificar.

- Não utilize o forno para guardar recipientes quando não estiver a ser utilizado: se ficarem esquecidos lá dentro, podem danificar-se ou danificar o próprio forno quando este é ligado.

- Não se sente, não coloque objectos pesados em cima da porta aberta e não se pendure na pega: o forno pode ficar danificado ou com problemas de funcionamento.

- Antes de efectuar a limpeza ou a manutenção, desligue o forno da corrente e espere que arrefeça se tiver acabado de ser utilizado.

- Não utilize aparelhos de limpeza a vapor para limpar o equipamento: o vapor pode atingir e danificar os componentes eléctricos.

- Para efectuar a limpeza da porta, não utilize produtos abrasivos, esponjas ou escovas duras ou raspadores metálicos pontiagudos porque podem riscar ou danificar a superfície. Não utilize produtos ácidos (descalcificadores, por exemplo) para não danificar o esmalte.

- Se o cabo de ligação estiver danificado, só pode ser substituído pelo serviço de assistência técnica do fabricante ou por um técnico autorizado por forma a evitar riscos.

**Aviso!** Este aparelho deve ser ligado à terra em conformidade com as normas locais em vigor. O aparelho só pode ser instalado e utilizado em local permanentemente ventilado, de acordo com as normas locais em vigor.

**Para a instalação do forno, consulte o capítulo "Instruções de Montagem".**

### **ATENÇÃO**

**Antes de efectuar qualquer trabalho de manutenção (substituição da lâmpada, por exemplo), certifique-se de que o aparelho está apagado e desligado da corrente.**

### **Utilização consciente**

- Pré-aqueça o forno apenas pelo tempo estritamente necessário.
- Abra a porta apenas quando necessário para evitar perdas de calor.
- Mantenha as juntas de vedação limpas e eficientes para evitar perdas de calor.
- Apague sempre o forno depois de utilizar.
- Para reduzir a formação de condensação devido ao teor de humidade dos alimentos, proceda sempre ao pré-aquecimento do forno antes de colocar os alimentos. De qualquer forma, a eventual formação de condensação no vidro da porta ou nas paredes do forno não compromete o seu funcionamento e tende a desaparecer à medida que o processo de cozedura for avançando.

### **Antes de utilizar o forno pela primeira vez:**

Desligue o aparelho da rede eléctrica

Retire todas as embalagens e os acessórios do forno. Limpe a superfície interior com água quente e um detergente neutro (**consulte o capítulo "Manutenção e Limpeza"**)

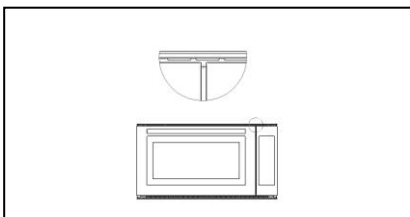
Lave cuidadosamente com um pano húmido. Utilize o mesmo procedimento para lavar os acessórios do forno e seque bem.

### **Atenção:**

- Nunca utilize este aparelho como aquecedor.
- Não obstrua a passagem do ar de arrefecimento, tapando os orifícios de ventilação do equipamento. Se assim não for, o aparelho apresentará anomalias de funcionamento ou poderá ficar danificado.
- Antes de proceder à instalação, verifique se as características da rede de distribuição eléctrica são compatíveis com os dados mencionados na etiqueta do produto.
- Durante a utilização, evite tocar nos elementos de aquecimento instalados no interior do forno.
- Na medida em que as partes acessíveis podem ficar muito quentes durante o funcionamento do forno, mantenha as crianças afastadas.

**Atenção: é aceitável +/-1,5 mm de desalinhamento máximo entre a porta e o painel.**

**Fig.1**

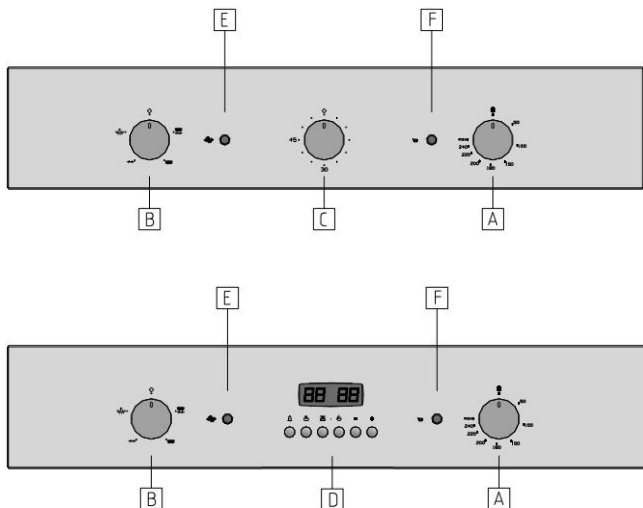


**Fig.1**

## ■ UTILIZAÇÃO DO FORNO ■

**AS CONSIDERAÇÕES QUE SE SEGUEM RESUMEM AS FUNÇÕES DE TODOS OS MODELOS. VERIFIQUE QUAIS SÃO AS QUE SE ENCONTRAM NO SEU FORNO**

### ■ PAINEL DE COMANDO STANDARD ■



**A** = Termóstato

**B** = Selector de funções

**C** = Conta-minutos CM/PSC

A posição e a configuração podem variar consoante os modelos.

**D** = Relógio/Programador OE/OR/PE

**E** = Indicador  $\text{⚡}$  de potência

**F** = Indicador  $\text{!}^\circ\text{C}$  funcionamento

## **IMPORTANTE**

Coloque o forno a funcionar vazio durante aproximadamente 1 hora, no máximo, antes de o utilizar pela primeira vez. Providencie um bom arejamento do local, abrindo as janelas, por exemplo. Este procedimento permitirá a saída dos fumos dos resíduos da combustão produzidos, como gorduras, óleos e resina.

### **indicador de potência $\text{⚡}$**

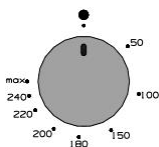
Se estiver aceso, indica que o forno está ligado.

### **Indicador de funcionamento do forno $\text{!}^\circ\text{C}$**

Quando este indicador acende o forno está a aquecer. Quando desliga, indica que a temperatura definida foi atingida no interior do forno. Quando a luz do indicador fica intermitente, indica que a temperatura no interior do forno se mantém constante, em função do valor definido no termóstato.

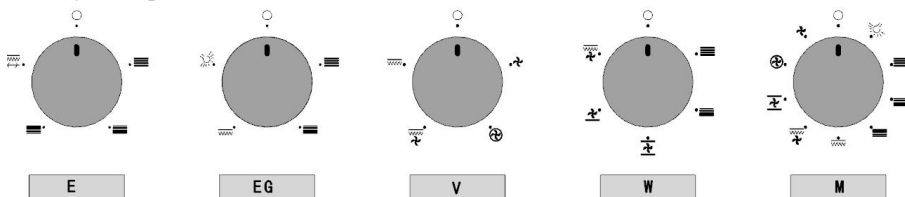
### Termóstato da temperatura do forno:

O termóstato do forno gere a temperatura de cozedura pretendida em todas as opções de funcionamento, incluindo as que prevêem a utilização do Grill. Ao rodar o botão no sentido dos ponteiros do relógio, a temperatura do interior do forno é gerida em função do valor pretendido, compreendido entre 50° e 270°C.



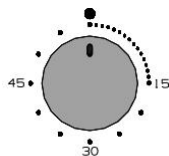
### Comutador ou selector de funções

O comutador activa a função pretendida para a cozedura. As funções disponíveis variam consoante o modelo.



### ■ CONTA-MINUTOS MECÂNICO CM ■

O conta-minutos mecânico possui um sinal acústico para avisar que o tempo de cozinhado chegou ao fim. Para seleccionar o tempo, rode o botão até ao número (minutos) pretendido. Terminado o tempo programado, o conta-minutos emite um sinal acústico. **O reset do conta-minutos não interrompe o processo de cozedura.**



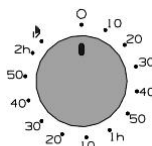
### ■ PROGRAMADOR MECÂNICO DE FIM DE COZINHADO PSC ■

Permite definir um valor para interromper o processo de cozedura durante um determinado período de tempo (2 horas, no máximo).

Funcionamento programado: Rode o botão no sentido dos ponteiros do relógio e seleccione o tempo de cozinhado pretendido: o tempo começa imediatamente a contar. Terminado esse período de tempo, o forno desliga-se automaticamente e emite um sinal acústico para avisar que o processo de cozedura chegou ao fim

#### Funcionamento manual

Se não pretender programar o forno, rode o botão até ao respectivo símbolo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio



**Atenção: o forno não funciona se o botão estiver na posição** ●


## ■ RELÓGIO COM PROGRAMADOR ANALÓGICO DE COZINHADO OR ■

Tal como o PSC, para além de apresentar o tempo, permite programar o tempo de confecção (até 3 horas).

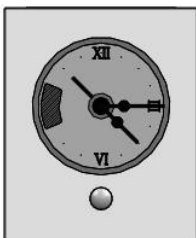
**Atenção: quando pretender regular o tempo, rode sempre o botão no sentido dos ponteiros do relógio.**

Regulação das horas: puxe ligeiramente o botão e rode-o no sentido horário para acertar o relógio. O relógio funciona mesmo com o forno desligado. No caso de falta de energia eléctrica, o relógio pára e terá de ser novamente regulado.

Funcionamento programado: rode o botão no sentido dos ponteiros do relógio e seleccione o tempo de cozinhado pretendido. O tempo começa imediatamente a contar. Terminado o tempo programado, o forno desliga-se automaticamente e emite um sinal acústico para avisar que o processo de cozedura chegou ao fim (para desligar o sinal acústico, rode o botão no sentido dos ponteiros do relógio para colocar o programador na posição **O**) Se pretender interromper o processo de cozedura antes de terminar o tempo programado, coloque o programador na posição **O**.

Funcionamento manual: Rode o botão no sentido dos ponteiros do relógio até colocar o ponteiro no símbolo Manual 

**O forno não funciona se o programador estiver na posição O**

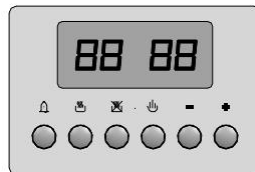
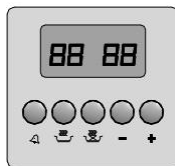


OR

## ■ PROGRAMADOR ELECTRÓNICO PE5 – PE6 ■

PE5 - 5 BOTÕES

PE6 - 6 BOTÕES





### Símbolos


PE5

PE6

Botão do Temporizador (conta-minutos) 

Botão de programação do tempo de cozinhado 

Botão de programação de fim de cozinhado 

Botão do modo Manual (apenas PE6 - 6 botões) 


Botão diminuir valor -

Botão aumentar valor +

### Regulação das horas

Depois de ligado à corrente, os dígitos do visor ficam intermitentes. Para acertar a hora, proceda da seguinte forma:

PE5 – Prima ao mesmo tempo os botões  e , seguidos de + e - até acertar a hora. Poucos segundos depois, a hora é memorizada.


PE6 – Prima o botão  e siga os passos indicados para o modelo PE5.

Se mantiver premidos os botões + e - os números avançam mais depressa.


As horas podem ser acertadas em qualquer altura. No entanto, se existirem programas pré-configurados, estes últimos serão apagados.

### Funcionamento manual

PE5 - Para este modelo funcionar manualmente, o programador não pode ser utilizado: apenas podem ser utilizados os botões referentes às funções e às temperaturas

PE6 – Prima o botão : o símbolo **A** apaga. Utilize então os botões referentes às funções e às temperaturas. No caso de existirem programas activos, o modo manual só funciona quando os programas forem apagados.



### Funcionamento semi-automático (com programação do tempo de cozinhado)

PE5- PE6 - Prima o botão : o símbolo **A** começa a piscar e surgem os dígitos


**0.00**. Defina o tempo de cozinhado pretendido com o botão +. Alguns segundos depois, os dígitos referentes à hora voltam a surgir e a letra **A** fica fixa.

Rode os botões do selector de função e de temperatura até aos valores pretendidos.



Terminado o tempo definido, é emitido um sinal acústico que assinala o fim da cozedura, a letra **A** começa a piscar e o forno desliga-se.

Rode os botões para a posição de desligado. Para parar o sinal acústico e apagar o programa, prima ao mesmo tempo os botões  


### **Funcionamento semi-automático (com programação do tempo de fim de cozinhado)**

PE5- PE6 - Prima o botão : o símbolo **A** começa a piscar e surge a hora definida no relógio. Com o botão **+** defina a hora de fim do tempo de cozinhado. Alguns segundos depois, a hora do relógio volta a surgir e a letra **A** fica fixa. Rode os dois botões da temperatura e do tipo de cozedura pretendida.


Terminado o tempo programado, o sinal acústico assinala o fim da cozedura, a letra **A** começa a piscar e o forno desliga-se.

Rode os botões para a posição de desligado. Para parar o sinal acústico e apagar o programa, prima ao mesmo tempo os botões  



### **Funcionamento automático**

PE5- PE6 - Prima o botão : o símbolo **A** começa a piscar e surgem os dígitos **0.00**.

Prima o botão **+** para definir o tempo de cozinhado.



Prima o botão : o símbolo **A** começa a piscar e surge a hora actual. Com o botão **+** defina a hora de fim do tempo de cozinhado. Alguns segundos depois, a hora do relógio volta a surgir e a letra **A** fica fixa. O forno permanece desligado, sendo automaticamente ligado depois de configurado.



Terminado o tempo programado, é emitido um sinal acústico que assinala o fim da cozedura, a letra **A** começa a piscar e o forno desliga-se.


Rode os botões para a posição de desligado. Para parar o sinal acústico e apagar o programa, prima ao mesmo tempo os botões  


Exemplo: são **11:30**; o tempo de cozinhado necessita de 30 minutos e a confecção deve terminar às **13:00**. O forno ligar-se-á às **12:30** e desligar-se-á às **13:00**.

### **Função conta-minutos**

PE5 – PE6 – Prima e solte o botão ; o símbolo  começa a piscar e surgem os dígitos **0:00**.

Defina o tempo pretendido com o botão **+**. Alguns segundos depois, o símbolo  pára de piscar e volta a surgir a hora do relógio. Terminado o tempo definido, o símbolo  começa a piscar e o alarme sonoro entra em funcionamento. Prima o botão **+** ou **-** para parar o sinal acústico.

Alguns segundos depois, volta a surgir a hora do relógio. Para ver o tempo restante, prima o botão 

Para cancelar esta função, prima o botão  e coloque o tempo a **0.00** com o botão **-**. Esta função pode ser utilizada para cozinhar no modo manual.



### **Sinal acústico**

PE5 – PE6 – O sinal acústico toca durante cerca de 6 minutos; para parar o alarme, prima o botão **+** ou **-**. O volume do sinal acústico possui três níveis; para regular o volume, utilize o botão **-**.


**Erros de programação (funcionamento automático)**

PE5 – PE6 – A programação não está correcta se a hora do relógio estiver entre a hora de início e a hora de fim da cozedura. Se assim for, o sinal acústico entra em funcionamento e o símbolo **A** começa a piscar.

**Cancelamento do programa**

PE5 – PE6 – Para cancelar um programa, basta premir ao mesmo tempo os botões  

**Função de segurança para crianças (se aplicável)****Função de segurança para crianças (se aplicável)**


PE5 – PE6 – A função "segurança para crianças" é representada por este símbolo  que se encontra no visor do programador.


Trata-se de uma função suplementar que bloqueia os botões do programador electrónico quando o forno está em funcionamento ou, como medida de prevenção, quando o forno está desligado.

Quando activada, esta função evita que as crianças ou qualquer outra pessoa que premir os botões do programador modifique o programa definido ou coloque o forno em funcionamento.

Com o bloqueio de segurança activado, os alarmes do programador durante o funcionamento do forno podem ser eliminados premindo qualquer um dos botões. O bloqueio de segurança continuará activado.

Para activar ou desactivar esta função de segurança (bloqueio) para crianças, proceda da seguinte forma:

1) Para activar: mantenha premido o botão **+** durante 3 segundos pelo menos até surgir no ecrã do programador o símbolo  que representa esta função.

2) Para desactivar: mantenha premido o botão **+** até o símbolo  desaparecer do ecrã do programador.

OBSERVAÇÕES: - Para ver o tempo que ainda falta para o fim do cozinhado, tem de desactivar o bloqueio.

- Depois de configurar um programa, aguarde até o símbolo **A** ou **AUTO** parar de piscar antes de activar a função de bloqueio.

## ■ **FUNÇÕES DO FORNO** ■

(os símbolos existentes no seu forno representam as funções que estão disponíveis)



### **Iluminação do forno**

Nos modelos que possuem este símbolo, a luz do forno pode ser ligada em qualquer altura. A luz permanece acesa com as outras funções. Nos modelos que não possuem este símbolo, a luz acende ao seleccionar as funções do forno.



### **Cozedura tradicional ou estática (mod-E;EG;W;M)**

Na medida em que a distribuição do calor provém simultaneamente de cima e de baixo, esta função permite cozinhar alimentos que requerem uma cozedura lenta com adição constante de líquidos. Ideal para assados de qualquer tipo, pão, bolos, bolachas e biscoitos. Se seleccionar esta função, utilize apenas um tabuleiro; caso contrário, a distribuição do calor não será a mais adequada.



### **Resistência de aquecimento superior (mod-E;M)**

Esta função activa a resistência da parte superior. Este intenso calor emanado apenas da parte de cima é ideal para completar a cozedura dos alimentos já cozidos por dentro mas que ainda não estão bem cozidos na superfície.



### **Resistência de aquecimento inferior (mod-E;EG;W;M)**

Esta função activa a resistência da parte inferior. Ao contrário do aquecimento superior, esta função é ideal para completar a cozedura dos alimentos já cozidos na superfície mas que ainda não estão bem cozidos por dentro. Este intenso calor emanado da parte inferior também é ideal para assar carne não muito tenra.



### **Aquecimento intensivo (mod- W;M)**

O funcionamento dos elementos de aquecimento superior e inferior combinado com o do ventilador permite a distribuição uniforme do calor produzido. O ar quente que circula no interior do forno coze e aloura os alimentos uniformemente mesmo quando se pretende cozinhar pratos diferentes e em vários níveis, mas que requerem temperaturas semelhantes. No caso dos assados, a optimização da distribuição do calor permite cozinhar com temperaturas mais baixas e reduzir a dissipação do molho. Isto ajuda a manter a carne mais macia e a reduzir a perda de peso.



### **Cozedura suave (mod- W)**

Neste caso, a resistência inferior entra em funcionamento juntamente com o ventilador. Ideal para cozinhar alimentos delicados cuja massa precisa de levedar (bolos, por exemplo), uma vez que o calor provém de baixo. Tal como no aquecimento inferior, a cozedura suave pode ser utilizada para terminar os alimentos já dourados na superfície mas que ainda não estão cozidos por dentro.



### **Função Pizza (mod- FTO)**

De todas as funções disponíveis, esta é a mais potente. Nesta função, o funcionamento simultâneo da resistência inferior e da resistência circular colocada na parte de trás do forno, é combinado com a ventilação forçada de arrefecimento do ar no interior do forno. Desta forma, a temperatura tendencialmente baixa é ideal para cozinhar pizzas ou cozinhados rápidos.

Seja qual for o caso, não coloque o prato no forno antes de ser atingida a temperatura programada para que o forno fique bem aquecido.

**É importante não esquecer que o aquecimento rápido tem um consumo de energia que atinge a potência máxima indicada para este modelo (consultar a tabela da pág. 29)**

80°

### **Função aquecimento de alimentos (mod- FTO)**

Esta função mantém a temperatura a 80° C; ideal para aquecer e manter a temperatura dos alimentos já cozinhados mas frios.



### **Cozedura ventilada ((mod- V;M)**

Esta cozedura é indicada para pratos diferentes e colocados em vários níveis, sem que os sabores e os odores se misturem. A circulação uniforme do ar quente permite uma cozedura suave e homogénea.



### **Grill eléctrico (mod-E; EG;V;M)**

O calor intenso emanado pelo Grill permite utilizar o forno só para grelhados e assados. A carne fica rapidamente alourada, o que impede a dissipação dos líquidos e a torna mais macia.



Nos modelos que possuem esta função é possível utilizar o espeto. **Utilize sempre o Grill com a porta do forno fechada e durante 15 minutos, no máximo.** Para mais informações, consulte o capítulo "Utilização do Grill"



### **Grill eléctrico ventilado (mod-V;W;M)**

Esta função permite grelhar de forma mais suave por circulação forçada do ar. A circulação forçada do ar no interior do forno aumenta a penetração do calor nos alimentos e impede que fiquem queimados. Consoante os modelos, é possível utilizar o espeto rotativo para cozinhar.

**Utilize sempre o Grill com a porta do forno fechada e durante 15 minutos, no máximo.**

Para mais informações, consulte o capítulo "Utilização do Grill"



### **Ventilador do forno (mod- V;W;M)**

O ventilador entra em funcionamento sem qualquer elemento de aquecimento. Esta função pode ser utilizada para descongelar e/ou secar os alimentos a cozinhar, utilizando apenas o ar que circula à temperatura ambiente. Isto permite-lhe descongelar os alimentos sem alterar o sabor ou o aspecto.



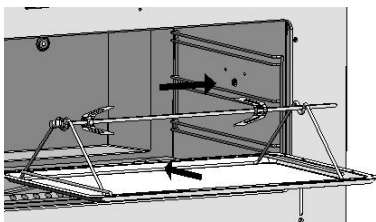
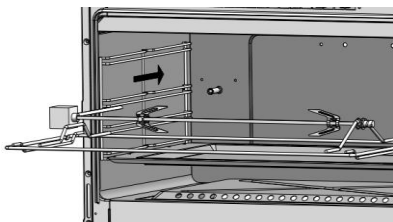
### **Espeto rotativo (se aplicável)**

Consoante os modelos, é possível utilizar o espeto rotativo para cozinhar. Nos modelos FI-95, o espeto rotativo está colocado transversalmente na cavidade da parte de trás do forno (nos modelos FI-88 e FI-90 o engate está situado na parede do lado direito do forno) e o seu funcionamento é automático em todos os processos, mesmo quando não há nenhum símbolo. Para o utilizar, proceda da seguinte forma:

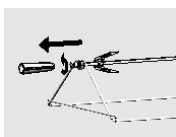
**FI-88/FI-90:** Fixe bem o prato à haste do espeto com os garfos e insira tudo no porta-espeto previamente colocado no tabuleiro de recolha de molhos. Introduza o tabuleiro na cavidade, desloque o porta-espeto para a direita e insira a haste na entrada do espeto que se encontra do lado direito da cavidade.

**FI-95:** Fixe bem o prato à haste do espeto com os garfos e encaixe tudo no porta-espeto. Coloque o conjunto nas guias do interior do forno, na posição N 2 a partir do fundo. Certifique-se de que a haste encaixa facilmente na entrada do espeto que se encontra no fundo da cavidade. Se não conseguir inserir o espeto, rode-o ligeiramente até encontrar a posição correcta de acoplamento.

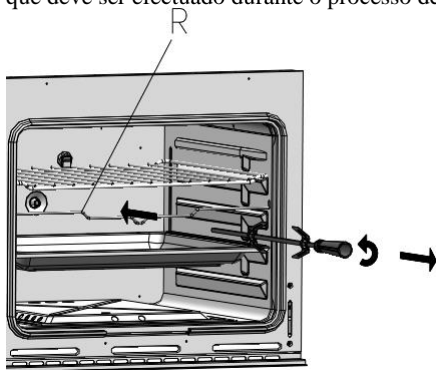
**A pega do espeto, feita de material isolante, deve ser unicamente utilizada para retirar a haste do espeto do forno, o que deve ser efectuado durante o processo de cozedura.**



### FI70 – FI-95 FI-90



Nos modelos FI60 (apenas para os modelos FI60 E), o espeto está colocado longitudinalmente e o seu engate encontra-se no centro da parte de trás do forno. Fixe bem o prato à haste do espeto com os garfos. Insira a haste de suporte do espeto (**R**) nas guias laterais ou nas ranhuras (consoante os modelos). A pega do espeto, feita de material isolante, deve ser unicamente utilizada para retirar a haste do espeto do forno, o que deve ser efectuado durante o processo de cozedura.



### FI-60 – FI-NB60 – FTO-60

**É aconselhável pré-aquecer o forno antes de inserir os alimentos**

## ■ POSIÇÃO DAS GRELHAS INTERIORES PARA COZINHADOS ESPECÍFICOS ■

Posição 1 e 2 a partir de baixo

Bolos congelados, assados que requerem muito tempo, peru, tartes, bifés bem passados;

Posição 2 a partir de baixo.

Bolos, pão de forma, tostas, confecção de pratos em caçarolas, pão integrais, carne;

Posição 2 e 3 a partir de baixo.

Biscoitos, carne fatiada;

Posição 3 a partir de baixo

Para dourar com Grill.

Estas posições de cozedura são meramente indicativas e podem ser alteradas em função da sua experiência.

## ■ UTILIZAÇÃO DO GRILL ■

O grill permite cozinhar peixe, legumes, espetadas e vários tipos de carne, com excepção de algumas carnes de caça magras. A carne fatiada e o peixe devem ser sempre colocados na grelha e grelhados muito rapidamente, untando-os ligeiramente com óleo através de um pincel específico. A grelha deve ser colocada na posição que está mais perto do elemento de aquecimento superior; é necessário ter em conta a espessura do alimento, de modo a não queimar por fora e a ficar cru por dentro. O sal só deve ser colocado depois da carne ter sido cozinhada, caso contrário ficará menos suculenta. Nunca pique nem volte os alimentos durante a cozedura. O molho pode escorrer e o grelhado ficará seco.

Para otimizar a cozedura com Grill, é necessário pré-aquecer o forno com o Grill ligado no máximo durante pelo menos 10 minutos. Insira o prato no forno na posição que se encontra mais perto do Grill, em função do tipo de alimento a ser cozinhado. **Utilize sempre o Grill com a porta do forno fechada e durante 15 minutos, no máximo.**

A carne pode ser colocada em recipientes apropriados ou cozinhada directamente na grelha. Neste último caso, deite um pouco de água na pingadeira e insira-a nas guias que se encontram por baixo da grelha. Desta forma, evita que a gordura que se solta dos alimentos fique queimada e crie odores desagradáveis.

**Atenção:** durante a utilização do grill, as partes acessíveis podem ficar muito quentes. Por isso, deve manter as crianças afastadas do forno.

**Nunca utilize o forno para aquecer a casa ou o local onde se encontra.**

## Ventilador tangencial

Este aparelho está equipado com um ventilador tangencial para o arrefecimento do painel de comando e da pega da porta do forno. Este ventilador entra em funcionamento alguns minutos depois do início da cozedura, quando o forno atinge uma certa temperatura (o tempo varia de acordo com o modelo), evitando o sobreaquecimento do móvel onde o forno está encastrado. O ar quente que sai por baixo do painel de comando continua a fluir mesmo depois do forno estar desligado, até a temperatura descer para níveis normais.

## ■ **MANUTENÇÃO E LIMPEZA** ■

### **Desligue o forno da corrente eléctrica antes de efectuar qualquer tipo de manutenção**

- Não utilize aparelhos de limpeza a vapor para limpar o equipamento.

Não utilize produtos abrasivos, esponjas ou escovas duras ou raspadores metálicos pontiagudos para limpar a porta do forno porque podem riscar ou danificar a superfície e partir o vidro. Não utilize produtos ácidos (descalcificadores, por exemplo) para não danificar o esmalte.

Desligue os elementos de aquecimento e aguarde o arrefecimento das partes interiores do forno antes de iniciar a limpeza. Tenha sobretudo atenção às grelhas de cozedura. Limpe o forno com cuidado. Tenha cuidado para evitar queimaduras causadas pelo vapor quando a esponja ou o pano húmido utilizado para limpar os resíduos entra em contacto com uma superfície quente. Por outro lado, alguns detergentes de limpeza dão origem a fumos nocivos em contacto com o calor.

### **Manutenção periódica**

Verifique periodicamente o estado da junta de borracha colocada em torno da abertura do forno. A junta assegura o funcionamento adequado do forno. Se a junta estiver danificada, contacte o centro de assistência mais próximo.

### **Limpeza das superfícies**

As partes de esmalte ou de inox devem ser limpas com cuidado. Utilize água ou produtos específicos e seque muito bem com um pano macio. **Não utilize produtos abrasivos.** No caso de sujidade acumulada nas partes revestidas a esmalte, utilize uma esponja macia embebida numa solução de água morna e vinagre. Se os restos de alimentos ou as manchas de óleo, açúcar, gordura, etc., não forem imediatamente removidos depois de utilizar o forno, pode ser muito mais difícil limpá-los. As partes interiores devem ser limpas com o forno ainda morno.

Em virtude do número crescente de novos produtos colocados no mercado, não é possível indicar os que são mais adequados à limpeza deste aparelho. Leia com atenção as instruções do fabricante para verificar se pode ou não utilizar o produto de limpeza.

### **Atenção: símbolos serigrafados**

Os símbolos serigrafados no aparelho (em torno dos botões, por exemplo) podem ficar danificados se a sujidade (alimentos, óleo, líquidos, sal, etc.) permanecer muito tempo. A sujidade deve ser eliminada imediatamente sem recorrer a produtos específicos para aço ou outros demasiadamente abrasivos por forma a não apagar os símbolos.

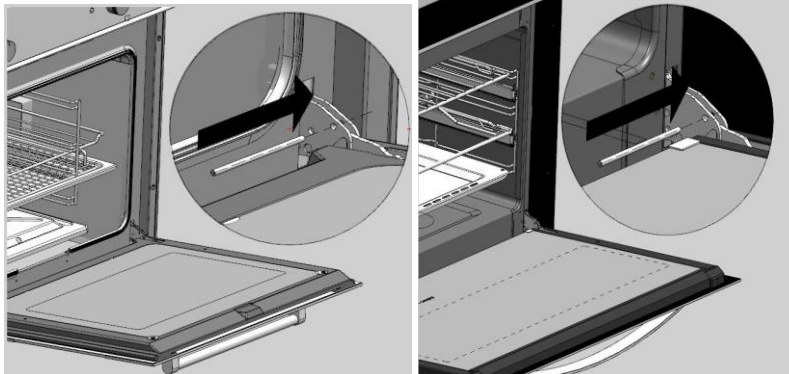
## **ANOMALIAS DE FUNCIONAMENTO**

**No caso de se verificarem anomalias de funcionamento, contacte imediatamente o serviço de assistência técnica autorizado mais próximo.**

## ■ **DESMONTAGEM E MONTAGEM DA PORTA DO FORNO** ■

Para retirar e colocar a porta do forno, proceda de acordo com as instruções que se seguem.

Abra a porta completamente e insira uma vareta de metal (não fornecida) no orifício das dobradiças (indicado na figura) com cerca de 3 mm de diâmetro. Esta acção destina-se a travar a dobradiça na posição aberta.



Modelo de porta com interior serigrafado

Modelo de porta com perfis

Segure na porta pelos lados com as duas mãos. Levante a porta ligeiramente retirando-a das dobradiças. Puxe a porta para si para a desencaixar as dobradiças.

### **Montagem da porta do forno**

Proceda no sentido inverso segurando a porta pelos lados com as duas mãos. Insira as dobradiças nas aberturas da moldura da parte da frente do forno (tenha em atenção a posição do encaixe do pé). Com porta do forno completamente aberta, retire as duas varetas de metal que colocou nas dobradiças.

Feche devagar a porta do forno e verifique se está correctamente colocada e alinhada.

### **Atenção!**

Nunca retire as 2 varetas de metal que bloqueiam as dobradiças enquanto a porta estiver desencaixada.

Não coloque objectos pesados em cima da porta e não se pendure na pega para não danificar o aparelho e evitar problemas de funcionamento.

Não utilize o forno enquanto a porta não estiver montada correctamente.

## DESMONTAGEM DO VIDRO INTERIOR DA PORTA DO FORNO

### Considerações gerais

O vidro interior pode ser retirado para facilitar a limpeza da porta. Para tal, siga as instruções abaixo mencionadas, de acordo com o modelo de porta instalado no forno. **Importante: Para retirar o vidro interior, tem de retirar primeiro a porta (consulte o capítulo "Desmontagem da Porta do Forno") e colocá-lo numa superfície estável de forma a efectuar o trabalho com segurança.**

**Atenção: não utilize nenhum utensílio curvo ou cortante para não partir o vidro nem danificar a porta.**

**Tenha em atenção a posição de inserção do vidro, uma vez que não pode ser virado nem rodado. Se o vidro não for colocado correctamente, o funcionamento do forno pode ser seriamente afectado.**

### Modelo de porta com interior serigrafado (retirar a porta do forno)

Pode utilizar objectos redondos e finos (por exemplo, duas moedas com 25 mm de diâmetro e 2 mm de espessura). Insira-as entre a porta revestida a esmalte e o vidro, perto dos fixadores A que bloqueiam o vidro, situados da parte superior da porta.

Pressione até ouvir um "clic" indicando que o fixador saiu. Levante o vidro e retire-o.

O vidro intermédio encontra-se imediatamente abaixo (nos modelos que o possuem) e só deve ser retirado por pessoal qualificado.

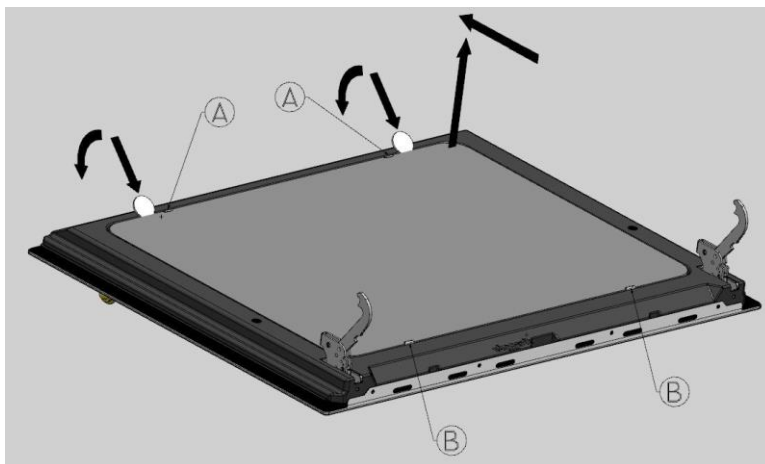


fig. 1

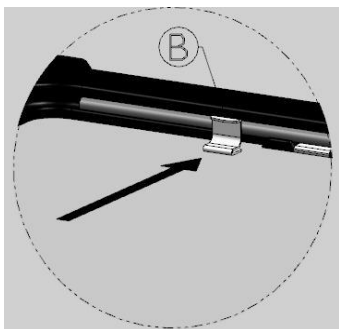


fig. 2

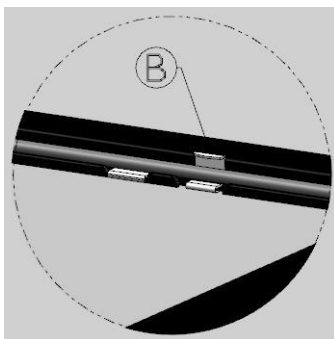


fig. 3

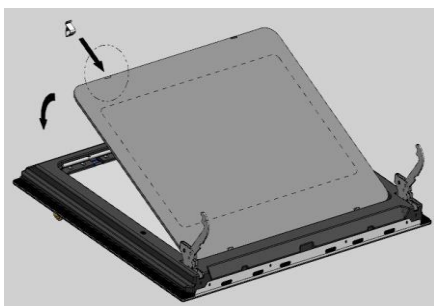


fig. 4

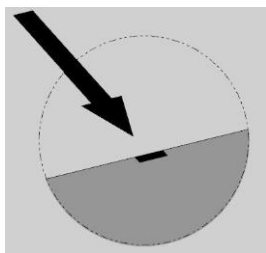


fig. 4/A

Para montar o vidro (tenha em atenção a sua posição: a parte serigrafada deve estar voltada para dentro), coloque os fixadores A da parte superior perto das ranhuras gravadas no vidro (fig. 4/A). Insira o vidro nos fixadores B da parte inferior, os quais devem estar correctamente posicionados na régua da porta (Fig. 2). Verifique se colocou correctamente as juntas redondas de borracha de silicone (fig. 3). Pressione a parte superior do vidro e exerça uma ligeira pressão na zona onde se encontram os fixadores A até ouvir um "clac" indicando que o vidro está devidamente encaixado (fig. 4).

**Verifique se o vidro está firmemente preso antes de colocar a porta.**

### Modelo de porta com perfis (retirar a porta do forno)

Neste modelo de porta tanto é possível retirar o vidro exterior como o vidro intermédio (terceiro vidro, se aplicável).

Retire a porta do forno e desaperte os 4 parafusos que fixam as chapas de aço C (fig. 5) que bloqueiam os vidros. Retire os vidros.

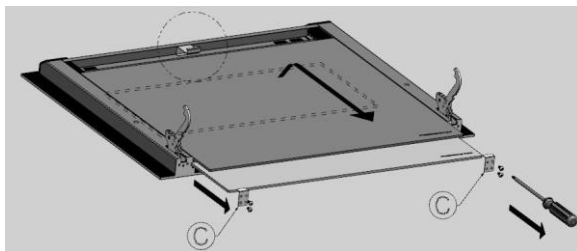


fig. 5

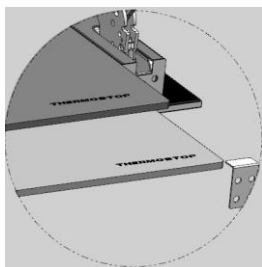


fig. 6

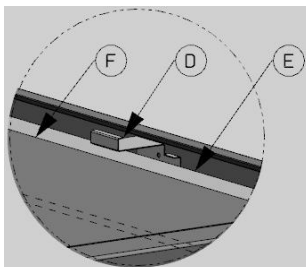


fig. 7

Efectue os mesmos passos na ordem inversa para montar os vidros. Tenha a máxima atenção à ordem de colocação dos vidros, à sua posição (o vidro transparente, se existir, deve estar no meio dos outros dois) e à posição das palavras inscritas nas superfícies do vidro, as quais devem estar tal como ilustra a (fig. 6). Certifique-se de que as juntas de vedação estão correctamente colocadas. Alguns modelos possuem um suporte (D) de fixação que deve estar correctamente colocado (fig.7). Coloque o fixador D no centro da régua pintada da parte superior da porta e insira o vidro transparente intermédio (E) nas calhas para bloquear o fixador D. Encaixe o vidro serigrafado F na calha e deslize-o até ficar bloqueado na régua pintada da parte superior.

Volte a colocar as duas chapas de bloqueio (C fig. 1) na parte inferior da porta e mantenha pressionando o fixador D contra a régua pintada da parte superior enquanto insere o vidro intermédio E e o vidro interior F (como ilustra a figura).

**Verifique se o vidro está firmemente preso antes de colocar a porta.**

**ATENÇÃO! A DESMONTAGEM E A MONTAGEM DEVEM SER EFECTUADAS CORRECTAMENTE E COM O MÁXIMO CUIDADO PARA EVITAR QUE OS VIDROS PARTAM.**

**Atenção! Não retire os fixadores que bloqueiam as dobradiças enquanto a porta não estiver colocada no forno. Não feche as dobradiças sem o peso da porta uma vez que provoca um fecho violento das molas.**

**Não coloque objectos pesados em cima da porta e não se pendure na pega para não danificar o aparelho e evitar problemas de funcionamento.**  
**Não utilize o forno sem a porta estar montada correctamente.**

## DESMONTAGEM E MONTAGEM DAS GUIAS LATERAIS

Antes de iniciar os trabalhos, verifique se o forno está frio.

Segure firmemente a guia pela parte da frente, levante-a até bloquear e empurre a parte da frente para o interior do forno (fig. 1) para que possa desencaixar. Em seguida, puxe-a para si (a guia deslizará cerca de 1 cm), levante-a e empurre-a para o interior do forno para que desencaixe. (fig.2).

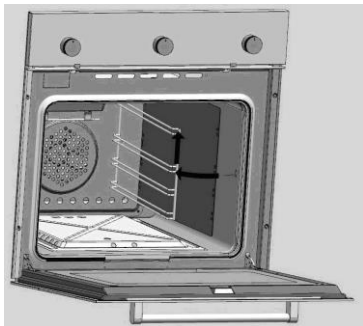


fig. 1

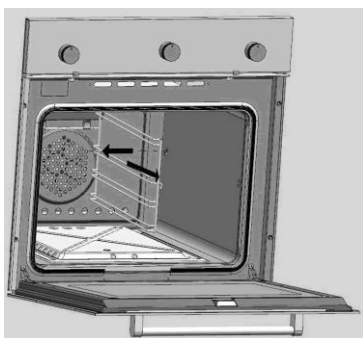
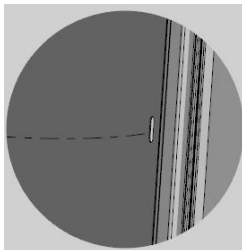
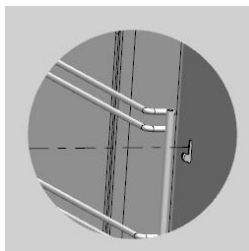


fig. 2



Para montar as guias proceda em ordem inversa.

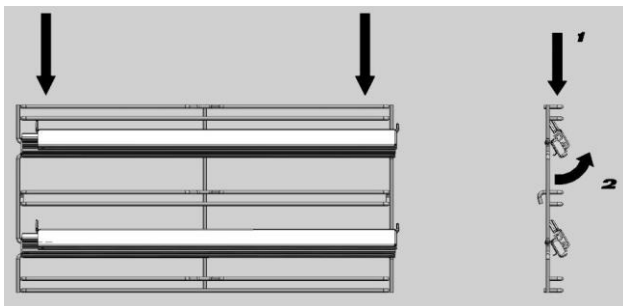
Tenha o máximo cuidado para não danificar o esmalte das paredes do forno.

## **DESMONTAGEM E MONTAGEM DAS CALHAS DESLIZANTES (se aplicável)**

As calhas deslizantes permitem retirar o tabuleiro e as grelhas sem as extrair dos suportes do forno, de forma a poder acompanhar o processo de cozedura e a retirar os pratos com segurança.

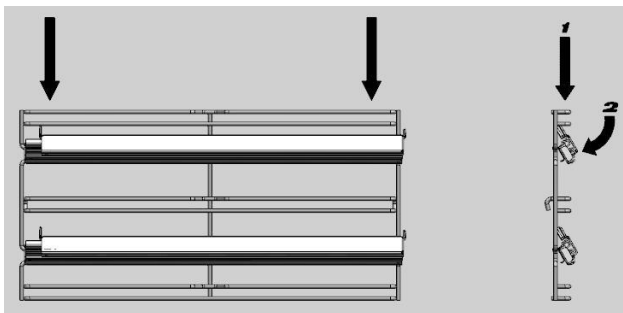
Para desmontar, desencaixe os suportes das guias laterais, tal como descrito no capítulo "DESMONTAGEM E MONTAGEM DAS GUIAS LATERAIS."

Coloque as guias laterais na vertical sobre uma superfície plana e desencaixe a parte de baixo da calha fazendo-a rodar, tal como ilustra a figura 1. A partir daqui, pode retirar completamente a calha.



**fig. 1**

Para voltar a colocar a calha deslizante no suporte, mantenha-a bem apoiada numa superfície plana, coloque os fixadores superiores no suporte da guia lateral e pressione a calha para baixo de forma a ficar firmemente encaixada tal como indicado na figura 2 e devidamente fixada ao suporte.

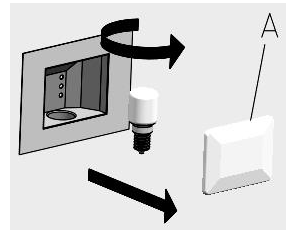
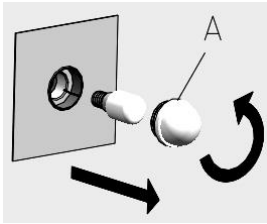


**fig. 2**

### ■ SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA DO FORNO ■

Para evitar choques eléctricos e/ou danos corporais, proceda da seguinte forma:  
**ATENÇÃO!** Antes de substituir a lâmpada, verifique se o aparelho está apagado e desligado da corrente

Verifique se o forno e a lâmpada estão frios e retire a cobertura de protecção **A**



Se a lâmpada estiver quente, não lhe toque com um pano húmido porque pode partir. Substitua a lâmpada por outra de 25 W para 220-230 V, tipo E14, apropriada para temperaturas elevadas.

Se a cobertura de protecção estiver danificada ou partida, não utilize o forno sem a substituir ou recolocar correctamente e com segurança.

**Atenção:** para a instalação e utilização adequada deste aparelho, é necessário consultar as especificações técnicas indicadas na placa do produto.

A placa de características do produto está situada na moldura frontal da parte interior do forno. Existe outra placa de características na capa do manual de instruções.

### ■ INSTRUÇÕES DE MONTAGEM ■

A instalação e a assistência técnica devem ser exclusivamente efectuadas por pessoal qualificado. Leia atentamente as instruções de segurança mencionadas neste manual antes de utilizar o forno. A incorrecta instalação, manutenção, assistência técnica e utilização do forno, pode causar sérios danos corporais ou materiais.

Este produto deve ser instalado tal como especificado neste manual, em conformidade com as normas nacionais e os regulamentos locais em vigor. Não levante nem arraste o forno pela pega e não pressione nem coloque objectos pesados em cima da porta quando estiver aberta.

A instalação é facturada ao comprador e as reparações que eventualmente sejam solicitadas ao fabricante na sequência de uma instalação incorrecta não serão cobertas pela garantia.

### ■ CARACTERÍSTICAS DO MÓVEL ■

Os requisitos técnicos do móvel são os seguintes:

- O móvel e os seus componentes devem ser capazes de suportar uma temperatura de 90° C sem apresentar deformações e/ou defeitos na superfície.
- O móvel deve permitir que as ligações do forno passem livremente.
- Todos os móveis destinados às cozinhas domésticas devem estar protegidos com materiais retardantes à chama, em conformidade com as disposições legislativas em vigor.

### ■ INSERÇÃO DO FORNO NO MÓVEL ■

É fundamental que os trabalhos de instalação do aparelho sejam efectuados por pessoal qualificado. O forno pode ser instalado num móvel alto ou por baixo da superfície de trabalho de um móvel de cozinha.

CLASSE DE INSTALAÇÃO - 3

Atenção: respeite as aberturas de ventilação mínima dos móveis, tal como indicado nos desenhos

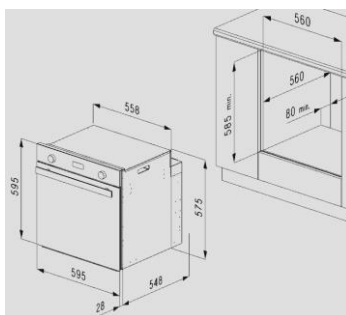
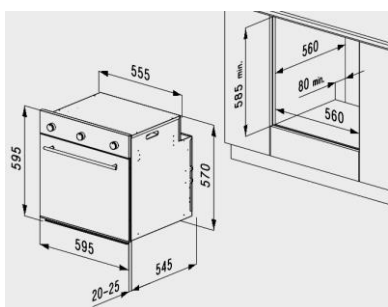
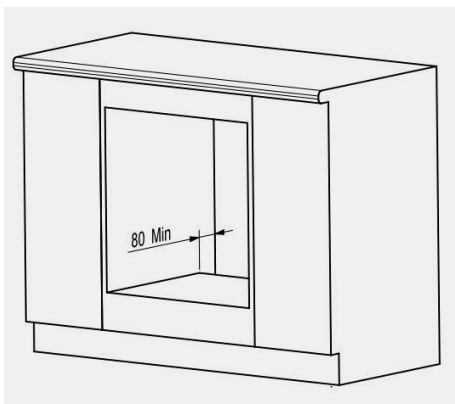
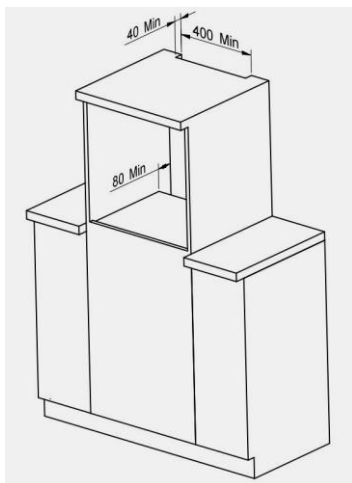
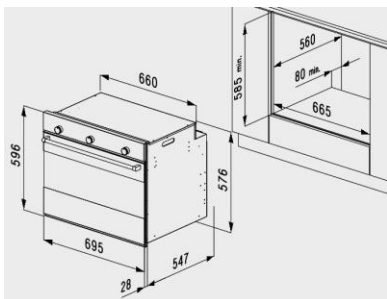
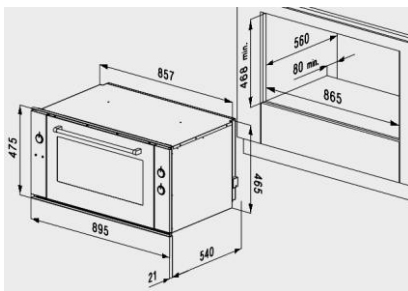


fig.01 FI-60 – FI-NB60 – FTO-60

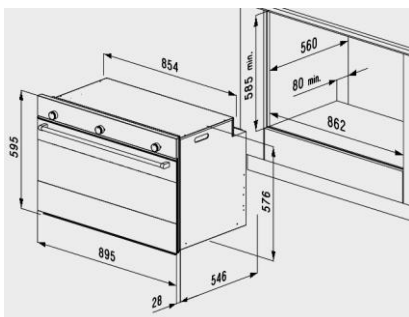
fig.02 FI-65



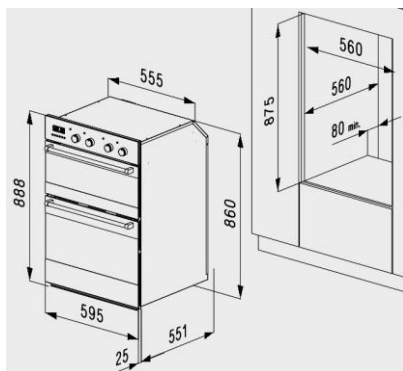
**fig.03 FI-70**



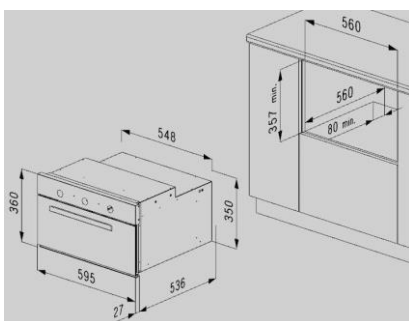
**fig.04 FI-88**



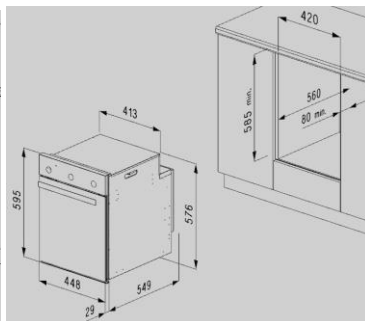
**fig.05 FI-90/FI-95**



**fig.06 FI-TWIN**



**fig.07 FI-A36**



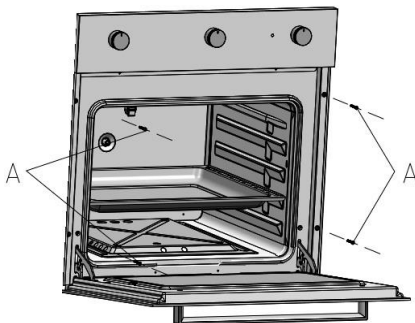
**fig.08 FI-45**

### **Dimensões para encastrar**

As dimensões da abertura do móvel para encastrar o forno estão indicadas nas figuras. Certifique-se de que o móvel onde o forno vai ser encastrado é capaz de suportar 30 kg para os modelos FI-A36 - FI-45 - FI-60 - FI-NB60 - FTO60 FI-FI-65, 45 kg. para os modelos FI-90, FI-88 e FI-70 e 70 kg para o modelo FI-TWIN. A abertura do móvel deve respeitar as dimensões do tipo de forno adquirido: **fig.01** para os modelos FI-60 - FI-NB60 - FI-FTO60, **fig.02** para o modelo FI-65 **fig. 03** para o modelo FI-70, **fig.04** para o modelo FI-88 **fig.05** para o modelo FI-90 **fig.06** para o modelo FI-TWIN **fig.07** para o modelo FI-A36 **fig. 8** para o modelo FI-45.

Na base do móvel ou na plataforma de suporte do forno, é necessário criar uma abertura na parte de trás para permitir a entrada e a circulação do ar destinado a arrefecer o forno durante o seu funcionamento.

Verifique se o forno está firmemente encastrado no móvel. Utilize os parafusos **A** para fixar o forno.



### **■ LIGAÇÃO ELÉCTRICA DO FORNO ■**

**Verifique se a corrente eléctrica está desligada antes de ligar o forno à rede eléctrica.**

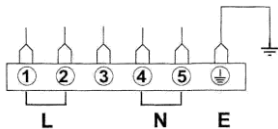
**Atenção:** Durante a ligação eléctrica, verifique se o cabo flexível não está danificado. Em caso afirmativo, o cabo deve ser imediatamente substituído por outro com as mesmas características e unicamente por pessoal qualificado e especializado.

O funcionamento é efectuado em corrente alternada monofásica de 220-230-240 V ~ 50-60 Hz, utilizando o cabo flexível. Verifique se a instalação doméstica pode suportar a carga eléctrica do equipamento (consultar placa de características). A segurança eléctrica deste aparelho só está assegurada se o forno estiver correctamente ligado a um sistema que disponha de uma ligação à terra eficaz, em conformidade com as normas aplicáveis em vigor.

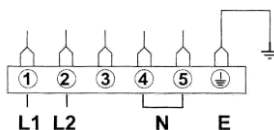
No caso de ligação directa à rede eléctrica (sem tomada) é necessário instalar um dispositivo que interrompa a corrente eléctrica, a uma distância que permita o corte total em condições de sobretensão Categoria III, tal como previsto nas regras de instalação.

Nos modelos em que está presente, o cabo flexível é fornecido sem tomada. A tomada a utilizar deve ser adequada à carga eléctrica do aparelho e estar em conformidade com a legislação em vigor.

O técnico de instalação deve assegurar que a secção dos cabos para a tomada é adequada à potência absorvida pelo forno, tal como indicado na placa de características. A tomada de ligação deve estar sempre acessível. O aparelho deve poder ser sempre desligado da corrente eléctrica mesmo após a montagem.



FI TWIN Monofásica

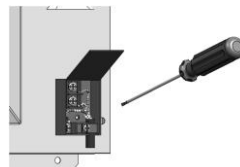
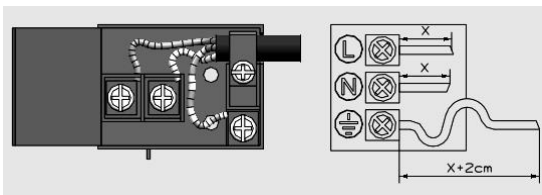


FI TWIN Bifásica

### ■ MONTAGEM E SUBSTITUIÇÃO DO CABO DE LIGAÇÃO ■

Se o cabo de ligação estiver danificado, só pode ser substituído pelo serviço de assistência técnica do fabricante ou por um técnico autorizado, por forma a evitar riscos.

O cabo eléctrico deve dispor de um seccionador bloqueado no terminal do prensa-cabos, de modo a não poder ser retirado. Ligue o cabo eléctrico ao terminal **L**, o condutor neutro ao terminal **N** e o cabo amarelo/verde ao terminal de terra  $\perp$ . O cabo amarelo/verde deve ser mais comprido do que os outros pelo menos 20 mm. Certifique-se de que o cabo eléctrico não passa perto nem entra em contacto com as superfícies que atingem temperaturas acima dos 75° C.



### ■ LIGAÇÃO À TERRA ■

A instalação, a cablagem e a ligação à terra do sistema eléctrico devem estar em conformidade com os requisitos e especificações técnicas das normas europeias e dentro dos parâmetros das normas locais em vigor.

**Este electrodoméstico deve ser obrigatoriamente ligado à terra para protecção contra curto-circuitos ou correntes de fuga. Neste sentido, deve ser ligado a uma tomada eléctrica apropriada.** O fio terra não deve ser interrompido pelo interruptor. **ATENÇÃO! DESLIGUE A CORRENTE ANTES DE PRESTAR ASSISTÊNCIA TÉCNICA OU EFECTUAR TRABALHOS DE MANUTENÇÃO.**

No caso de substituição do cabo eléctrico, utilize um cabo eléctrico certificado de acordo com as normas em vigor e adequado às características técnicas do equipamento.

Utilize apenas cabos flexíveis:

cabo H05RR-FH 3 x 1.5

cabo H05RR-FH 3 x 2.5 para o mod. FI TWIN

## ■ ASSISTÊNCIA TÉCNICA E PECAS SOBRESSELENTES ■

### Pecas sobresselentes

Só podem ser utilizados componentes autorizados. Não tente reparar ou substituir nenhum componente do forno que não esteja especificado neste manual. Todas as intervenções e reparações devem ser efectuadas por técnicos autorizados.

Para solicitar uma peça de substituição, é necessário fornecer as seguintes informações:

- 1) Modelo (**MOD**) e número do lote (**NL**), indicados na etiqueta do produto que se encontra na parte inferior da frente do forno e na primeira página do manual.
- 2) Descrição e número do componente a substituir, informações técnicas disponíveis fornecidas apenas pelo serviço de assistência autorizado.
- 3) Dados do vendedor onde o forno foi adquirido e dados do serviço de assistência mais próximo.

### Assistência técnica

Se o forno necessitar de assistência técnica e/ou de peças de substituição, contacte o vendedor ou o serviço de assistência técnica autorizado mais próximo.

Também neste caso é necessário fornecer os dados do aparelho indicados na placa de alumínio aposta no equipamento (modelo (**MOD**), número do lote (**NL**), etc.) e na etiqueta localizada na parte inferior da frente do forno ou na primeira página do manual de instruções.

■ **TABELAS DE REFERÊNCIA** ■

## CARACTERÍSTICAS ELÉTRICAS POR TIPO E MODELO

Tensão 220-230-240 V ~ 50/60Hz

		FIA36	FI45	FINB60	FI60	FIFTO60	FI 65	FI70	FI-90	FI-95	FI-88	FI-TWIN	
												F60	F30
Potência máxima	W	1800	2200	2600	2200	3400	2200/3400	2300	2300/2600	2600	2100/2600	5400	
Resistência superior	W	-	750	1400	800	800	800	800	800	1050	800	800	800
Resistência Grill	W	1800	1500	1400	1800	1800	1800	1800	1800	2500	1800	2600	2600
Resistência inferior	W	-	1400	1200	1200	1200	1200	1500	1500	1500	1200	1200	-
Resistência circular	W	1500	-	2200	2200	2200	2200	2200	2500	2500	2500	2200	1500
Lâmpada do forno	W	25	25	25	25	25	25	25	25x2	25x2	25x2	25	25
Ventilador do forno	W	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30
Ventilador tangencial	W	20	20	20	20	20	20	30	30	30	30	30	30
Espeto rotativo	W	-	-	-	-	-	-	5	5	5	5	-	-
<b>DIMENSÕES EXTERIORES</b>													
Largura	cm	59,5	59,5	59,5	59,5	59,5	59,5	69,5	89,5	89,5	89,5	59,5	
Altura	cm	36	45,0	59,5	59,5	59,5	59,5	59,5	59,5	59,5	47,5	88,8	
Profundidade	cm	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	55	
<b>DIMENSÕES INTERIORES</b>													
Volume útil	litros	31	43	56	56	56	65	77	71	110	71	56	30
Zona de cozedura Grill	cm <sup>2</sup>	726	500	726	726	726	726	726	1100	1100	1100	726	726