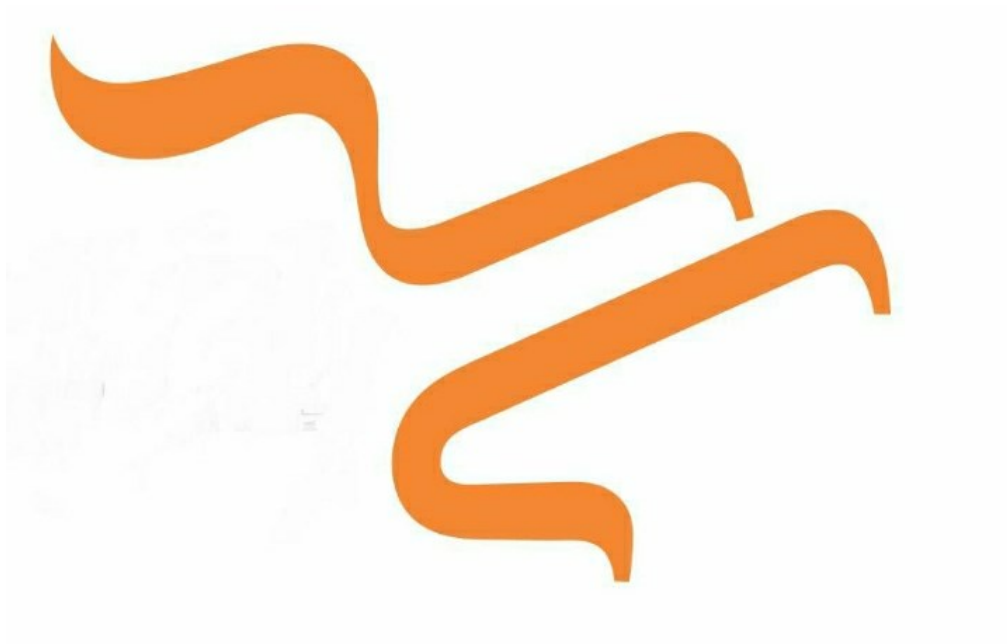


Manual

Forno Elétrico

Stern Valência 74L





GUARDE ESSAS INSTRUÇÕES COM CUIDADO

Leia atentamente estas instruções antes de utilizar o forno e guarde-o cuidadosamente.

Se você seguir as instruções, seu forno lhe fornecerá muitos anos de bom serviço.

Sumário

Sumário	2
Uso pretendido	4
^Δ Causas de danos e informações de segurança	4
Informações gerais	4
Lâmpada halógena	6
Causas dos danos	6
Informações gerais	6
Proteção do ambiente	7
Economia de energia	7
Eliminação ecológica	8
Saúde	8
Faça a manutenção do seu equipamento	8
Agentes de limpeza adequados	9
Método de limpeza	9
Instalação de forno	11
Informações importantes	13
Etapas de instalação/remoção	13
Trocar o cabo de alimentação	14
Conheça seu forno	14
Antes de usar pela primeira vez	15
Painel de controle	15
Tipos de aquecimento	18
Ventilador de resfriamento	19
Acessórios	19
Acessórios inclusos	19
Acessórios de inserção: Cremalheira de arame, Bandeja de cozimento	20
Manutenção e limpeza	22
Trilhos	22
Fixação dos trilhos	22

Porta do forno.....	23
Solucionando problemas.....	26
Como lidar com as seguintes situações.....	26
Tempo máximo de operação.....	27
Substituição do bulbo na parte superior do cozimento.....	27
Dicas e truques.....	28
Eficiência.....	30
Ficha técnica.....	31

Uso pretendido

Leia estas instruções com atenção. Só assim poderá operar o seu aparelho de forma segura e correta. Retenha o manual de instruções e as instruções de instalação para uso futuro ou para proprietários subsequentes.

Este aparelho destina-se apenas a ser totalmente instalado numa cozinha. Observe as instruções especiais de instalação.

Verifique se o aparelho está danificado depois de desembalá-lo. Não ligue o forno se tiver sido danificado durante o transporte.

Apenas um profissional licenciado pode ligar forno sem tomadas. Danos causados por conexão incorreta não são cobertos pela garantia.

Este forno destina-se apenas a uso doméstico. O forno só deve ser usado para o preparo de alimentos e bebidas. O forno deve ser supervisionado durante a operação. Só use este forno dentro de casa.

Este forno destina-se a ser utilizado até uma altura máxima de 4000 metros acima do nível do mar.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, se forem supervisionadas ou instruídas por uma pessoa responsável pela sua segurança sobre como utilizar o forno em segurança e tiverem compreendido os perigos do forno.

As crianças não devem brincar com o forno ou ao redor dele. As crianças não devem limpar o forno nem efetuar a manutenção geral, a menos que tenham pelo menos 15 anos e estejam a ser supervisionadas.

Mantenha as crianças com menos de 8 anos a uma distância segura do forno e do cabo de alimentação.

Sempre deslize os acessórios para dentro do compartimento de cozimento.

Causas de danos e informações de segurança

Informações gerais



Aviso – Risco de choque elétrico!

- Reparos incorretos são perigosos. Os reparos só podem ser realizados por um de nossos técnicos de pós-venda treinados. Se o forno estiver com defeito, desligue o forno da rede ou desligue o disjuntor na caixa do fusível e entre em contato com o serviço pós-venda.
- O isolamento do cabo no forno elétrico pode derreter ao tocar partes quentes do forno. Nunca coloque os cabos elétricos do forno em contato com partes quentes do forno.
- Não use produtos de limpeza de alta pressão ou a vapor, o que pode resultar em um choque elétrico.
- Um forno defeituoso pode causar choque elétrico. Nunca ligue um forno defeituoso. Desligue o forno da rede elétrica ou desligue o disjuntor na caixa do fusível. Entre em contato com o serviço pós-venda.



Alerta – Risco de queimaduras!

- O forno aquece durante a utilização, nunca toque nas superfícies interiores do compartimento de

cozedura ou nos elementos de aquecimento. Deixe sempre arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças a uma distância segura.

- Acessórios e utensílios de forno ficam muito quentes. Use sempre luvas de forno para remover acessórios ou utensílios de forno do compartimento de cozinha.
- O vapor alcoólico pode pegar fogo no compartimento de cozimento quente. Nunca prepare alimentos que contenham grandes quantidades de bebidas com alto teor alcoólico. Use apenas pequenas quantidades de bebidas com alto teor alcoólico. Abra a porta do forno com cuidado.



Aviso – Risco de escaldamento!

- As peças acessíveis ficam quentes durante a operação. Nunca toque nas partes quentes. Mantenha as crianças a uma distância segura.
- Quando você abre a porta do forno, o vapor quente pode escapar. O vapor pode não ser visível, dependendo da sua temperatura. Ao abrir, não fique muito perto do aparelho. Abra a porta do aparelho com cuidado. Mantenha as crianças afastadas.
- A água em uma cavidade quente pode criar vapor quente. Nunca despeje água na cavidade quente.



Aviso – Risco de lesão!

- Vidro riscado na porta do forno pode evoluir para uma rachadura. Não use raspador de vidro, auxiliares de limpeza afiados ou abrasivos ou detergentes.
- As dobradiças da porta do forno se movem ao abrir e fechar a porta, e você pode se prender. Mantenha as mãos longe das dobradiças.



Aviso – Risco de incêndio!

- Itens combustíveis armazenados no compartimento de cozimento podem pegar fogo. Nunca guarde itens combustíveis no compartimento de cozimento. Nunca abra a porta do forno se houver fumaça dentro. Desligue o forno e desligue-o da rede ou desligue o disjuntor na caixa do fusível.
- Restos de alimentos soltos, gordura e sucos de carne podem pegar fogo. Antes de usar o forno, retire o os restos de comida do compartimento de cozimento, elementos de aquecimento e acessórios.
- Um vapor é criado quando a porta do forno é aberta. O papel à prova de gordura pode entrar em contato com o elemento de aquecimento e pegar fogo. Não coloque papel à prova de gordura frouxamente sobre os acessórios durante o pré-aquecimento. Sempre pese o papel à prova de gordura com um prato ou uma assadeira. Cubra apenas a superfície necessária com papel à prova de gordura. O papel à prova de



gordura não deve sobressair sobre os acessórios.

Aviso – Perigo devido ao magnetismo!

- Ímãs permanentes são usados no painel de controle ou nos elementos de controle. Eles podem afetar implantes eletrônicos, por exemplo, marca-passos cardíacos ou bombas de insulina. Os usuários de implantes eletrônicos devem ficar a pelo menos 10 cm de distância do painel de controle.

Lâmpada halógena



Alerta – Risco de queimaduras!

As lâmpadas na cavidade do forno tornam-se muito quentes. Ainda há o risco de queimar a pele por algum tempo depois de terem sido desligados. Não toque na tampa de vidro e evite o contato com a pele durante a limpeza.



Aviso – Risco de choque elétrico!

Ao substituir a lâmpada do forno, os contatos da tomada da lâmpada estão ativos. Antes de substituir a lâmpada, desligue o **forno** da rede ou desligue o disjuntor na caixa do fusível.

Causas dos danos

Informações gerais

- Acessórios, papel alumínio, papel vegetal ou utensílios de forno no chão do forno: não coloque acessórios no chão do compartimento de cozinha. Não cubra o chão do compartimento de cozimento com qualquer tipo de papel alumínio ou papel à prova de gordura. Não coloque utensílios de forno no chão do compartimento de cozedura se tiver sido fixada uma temperatura superior a 50 °C. Isso fará com que o calor se acumule. Os tempos de cozimento e torra não serão mais corretos e o esmalte será danificado.
- Folha de alumínio: folha de alumínio no compartimento de cozimento não deve entrar em contato com o vidro da porta.
Isso poderia causar descoloração permanente do vidro da porta.
- Panelas de silicone: Não utilize panelas de silicone, ou esteiras, capas ou acessórios que contenham silicone. No entanto, papel vegetal revestido de silicone pode ser usado.
- Água em uma cavidade quente: não despeje água na cavidade quando estiver quente. Isso causará vapor. A mudança brusca de temperatura pode causar danos ao esmalte.
- Umidade na cavidade: Durante um longo período de tempo, a umidade na cavidade pode levar à corrosão. Deixe o aparelho secar após a utilização. Não mantenha alimentos úmidos na cavidade fechada por longos períodos de tempo. Não armazene alimentos na cavidade.

- Suco de frutas: ao assar tortas de frutas particularmente suculentas, não embale a assadeira com muita generosidade. O suco de frutas que escorre da assadeira deixa manchas que não podem ser removidas. Se possível, use a panela universal mais profunda.
- Vedação extremamente suja: Se a vedação estiver muito suja, a porta do forno não fechará corretamente durante a operação.
As frentes das unidades adjacentes podem ser danificadas. Mantenha sempre a vedação limpa.
- Porta do forno: Não se sente na porta do forno ou coloque ou pendure nada nela. Não coloque painéis ou acessórios na porta do forno
- Inserção de acessórios: dependendo do modelo do forno, os acessórios podem riscar o painel da porta ao fechar a porta do forno. Sempre insira acessórios na cavidade.
- Carregar o forno: não carregue nem segure o forno pelo puxador. O puxador da porta não suporta o peso do forno e pode quebrar.
- Se você usar o calor residual do forno desligado para manter os alimentos aquecidos, um alto teor de umidade dentro da cavidade pode ocorrer. Isso pode levar à condensação e pode causar danos por corrosão do seu forno de alta qualidade, bem como prejudicar a sua cozinha. Evite a condensação abrindo a porta ou use o modo "Degelo".

Proteção do ambiente

O seu novo forno é particularmente eficiente em termos energéticos. Aqui você encontra dicas de como economizar ainda mais energia ao usar o forno, e como descartar seu forno corretamente.

Economia de energia

- Retire todos os acessórios, que não são necessários durante o processo de cozimento.
- Não abra a porta durante o processo de cozimento.
- Se você abrir a porta durante o cozimento, mude o modo para "Lâmpada" (Sem alterar a configuração de temperatura).
- Diminua o ajuste de temperatura em modos não assistidos por ventilador para 50°C de 5min a 10min antes do final do cozimento e do tempo de cozimento. Assim, você pode usar o calor residual da cavidade para completar esse processo.
- Use "aquecimento por ventilador", sempre que possível. Você pode reduzir a temperatura em 20°C a 30°C.
- Você pode cozinhar e assar usando "Aquecimento por ventilador" em mais de um nível ao mesmo tempo.
- Se não for possível cozinhar e assar pratos diferentes ao mesmo tempo, você pode aquecer um após o

outro para usar o estado de pré-aquecimento do forno.

- Não use papel alumínio refletivo, como papel alumínio para cobrir o piso da cavidade.
- Use o temporizador e/ou uma sonda de temperatura sempre que possível.
- Use acabamento fosco escuro e moldes e recipientes de cozimento leves. Procure não usar acessórios pesados com superfícies brilhantes, como aço inox ou alumínio.

Descarte ecológico

A embalagem é feita para proteger seu novo forno contra danos durante o transporte.

Os materiais utilizados são cuidadosamente selecionados e devem ser reciclados. A reciclagem reduz o uso de matérias-primas e resíduos. Fornos elétricos e eletrônicos muitas vezes contêm materiais valiosos. Por favor, não o elimine com o seu lixo doméstico.



Saúde

A acrilamida ocorre principalmente pelo aquecimento de alimentos ricos em amido (ou seja, batata, batata frita, pão) a temperaturas muito altas por longos períodos.

Dicas

- Use tempos de cozimento curtos.
- Cozinhe os alimentos com uma cor de superfície amarela dourada, não os queime em cores castanhas escuras.
- Porções maiores têm menos acrilamida.
- Use o modo "Aquecimento com ventilador", se possível.
- Batatas fritas: Use mais de 450g por bandeja, coloque-as uniformemente espalhadas e vire-as vez por vez. Use as informações do produto, se disponíveis, para obter o melhor resultado de cozimento.

Faça a manutenção do seu equipamento

Com um bom cuidado e limpeza, seu forno manterá sua aparência e permanecerá em pleno funcionamento por muito tempo. Vamos explicar aqui como você deve cuidar e limpar corretamente o seu forno.

Agentes de limpeza adequados

Para evitar os danos das superfícies causados pelo uso inadequado de agentes de limpeza, siga as informações na tabela abaixo "Método de limpeza". Nem todas as áreas listadas estão no seu forno, dependendo do modelo de aparelho.

Cuidado! Risco de danos superficiais não utilize:

- Limpador forte ou corrosivo.
- Agentes de limpeza com alto teor alcoólico.
- Esponjas de limpeza duras ou esponjas de limpeza em aço.
- Limpadores de alta pressão ou limpadores a vapor.
- Limpadores especiais para limpar o forno enquanto está quente.

Lave bem os panos e esponjas novas antes de usar.

Método de limpeza

Área exterior do forno	Limpeza
Frente em aço inox	Água quente com sabão: Limpe com um pano de prato e depois seque com um pano macio. Retire imediatamente as manchas de gordura, amido e albumina (por exemplo, clara de ovo). A corrosão pode se formar sob tais manchas. Aplique uma camada muito fina do produto de limpeza com um pano macio.
Plástico	Água quente com sabão: Limpe com um pano de prato e depois seque com um pano macio. Não use limpador de vidro ou raspador de vidro.
Superfícies pintadas	Água quente com sabão: Limpe com um pano de prato e depois seque com um pano macio.
Painel de controle	Água quente com sabão: Limpe com um pano de prato e depois seque com um pano macio. Não use limpador de vidro ou raspador de vidro.
Painéis de portas	Água quente com sabão:

	Limpe com um pano de prato e depois seque com um pano macio. Não use um raspador de vidro ou uma esponja de aço inoxidável.
Puxador	Água quente com sabão: Limpe com um pano de prato e depois seque com um pano macio. Se a desincrustação entrar em contato com a maçaneta da porta, limpe-a imediatamente ou criará manchas que não podem ser removidas.

Interior do forno	Limpeza
Superfícies de esmalte e auto-limpeza de superfícies	Por favor, observe as instruções para as superfícies do compartimento de cozimento que seguem a tabela.
Tampa de vidro para a iluminação interior	Água quente com sabão: Limpe com um pano de prato e depois seque com um pano macio. Se o compartimento de cozimento estiver muito sujo, use limpador de forno.
Vedação da porta (Não remover)	Água quente com sabão: Limpe com um pano de prato.
Acessórios	Água quente com sabão: Mergulhe e limpe com um pano de prato ou escova. Se houver depósitos pesados de sujeira, use uma esponja de aço inoxidável.
Hanger/grelhador	Água quente com sabão: Mergulhe e limpe com um pano de prato ou escova.
Sistema de corredeiras	Água quente com sabão: Limpe com um pano de prato ou uma escova. Não remova o lubrificante enquanto os trilhos das corredeiras são puxados para fora. É melhor limpá-los quando eles são empurrados para dentro. Não limpe na máquina de lavar louça.

Anotações

- Pequenas diferenças de cor na parte frontal do forno são causadas pelo uso de diferentes materiais, como vidro, plástico e metal.
- As sombras nos painéis das portas, que parecem estrias, são causadas por reflexos feitos pela iluminação interna.
- O esmalte é assado em temperaturas muito altas. Isso pode causar alguma pequena variação de cor, o que é normal e não afeta a operação. As bordas das assadeiras podem não estar completamente esmaltadas, então essas bordas podem ser ásperas, mas isso não afeta a proteção anticorrosiva.
- Mantenha sempre o forno limpo e remova a sujeira imediatamente para que depósitos de sujeira não se acumulem.

Superfícies no compartimento de cozimento

A superfície lisa é de esmalte.

Limpar esmalte

Limpe as superfícies lisas do esmalte com um pano de prato e água quente com sabão ou uma solução de vinagre. Em seguida, seque-os com um pano macio.

Limpe os restos de comida assada com um pano úmido e água com sabão. Use esponja de aço inoxidável ou Limpador para remover a sujeira persistente.

Cuidado! Nunca use limpador de forno no compartimento de cozimento quando ainda estiver quente. Isso pode prejudicar o esmalte. Retire todos os restos de alimentos do compartimento de cozimento e da porta do forno antes do próximo aquecimento. Deixe a porta do forno aberta para secar depois de limpar.

Nota: Os resíduos alimentares podem causar a formação de depósitos brancos. Estes são inofensivos e não afetam o forno. Você pode remover esses resíduos usando suco de limão, se necessário.

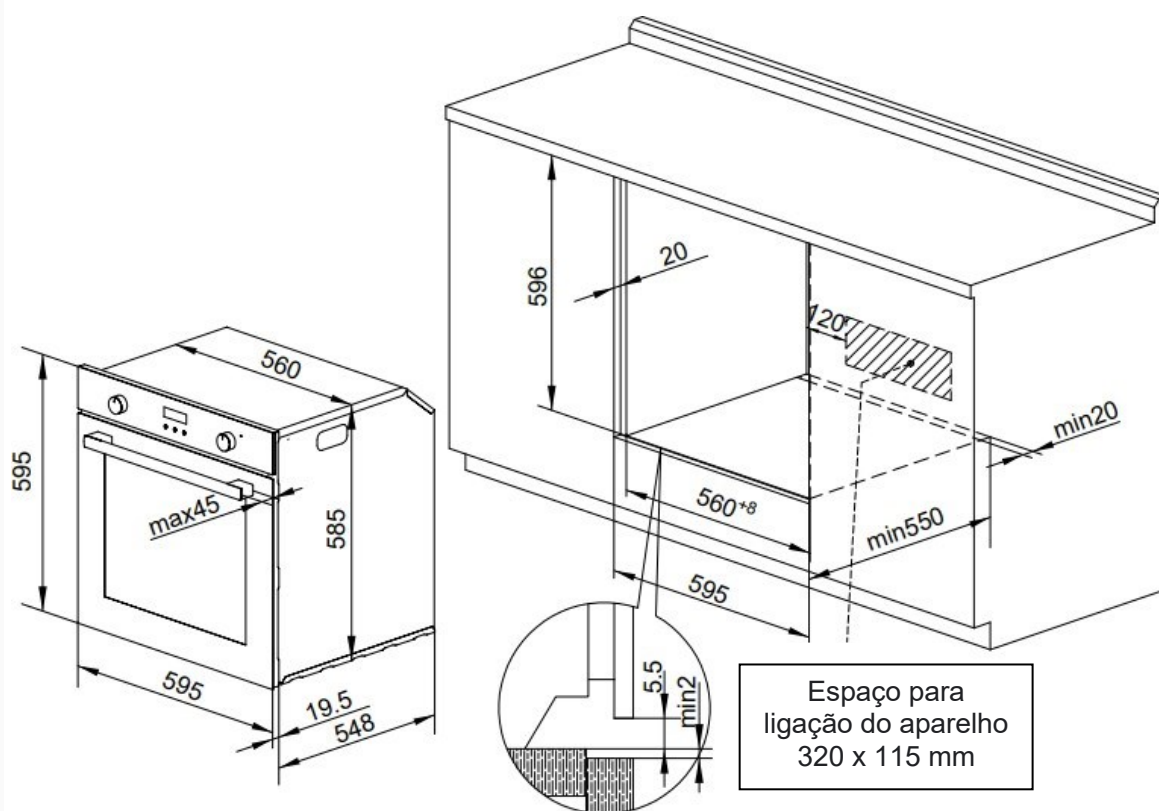
Dicas

- Limpe o compartimento de cozimento após cada uso. Isso garantirá que a sujeira não possa ser assada.
- Remova sempre as manchas de calcário, gordura, amido e albumina (por exemplo, clara de ovo) imediatamente.
- Use a panela comum para assar bolos muito úmidos.
- Use utensílios de forno adequados para assar, por exemplo, um prato de torrada.

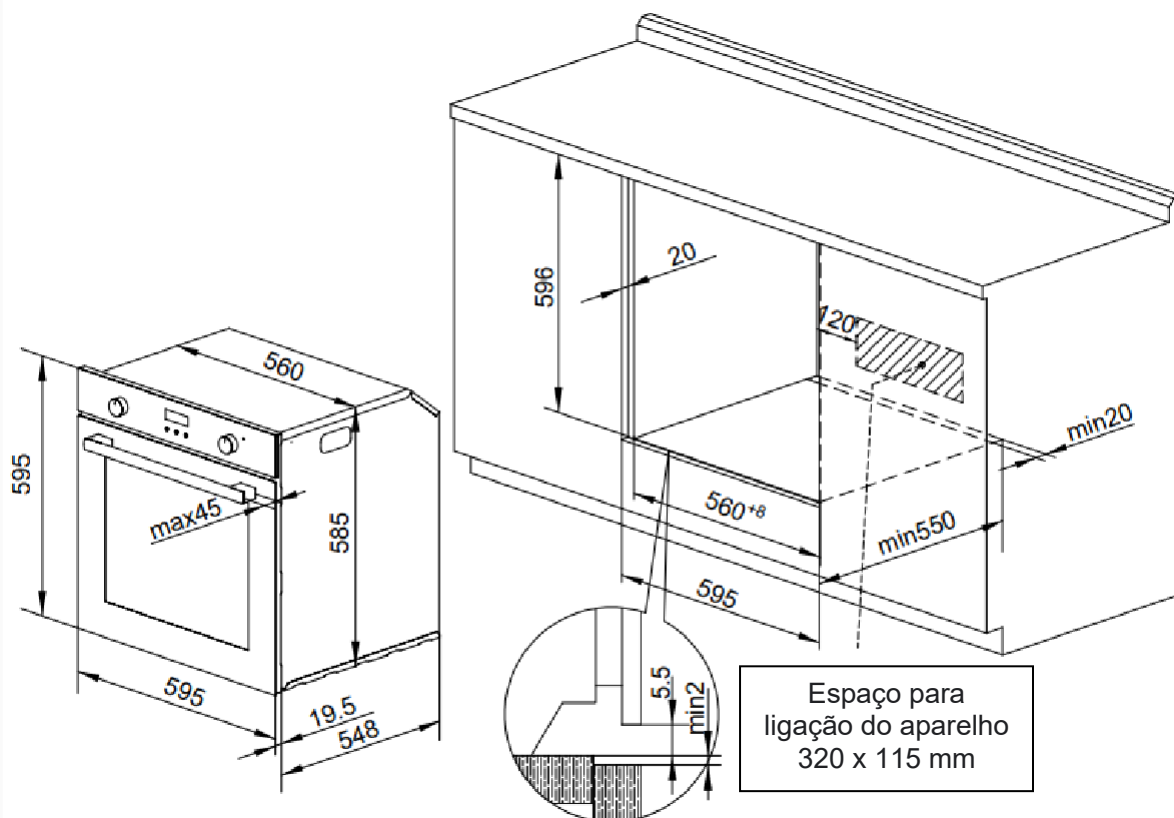
Instalação de forno

A ligação eléctrica do forno deve ser efetuada por um técnico qualificado. A instalação do forno deve ser realizado de acordo com as diretrizes de instalação.

Armário de piso:



armário alto:



Informações importantes

- Para uma operação segura, certifique-se de que o forno foi instalado de acordo com as **instruções de instalação. Danos causados por instalação incorreta não são cobertos pela garantia**
- Verifique o forno se houver algum dano antes da instalação, e não ligue o forno se houver danos.
- Ao instalar o forno, use luvas de proteção para evitar que você seja cortado por bordas afiadas.
- Antes de ligar o forno, limpe todos os materiais de embalagem e película adesiva no forno.
- As dimensões nas vistas anexadas são em mm.
- É necessário ter o plugue acessível ou incorporar um interruptor na fiação fixa, a fim de desconectar o forno da fonte após a instalação quando necessário.
- Se o forno estiver instalado sob as cooktops elétricos ou cooktops a gás, a divisória deve ter uma ventilação para o forno. A distância mínima da parte inferior da placa até a parte superior da tampa do forno é de 5mm.

Atenção às instruções de instalação dos cooktops.

- Aviso: O forno não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa para evitar o superaquecimento.

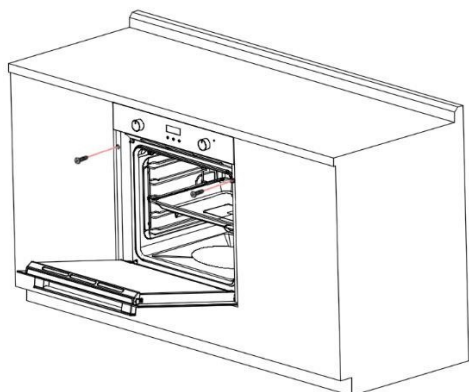
Etapas de instalação/remoção

Instalação:

1. Depois de desembalar, retire os acessórios e materiais de embalagem do forno e retire a película adesiva.
2. Deslize o forno para dentro do armário, alinhe-o e prenda-o, certificando-se de que o cabo de alimentação não está partido e/ou presos.
3. Fixe o forno com 2 parafusos conforme ilustrado.

Desmontagem:

1. Desconecte o interruptor de energia elétrica.
2. Desparafuse os parafusos de montagem do forno.
3. Levante um pouco o forno e puxe-o para fora e sob a plataforma por duas pessoas (não levante a alça).



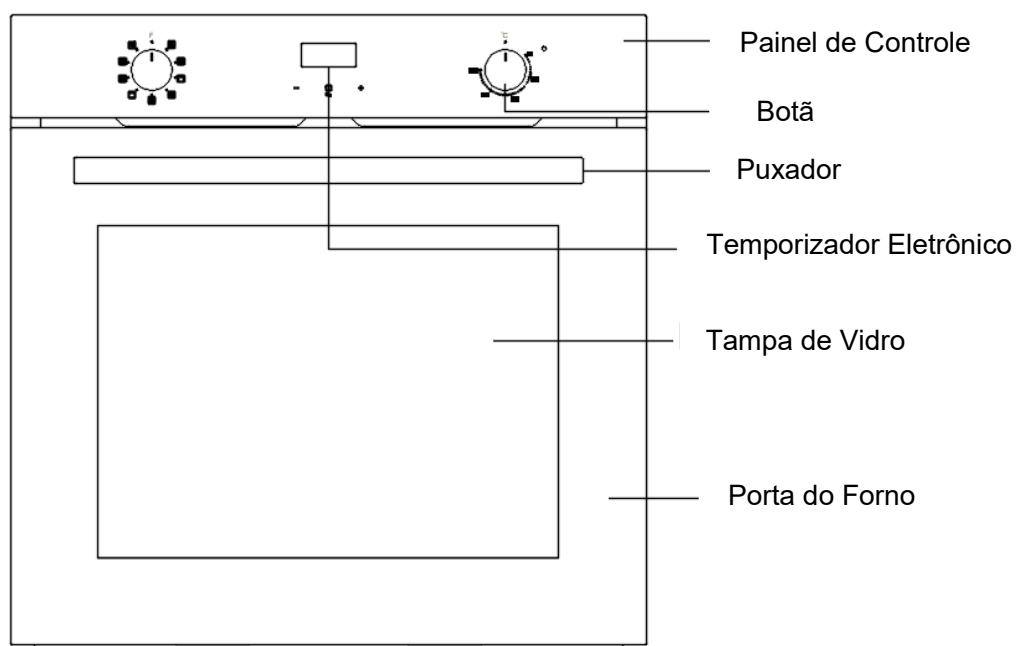
Conheça seu forno

Neste capítulo, vamos explicar o painel de controle e acessórios. Ao mesmo tempo, você também vai descobrir sobre as várias funções do seu forno.

Nota: Dependendo do modelo do forno, detalhes individuais e cores diferentes.

Visão geral:

Temporização eletrônica mecânica



Antes de usar pela primeira vez

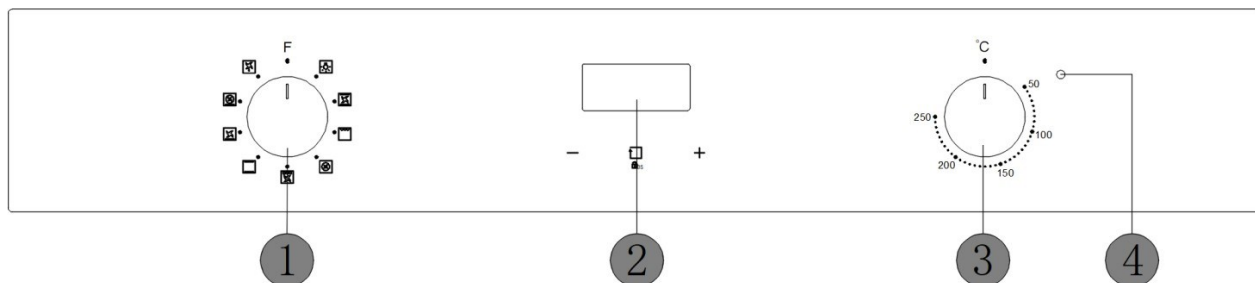
- Remova todos os adesivos, folhas de proteção de superfície e peças de proteção de transporte.
- Remova todos os acessórios e os racks laterais da cavidade.
- Limpe bem os acessórios e as prateleiras laterais usando água e sabão e um pano de prato ou escova macia.
- Certifique-se de que a cavidade não contenha restos de embalagens, como pellets de poliestireno ou peça de madeira que possam causar risco de incêndio
- Limpe as superfícies lisas na cavidade e na porta com um pano macio e molhado.
- Para remover o cheiro de aparelho novo, aqueça o aparelho quando estiver vazio e com a porta do forno fechada.
- Mantenha a cozinha altamente ventilada enquanto o eletrodoméstico está aquecendo pela primeira vez.
- Mantenha crianças e animais de estimação fora da cozinha durante esse tempo e feche a porta dos quartos adjacentes.
- Ajuste as configurações indicadas. Você pode descobrir como definir o tipo de aquecimento e a temperatura na próxima seção.

Após arrefecimento do aparelho:

- Limpe as superfícies lisas e a porta com água e sabão e um pano de prato.
- Seque todas as superfícies.

Painel de controle

Temporização mecânica - eletrônica:



	FUNÇÃO	EXPLICAÇÃO
1	Selecionando modos	O modo de operação padrão é desativado. Se você gostaria de selecionar um modo de operação de cozimento, você pode usar o botão esquerdo de controle de modo, há um ponteiro no botão, gire este botão para fazer o ponteiro apontar para o modo que você gostaria de escolher.
2	Temporizador eletrônico	Este temporizador pode ser usado para ajustar o relógio, despertador, tempo de aquecimento contínuo e hora de fim.
3	Ajuste de Temperatura	Se você gostaria de selecionar uma temperatura para cozinhar, a maneira de operar é semelhante com a maneira de selecionar o modo de operação. Você pode usar o botão de controle de temperatura certo. Há um ponteiro no botão, gire este botão para fazer o ponteiro apontar para a temperatura que você gostaria de escolher.
4	Luz indicadora	Ele mostra se o elemento de aquecimento no forno elétrico está funcionando. A luz indicadora está acesa e o aquecimento está ligado, e a luz indicadora está apagada o aquecimento não está ligado.

Usando o relógio / programador eletrônico



Depois de ligar, '12:00' e o ícone do relógio piscará na tela, pressione os botões "-" e "+" para ajustar o relógio.

Botão : Relógio → Duração → Configuração de Alarme → Relógio

1. Definir alarme

1) Pressione o botão  , o ícone de alarme piscando significa função de alarme escolhida. Botão "0:00"  e  para definir alarme e hora. O intervalo de ajuste de tempo é "0:01~ 23:59".

Pressione e segure por 3 segundos  e  para ajustar rapidamente. Aguarde 5 segundos para confirmar as configurações. A tela exibe o ícone do despertador  e tempo.

Após a contagem regressiva, "0:00" será exibido e o alarme será iniciado. Pressione qualquer botão para parar.

Após a contagem regressiva parar, se não houver operação dentro de 2 minutos o som do alarme irá parar.

2 Configuração de Duração

1) Aperte o botão  , Selecione a função "duração" e o ícone  Piscará e exibirá '0:00', pressione o

botão  e  para definir o tempo de alarme. O intervalo de ajuste de tempo é "0:01~ 23:59". Pressione e segure por 3 segundos para ajustar rapidamente. Aguarde 5 segundos para confirmar as configurações, portanto, a configuração deve ser concluída dentro desse intervalo de tempo, caso contrário, a hora atual será exibida novamente.

Após a configuração, o ícone de duração  será exibido para iniciar a contagem regressiva.

Ao parar a contagem regressiva, o forno para de trabalhar,  o ícone piscará e, "0:00" será exibido e o alarme será iniciado. Pressione qualquer botão para parar.

2) Durante o tempo de cozimento, aperte  e poderá verificar e alterar o tempo de cozimento.

3) Após a contagem regressiva parar, se não houver operação dentro de 2 minutos, o som do alarme irá parar.

3、 Função de Tempo

1) Aperte o  para escolher a função de tempo.  O ícone da hora piscará, pressione os botões  e  Para definir a hora de término.

O intervalo é de 24hrs. Pressione e segure por 3 segundos para ajustar rapidamente. Aguarde 5 segundos para confirmar as configurações. A hora será exibida e o ícone da hora  fechará.

2) Se a configuração da hora for alterada após definir o alarme, a duração e a hora de término, o alarme não será alterado e a duração e o horário do término serão redefinidos.

4、 Função de Bloqueio.

- 1) Pressione o botão  por 3 segundos, a função de bloqueio será ativada e o ícone de cadeado  será exibido. Pressione Lock  por 3 segundos novamente, e ele será desbloqueado. O ícone  apaga.
- 2) Durante a condição de bloqueio, pressionar o botão causará um zumbido, enquanto o ícone de bloqueio  piscará por 3 segundos.

Tipos de aquecimento

Para garantir que você sempre use o tipo certo de aquecimento para cozinhar seus alimentos, explicamos as diferenças e aplicações abaixo.

Tipos de aquecimento		Faixa de temperatura	Usar
	Lâmpada	/	Possibilita ver o alimento dentro do forno
	Descongelar	30~40°C	Para descongelar suavemente alimentos congelados.
	Grelha máxima ventilada	50~250°C	Para assar aves, peixes e pedaços de carne. O aquecimento e ventilador ligam e desligam alternadamente. O ventilador faz circular o ar quente ao redor dos alimentos.
	Grill	50~250°C	Para grelhar alimentos planos, como bifes, salsichas, torrões, etc. Toda a área abaixo do grill de aquecimento fica quente.
	Assar Intenso	50~250°C	Para assar em um ou mais níveis, o calor é distribuído uniformemente por toda forma de forma intensa.
	Assar Clássico	50~250°C	Para cozimento usando uma única prateleira. Biscoitos, bolos, fatias, pudins assados e pratos delicados. Essa é uma função geral e pode ser usada na maioria dos pratos.
	Vento Quente	50~250°C	Para assar em um ou mais níveis. O calor vem do aquecedor de anel que envolve o ventilador uniformemente.
	Aquecimento Básico	50~250°C	Utilizado para alimentos que necessitam de superfície crocante.
	Pizza	50~250°C	Para pizzas e pratos que necessitam de muito calor por baixo. O aquecedor inferior e o aquecedor de anel funcionarão.

Anotações

1. Para descongelar pedaços grandes de alimentos, você pode remover a prateleira lateral e colocar os alimentos no fundo da caixa de cozimento. Se você precisar cozinhar pedaços grandes de alimentos, você pode remover o rack lateral e colocar a grelha no fundo da câmara. Em seguida, coloque o alimento na grelha para cozinhar (você precisa observar o objeto real e virá-lo em tempo hábil para evitar queimaduras).
2. Devido a uma ótima uniformidade de distribuição de calor dentro da câmara durante o "Aquecimento com ventilador", o ventilador funcionará em determinados tempos do processo de aquecimento, para garantir o melhor desempenho possível.
3. Para aquecer louças, é útil remover os racks laterais e os modos de aquecimento "Grelhar com Ar Quente" e "Aquecimento com Ventilador" com ajuste de temperatura de 50°C são úteis. A função "Grelhar com Ar Quente" deve ser usada se a forma ou travessa tampar mais da metade da área inferior do forno (piso).

Atenção!

1. Se abrir a porta do aparelho durante uma operação em curso, por favor, tenha especial cuidado com o risco de queimaduras.
2. Não cubra o respiradouro. Caso contrário, o equipamento pode falhar. O ventilador de resfriamento pode continuar a operar por um período de tempo, a fim de permitir que o dispositivo para esfriar mais rápido após a operação.

Ventilador de resfriamento

O ventilador de resfriamento liga e desliga conforme necessário. O ar quente escapa por cima da porta.

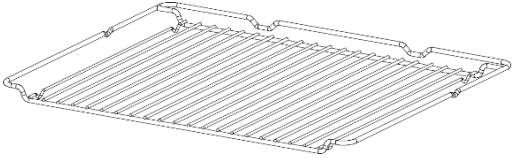
Nota: Se a temperatura do forno for muito alta, após o cozimento, o ventilador de resfriamento pode continuar a soprar por cerca de 10 minutos antes de terminar. Conheça o seu forno.

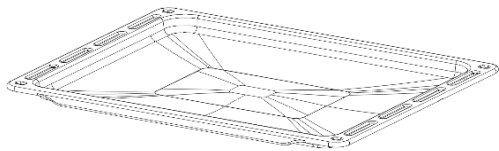
Acessórios

Seu forno é acompanhado por uma variedade de acessórios. Aqui, você pode encontrar uma visão geral dos acessórios incluídos e informações sobre como usá-los corretamente.

Use apenas acessórios originais. São especialmente adaptados para o seu forno.

Acessórios inclusos

	Prateleira de arame	Para utensílios de forno, latas de bolo e pratos à prova de forno. Para assados, grelhados e congelados.	Padrão
---	------------------------	---	--------

	Bandeja de cozimento	Para bolos úmidos, doces, refeições congeladas e assados grandes. Ele pode ser usado para coletar gordura pingando quando você está grelhando diretamente no Prateleira de Arame.	Padrão
---	-------------------------------------	---	---------------

Acessórios de inserção: Prateleira de arame, Bandeja de cozimento

A cavidade tem cinco posições de prateleira. As posições de prateleira são contadas de baixo para cima. Sempre insira o acessório entre as duas barras de guia para uma posição de prateleira.

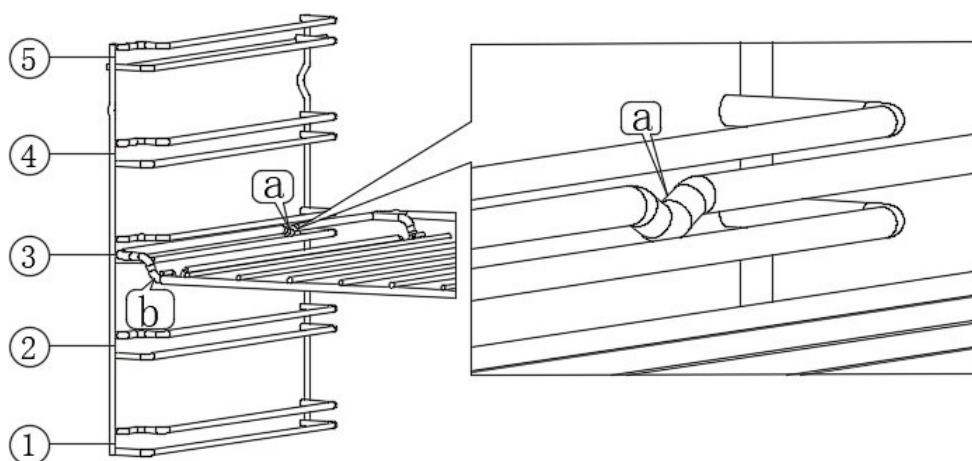
Os acessórios podem ser retirados aproximadamente na metade do caminho sem tombar.

Anotações

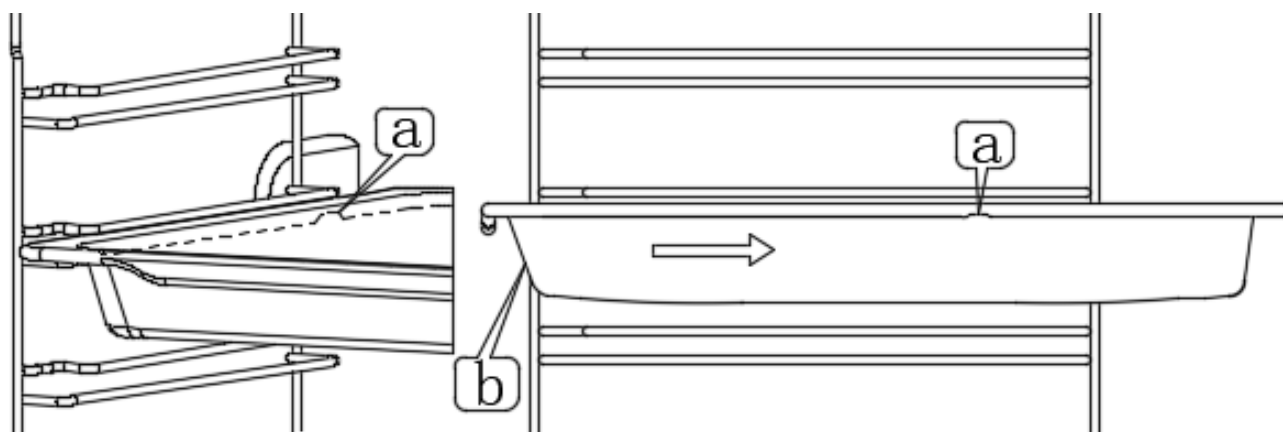
- Certifique-se de sempre inserir os acessórios na cavidade da maneira correta.
- Sempre insira acessórios totalmente na cavidade para que eles não toquem na porta do forno.
- Tire da cavidade todos os acessórios que você não vai usar.

Função de bloqueio

- Os acessórios podem ser retirados aproximadamente na metade do caminho até que eles travem no lugar. A função de travamento impede que os acessórios se inclinem quando são puxados para fora. Os acessórios devem ser inseridos corretamente no compartimento de cozimento para que a proteção contra inclinação funcione corretamente.
- Ao inserir a prateleira de arame, certifique-se de que o lug ' está na parte traseira e está virado para baixo. O lado de abertura "b" deve estar voltado para a porta do forno, e o trilho de guia externo "a" deve estar voltado para baixo.

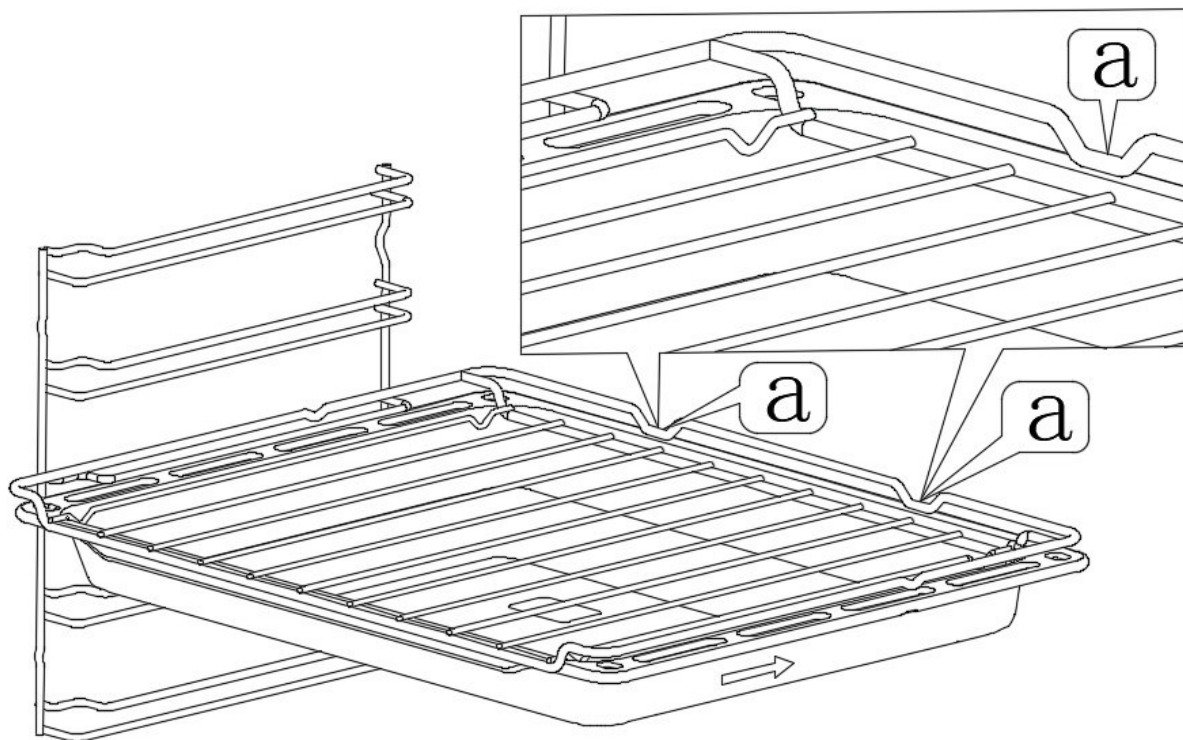


- Ao inserir a assadeira, certifique-se de que o sulco "a" esteja na parte traseira e virado para baixo. A borda chanfrada "b" do acessório deve estar voltada para a porta do forno.



Combinando acessórios

- Você pode inserir a prateleira de arame e a panela universal ao mesmo tempo para capturar gotas de líquido.
- Ao inserir o rack de arame, certifique-se de que ambos os espaçadores "a" estejam na borda traseira. Ao inserir a panela normal, a prateleira de arame fica em cima da haste guia superior da posição da prateleira.



Manutenção e limpeza

Trilhos

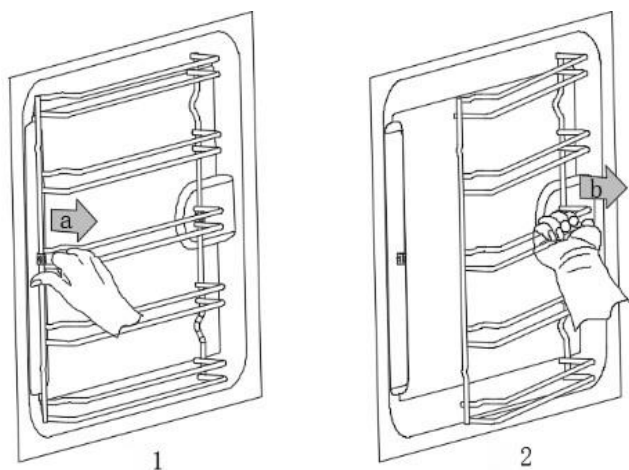
Com um bom cuidado e limpeza, seu forno manterá sua aparência e permanecerá totalmente funcional por muito tempo. Isso lhe dirá como remover as prateleiras e limpá-las.

 **Alerta – Risco de queimaduras!**

Os trilhos ficam muito quentes. Nunca toque nos trilhos quentes. Deixe sempre o forno arrefecer. Mantenha as crianças longe do forno.

Desprendendo os trilhos

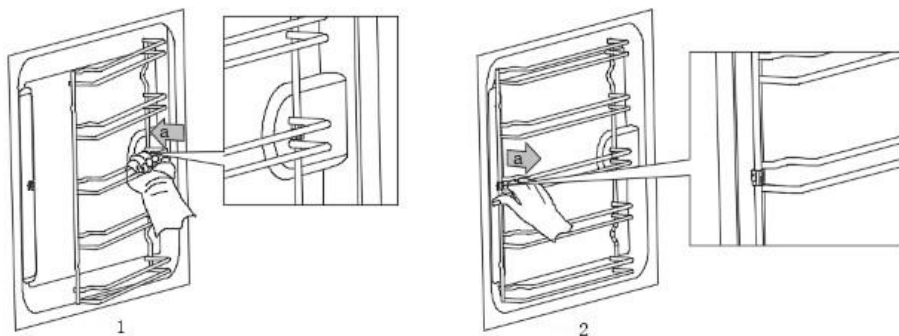
1. Puxe o cabide para a direção a (Figura 1);
2. Puxe o gancho na direção de b (fig. 2).



Limpe os trilhos com agente de limpeza e esponja. Para sujeira difícil de remover, use uma escova.

Fixação dos trilhos

1. Aperte o meio dos trilhos superior e inferior do cabide na direção de um anel de encaixe (fig. 1)
2. Aperte o meio dos trilhos superior e inferior do rack no anel de encaixe na direção de b (fig. 2)

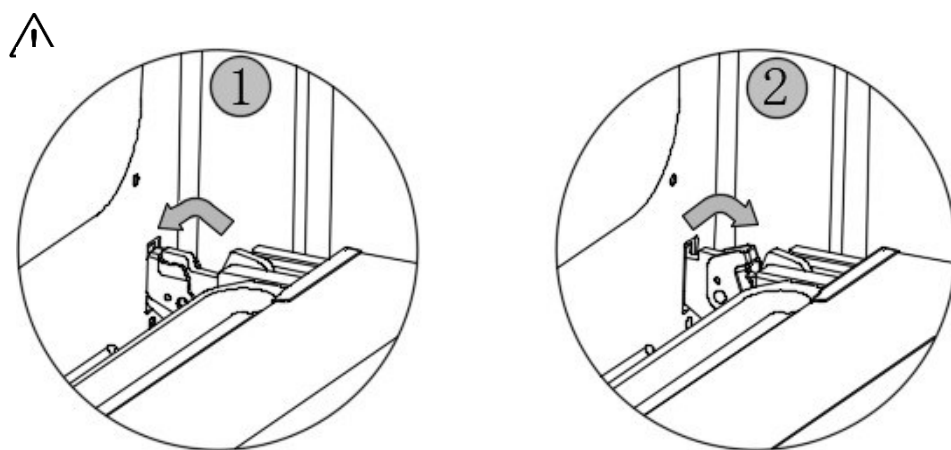


Porta do forno

Com um bom cuidado e limpeza, seu forno manterá sua aparência e permanecerá totalmente funcional por muito tempo. Isto irá dizer-lhe como remover a porta do forno e limpá-lo.

Separar e reajustar a porta do forno

- Para fins de limpeza e para remover os painéis da porta, você pode desanexar a porta do forno.
- As dobradiças da porta do forno têm uma alavanca de travamento. Quando as alavancas de travamento estão fechadas (Figura 1), a porta do forno é fixada no lugar. Não pode ser destacado.
- Quando as alavancas de travamento estão abertas para desprender a porta do forno (Figura 2), as dobradiças são travadas. Eles não podem se fechar.



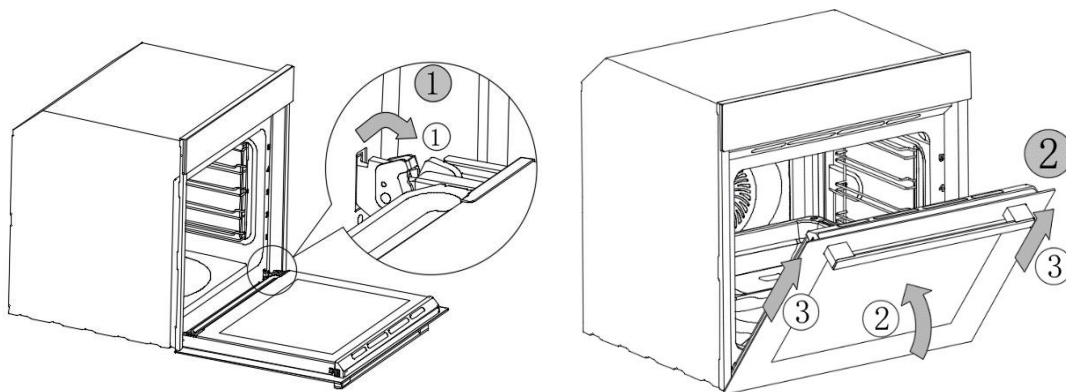
Aviso – Risco de lesão!

Se as dobradiças não estiverem travadas, elas podem se fechar com grande força. Certifique-se de que as alavancas de travamento estejam sempre totalmente fechadas ou, ao retirar a porta do forno, totalmente abertas.

As dobradiças da porta do forno se movem ao abrir e fechar a porta, e você pode se prender. Mantenha as mãos longe das dobradiças.

Separando a porta do forno

- Abra totalmente a porta do forno.
- Ao dobrar, se abre as duas alavancas de travamento à esquerda e à direita (Figura 1)
- Feche a porta do forno até a parada limite.
- Com as duas mãos, segure a porta do lado esquerdo e direito (Figura 2) e puxe-a para cima.



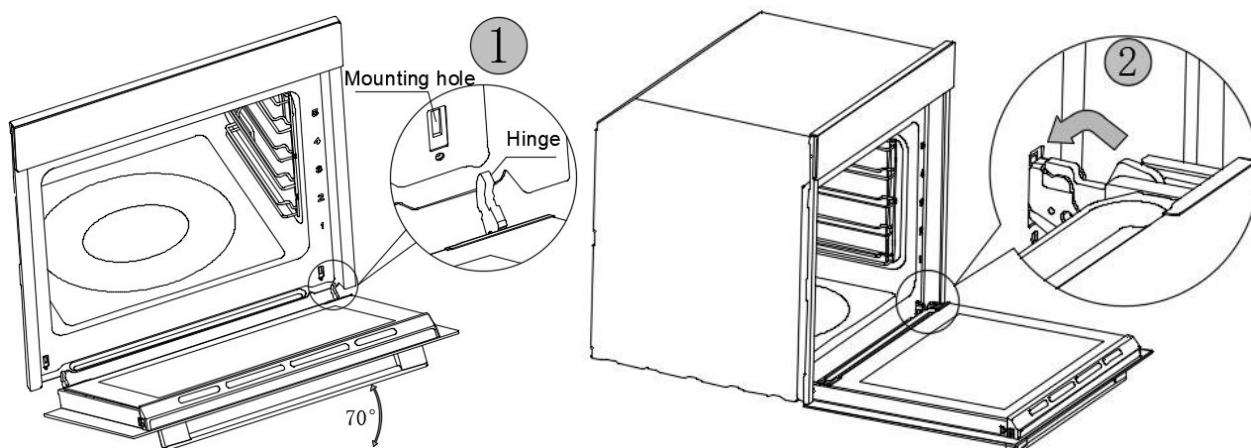
Encaixe da porta do forno

Recoloque a porta do forno na sequência oposta à remoção.

- Ao fixar a porta do forno, certifique-se de que ambas as dobradiças sejam colocadas diretamente nos orifícios de instalação do painel frontal da cavidade (Figura 1).

Certifique-se de que as dobradiças estão inseridas na posição correta. Você deve ser capaz de inseri-los facilmente e sem resistência. Se você sentir alguma resistência, verifique se as dobradiças estão inseridas nos orifícios direito.

- Abra totalmente a porta do forno. Ao abrir a porta do forno, você pode fazer outra verificação se as dobradiças estão na posição correta. Se você fizer o encaixe errado, você não será capaz de fazer a porta do forno totalmente aberta. Dobre as duas alavancas de travamento fechadas novamente (Figura 2).
- Feche a porta do forno da sala de cozinha. Ao mesmo tempo, sugerimos fortemente que você verifique novamente se a porta do forno está na posição correta e se está completamente vedada.

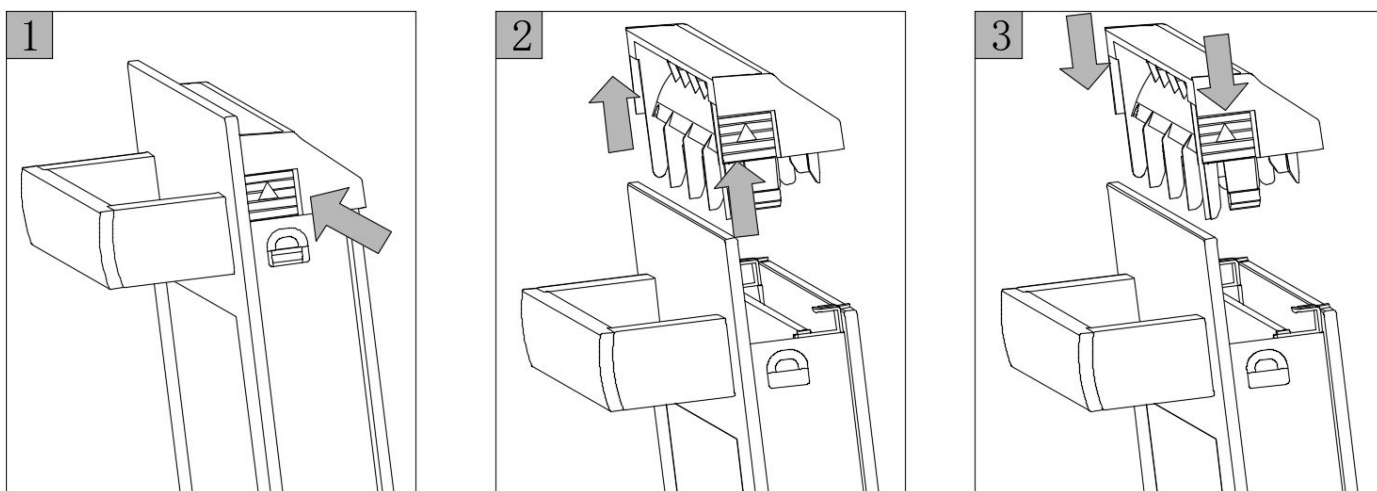


Removendo a tampa da porta

Para facilitar a limpeza, você pode remover os painéis de vidro da porta do forno. Se necessário, por exemplo, se o forno estiver instalado mais acima, você pode remover toda a porta e colocá-la em uma superfície plana.

- Pressione os lados direito e esquerdo da tampa (Figura 1).
- Remova a tampa (Figura 2).
- Depois de remover a tampa da porta, as partes restantes da porta do forno podem ser facilmente retiradas para que você possa continuar com a limpeza. Quando a limpeza da porta do forno terminar, coloque a tampa novamente no lugar e pressione-a até que ela estale de forma audível no lugar (Figura 3)

Encaixe a porta do forno e feche-a.



Aviso – Risco de lesão!

Enquanto a porta do forno está bem instalada, a tampa da porta também pode ser retirada, a esta altura.

- Remover a tampa da porta significa libertar o vidro interno da porta do forno, o vidro pode ser facilmente movido e causar danos ou ferimentos.
- Como remover a tampa da porta e o vidro interno significa reduzir o peso total da porta do aparelho. As dobradiças podem ser mais fáceis de serem movidas ao fechar a porta e você pode ficar preso. Mantenha as mãos longe das dobradiças.

Devido aos 2 pontos acima, recomendamos que você não remova a tampa da porta, a menos que a porta do forno seja removida. Danos causados por operação incorreta não são cobertos pela garantia.

Solucionando problemas

Se ocorrer uma falha, antes de chamar o serviço pós-venda, certifique-se de que não é devido a operações incorretas e consulte a tabela de falhas, tente corrigir a falha você mesmo.

Muitas vezes, você mesmo pode corrigir facilmente falhas técnicas no forno.

Se um prato não sair exatamente como você queria, você pode encontrar muitas dicas e instruções para o preparo no final do manual de operação.

Como lidar com as seguintes situações

Problema	Possível causa	Notas/recurso
O forno não funciona.	Fusível defeituoso.	Verifique o disjuntor na caixa do fusível.
	Corte de energia	Verifique se a lâmpada da cozinha acende e os outros aparelhos estão funcionando.
	O temporizador não está definido	Definir o temporizador
	A porta não está fechando corretamente	Feche totalmente a porta
As fases da lâmpada não funciona	A lâmpada é defeituoso	Substitua a lâmpada
Os botões não podem mais ser girados facilmente.	Há sujeira sob os botões	Os botões podem ser removidos. Para desengatar os botões, basta removê-los do suporte. Alternativamente, pressione a borda externa dos botões para que eles inclinem e possam ser pegos facilmente. Limpe cuidadosamente os botões usando um pano e água com sabão. Seque com um pano macio. Não utilize materiais cortantes ou abrasivos. Não deixe de molho ou limpe na máquina de lavar louça. Não remova os botões com muita frequência para que o suporte permaneça estável
A comida não é totalmente cozida no tempo dado pela receita.		A receita é usada sob diferentes temperaturas. Verifique as temperaturas. Os pesos dos ingredientes são diferentes da receita. Confira a receita.
Após o processo de cozimento, o ruído pode ser ouvido e o fluxo de ar térmico sob o painel de controle pode ser observado.		A temperatura dentro do forno ainda é muito alta. Para evitar temperaturas excessivas, o ventilador de resfriamento ainda está funcionando. Quando a temperatura baixa, o ventilador de resfriamento desliga-se automaticamente dentro cerca de 10 minutos.

Escurecimento irregular	A configuração de temperatura é muito alta, ou o nível de prateleira pode ser otimizado. Verifique novamente a função e as configurações. O acabamento superficial e ou cor e ou material da louça de panificação não eram a melhor escolha para a função de forno selecionada. Ao usar calor radiante, como o modelo “Aquecimento superior e inferior”, use utensílios de forno com acabamento de cor escura.
-------------------------	--

Atenção-Risco de choque elétrico!

Reparos incorretos são perigosos. Os reparos só podem ser realizados e os cabos de alimentação danificados substituídos por um de nossos técnicos de pós-venda treinados. Se o aparelho estiver com defeito, desligue o forno da rede ou desligue o disjuntor na caixa do fusível e contacte o serviço pós-venda.

Tempo máximo de operação

O tempo máximo de funcionamento deste forno é de 9 horas, para evitar que você esqueça a tomada de energia.

Substituição do bulbo na parte superior do cozimento

Aviso – Risco de choque elétrico!

Ao substituir a lâmpada do compartimento de cozimento, os contatos da tomada da lâmpada ficam ativos.

Antes de substituir a lâmpada, desligue o forno da rede ou desligue o disjuntor no fusível.

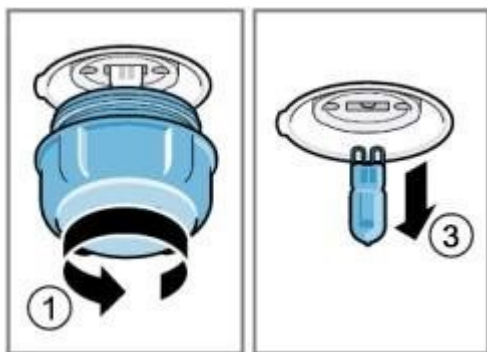
Alerta – Risco de queimaduras!

Quando o forno ficar muito quente, nunca toque nas superfícies interiores do compartimento de cozedura ou nos elementos de aquecimento. Deixe sempre a temperatura do forno arrefecer nesta altura e mantenha as crianças a uma distância segura.

- Coloque uma toalha no compartimento de cozimento frio para evitar danos.
- Gire a tampa de vidro no sentido anti-horário para removê-la (figura 1).
- Puxe a lâmpada – não a gire (figura 3). Insira a lâmpada nova, certificando-se de que os pinos estão na posição correta. Empurre a lâmpada com firmeza.
- Rosqueie novamente a tampa de vidro.

Dependendo do modelo do forno, a tampa de vidro pode ter um anel de vedação. Se a tampa de vidro tiver um anel de vedação, coloque-a novamente no lugar antes de rosquear a tampa novamente.

- Retire a toalha e ligue o disjuntor.



Tampa de vidro

Se a tampa de vidro da lâmpada halógena estiver danificada, deve ser substituída. Você pode obter uma nova tampa de vidro do serviço pós-venda. Por favor, especifique o número E e o número FD do seu forno.

Dicas e truques

Dicas sobre panificação	
Você quer cozinhar a sua receita própria	Tente usar configurações de receitas semelhantes primeiro e otimizar o processo de cozimento devido ao resultado.
Você quer descobrir se o bolo está completamente cozido no meio.	Empurre um palito de coquetel para o ponto mais alto do bolo. Se o palito de coquetel sair limpo, sem resíduos de massa, o bolo está pronto.
O bolo desaba.	Da próxima vez, use menos líquido. Alternativamente, defina a temperatura para ser 10 °C mais baixa e Prolongar o tempo de cozimento. Siga os ingredientes especificados e as instruções de preparação na receita.
O bolo subiu no meio, mas está mais baixo ao redor da borda.	Unte apenas a base da forma. Depois de assar, solte o bolo cuidadosamente com uma faca.
O líquido transborda.	Da próxima vez, use a panela universal.
Pequenos itens assados misturam-se uns aos outros durante o cozimento.	Deve haver um espaço de aproximadamente 2 cm ao redor de cada item. Isso dá espaço suficiente para que os itens assados se expandam bem e doure por todos os lados.
O bolo está muito seco.	Aumente a temperatura 10 °C e diminua o tempo de cozimento.
O bolo geralmente também é cor clara.	Se a posição da prateleira e as panelas estiverem corretas, então você deve aumentar a temperatura se necessário ou prolongar o tempo de cozimento.
O bolo é muito leve por cima, e muito escuro por baixo.	Asse o bolo um nível mais alto no forno da próxima vez.

O bolo é muito escuro por cima, e muito claro debaixo.	Asse o bolo um nível mais baixo no forno da próxima vez. Selecione uma temperatura mais baixa e prolongue o tempo de cozimento.
Bolos assados em uma bandeja ou o estanho é marrom demais na parte de trás.	Coloque a assadeira no meio dos acessórios, não diretamente contra a parede traseira.
O bolo inteiro também é escuro.	Selecione uma temperatura mais baixa da próxima vez e estenda o tempo de cozimento, se necessário.
Condensação de água durante o cozimento	O vapor faz parte do cozimento e do cozimento e se move normalmente para fora do forno junto com o fluxo de ar de resfriamento. Este vapor pode condensar em diferentes superfícies no forno ou perto do forno e construir gotículas de água. Este é um processo físico e não pode ser evitado completamente.
Que tipo de panificação pode ser usada?	Todos os utensílios de panificação resistentes ao calor podem ser usados. Recomenda-se não usar alumínio em contato direto com alimentos, principalmente quando azedos. Por favor, certifique-se de um bom encaixe entre o recipiente e a tampa.
Como calcular as configurações do forno, quando o peso de um assado não é dado por uma receita?	Escolha as configurações ao lado do peso assado e altere um pouco o tempo. Use uma sonda de carne, se possível, para detectar a temperatura dentro da carne. Coloque cuidadosamente a cabeça da sonda de carne na carne, devido às instruções do fabricante. Certifique-se de que a cabeça da sonda seja colocada no meio da maior parte da carne, mas não na proximidade de um osso ou buraco.
Como usar a função grill?	Pré-aqueça o forno por 5 minutos e coloque os alimentos no nível dado por este manual. Feche a porta do forno quando utilizar qualquer modo de grelhar. Não use o forno quando a porta está aberta, exceto para carregar / remover / verificar o alimento.
Como manter limpo o forno durante a grelha?	Use a bandeja cheia com 2 litros de água no nível 1. Quase todos os fluidos escorrem, e o líquido do alimento colocado na prateleira será capturado pela bandeja.
O bolo é desigualmente dourado.	Selecione uma temperatura um pouco mais baixa. O papel resistente à gordura saliente pode afetar a circulação do ar. Corte sempre o papel à prova de gordura à medida do tamanho. Certifique-se de que a assadeira não fique diretamente na frente das aberturas na parede traseira do compartimento de cozimento. Ao assar itens pequenos, você deve usar tamanhos e espessuras semelhantes onde quer que possível.
Você estava assando em vários níveis. Os itens na assadeira superior são mais escuros do que os da assadeira inferior.	Sempre selecione o ar quente ao assar em vários níveis. Itens assados que são colocados no forno em bandejas ou em assadeiras/pratos ao mesmo tempo não necessariamente estarão prontos ao mesmo tempo.

O bolo parece bom, mas não está cozido corretamente no meio.	Use uma temperatura mais baixa e leve ao forno um pouco mais; Se necessário, adicione um pouco menos de líquido. Para bolos com cobertura úmida, asse a base primeiro. Polvilhe com amêndoas ou farinha de rosca e depois coloque a cobertura por cima.
O bolo não pode ser virado para fora do prato quando está virado de cabeça para cima.	Deixe o bolo esfriar por 5 a 10 minutos após o cozimento. Se ainda grudar, solte cuidadosamente o bolo ao redor das bordas novamente usando uma faca. Vire a lata de bolo de cabeça para baixo novamente e cubra várias vezes com um pano frio e molhado. Da próxima vez, unte a assadeira/prato e polvilhe com farinha de rosca.
O que acontece se um líquido for derramado em um alimento no forno durante o processo de cozimento?	O fluido vai ferver e o vapor vai surgir como um processo físico normal. Por favor, tenha cuidado, porque o vapor é quente. Consulte também "Condensando água durante o cozimento" para obter mais informações. Se o fluido contiver álcool, o processo de ebulição será mais rápido e pode levar a chamas na cavidade. Certifique-se de que a porta do forno esteja fechada durante esse tipo de processo. Por favor, controle o processo de cozimento cuidadosamente. Abra a porta cuidadosamente e somente se necessário.

Ficha técnica

Modelo	Stern Valência 74
Nº de Cárries	1
Fonte de calor	Elétrico
Volume utilizável	74L
EC elétrico, cavidade (convencional) 	0,82 kWh/ciclo
EC elétrico, cavidade (ar forçado) 	0,74 kWh/ciclo
Cavidade EEI	86.0
Classe de Eficiência Energética (A+++ a D)	A