

# GUIA DE UTILIZAÇÃO

**FORNO DOP1105**

**De Dietrich** 



Estimado(a) Cliente,

Descobrir os produtos De Dietrich é experimentar emoções únicas que apenas os objetos de valor podem produzir.

A atração é imediata desde o primeiro olhar. A qualidade do design é ilustrada pela estética intemporal e os acabamentos cuidados que tornam cada objeto elegante e refinado, em perfeita harmonia uns com os outros.

A seguir, vem a irresistível vontade de tocar. O design De Dietrich assenta em materiais robustos e prestigiantes; O autêntico é privilegiado.

Ao associar a tecnologia mais evoluída aos materiais nobres, a De Dietrich assegura a criação de produtos de alta execução ao serviço de arte da culinária, uma paixão partilhada pelos apaixonados pela cozinha.

Esperamos que desfrute bastante da utilização deste novo aparelho e teremos todo o prazer em receber as suas sugestões e de responder às suas dúvidas.

Convidamo-lo(a) a conhecer a restante gama em [www.ajpinto.pt](http://www.ajpinto.pt)

Agradecemos a sua confiança.

De Dietrich

Com a preocupação de melhorar constantemente os nossos produtos, reservamo-nos o direito de modificar as respetivas características técnicas, funcionais ou estéticas por motivos ligados à respetiva evolução técnica.

1/ À ATENÇÃO DO UTILIZADOR	4
Conselhos de segurança	4
Respeito pelo ambiente	5
Modo stand by	5
2 / INSTALAÇÃO DO SEU APARELHO	6
Escolha do local	6
Encastre	6
Ligação elétrica	7
3 / DESCRIÇÃO DO SEU APARELHO	9
Acessórios	9
Apresentação do seu forno	9
Apresentação do programador	11
4 / UTILIZAÇÃO DO SEU APARELHO	12
Utilização do programador	12
- Regular a hora	12
- Cozedura imediata	13
Cozedura programada	14
- Partida imediata	14
- Partida diferida	15
Utilização da função temporizador	16
Regulação da luminosidade do visor	16
5 / MODOS DE COZEDURA DO FORNO	17
6 / MANUTENÇÃO E LIMPEZA DO SEU FORNO	19
- O que é uma pirólise	19
- Fazer uma pirólise	20
- Diferir uma pirólise	21
- Limpeza da superfície exterior	21
7 / SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA	22
8/ ANOMALIAS DE FUNCIONAMENTO	23
9 / SERVIÇO APÓS VENDA	24



### Importante

**Guarde este guia de utilização juntamente com o aparelho. Se o aparelho for vendido ou cedido a outra pessoa, tenha o cuidado de remeter igualmente o guia de utilização. Antes de instalar e de utilizar o aparelho, tome conhecimento dos presentes conselhos, pois estes foram elaborados para a sua segurança e a das outras pessoas.**

### CONSELHOS DE SEGURANÇA

Este aparelho foi concebido para uma utilização por particulares na sua habitação.

Destina-se exclusivamente à cozedura dos géneros alimentícios. Este forno não contém qualquer componente à base de amianto.

— Convém supervisionar as crianças, para se certificar que estas não brincam com o aparelho.  
— Quando receber o aparelho, desembale-o ou mande-o desembalar imediatamente. Verifique o seu aspeto geral. Aponte as eventuais reservas por escrito na guia de remessa e guarde um exemplar da mesma.

— Este aparelho destina-se a uma utilização doméstica normal. Não o utilize para fins comerciais ou industriais, nem para fins diferentes daqueles para os quais ele foi concebido.

— Não modifique nem tente modificar as características deste aparelho. Isso poderá representar um perigo para si.

— CUIDADO: As peças acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. Mantenha as crianças afastadas.

— Nunca puxe o seu aparelho através da pega da porta.

— Antes de utilizar o seu forno pela primeira vez, aqueça-o vazio durante cerca de 15 minutos. Certifique-se de que a peça está suficientemente ventilada. Poderá notar um cheiro particular ou uma pequena libertação de fumo. Estes fenómenos são normais.

— CUIDADO: As partes acessíveis podem ficar quentes quando é utilizado o grelhador.

Mantenha as crianças afastadas.

— Durante a utilização, o aparelho fica quente. Não toque nos elementos de aquecimento que se encontram no interior do forno.

— Quando colocar ou retirar os pratos do forno, não aproxime as mãos dos elementos de aquecimento superiores, utilize luvas térmicas de cozinha.

— Durante uma limpeza, as superfícies acessíveis ficam mais quentes que durante o uso normal. Mantenha as crianças afastadas.

— Antes de proceder à limpeza por pirólise do forno, retire todos os acessórios do forno e remova os derrames maiores. Durante uma pirólise, as superfícies acessíveis ficam mais quentes que durante o uso normal. Mantenha as crianças afastadas.

— Após uma cozedura, não pegue nos acessórios (grelha, espeto rotativo...) com as mãos sem proteção.

— Nunca coloque papel de alumínio diretamente em contacto com a base (ver capítulo de descrição do forno), o calor acumulado poderia provocar uma deterioração do esmalte.

— Na porta de abertura do forno, não pouse cargas pesadas e certifique-se de que nenhuma criança consegue subir nem sentar-se.

— Para qualquer intervenção de limpeza na cavidade do forno, este deverá estar desligado.

— Este aparelho não foi criado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, exceto se estas tiverem a ajuda de uma pessoa responsável pela segurança, supervisão, ou instruções acerca da utilização do aparelho.

— Além dos acessórios fornecidos com o forno, utilize apenas pratos resistentes a temperaturas elevadas (respeite as instruções dos fabricantes).

- Após a utilização do forno, certifique-se de que todos os comandos estão na posição de desligados.
- Não utilize o seu forno para guardar comida ou quaisquer outros elementos após a utilização.
- Nunca utilize aparelhos a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho (requisitos relativos à segurança elétrica).

(De acordo com o modelo)

Para sua segurança, o seu forno vem equipado com PARAGEM AUTOMÁTICA, para caso se esqueça de o desligar. Após 23h30 horas de funcionamento, a função AS (Paragem automática) ativa-se e o seu forno deixa de criar calor. AS ou Auto Stop aparece no lugar da hora e é emitida uma série de 2 sons sucessivos durante um certo tempo.

### RESPEITO PELO MEIO AMBIENTE

- Os materiais de embalagem deste aparelho são recicláveis.

Participe na reciclagem e contribui para a proteção do ambiente, colocando-os nos contentores disponibilizados pela câmara municipal para o efeito.



— O seu aparelho também contém vários materiais recicláveis. Daí que tenha este logótipo para lhe indicar que os aparelhos usados não devem ser misturados com os outros detritos. Assim, a reciclagem de aparelhos usados do fabricante será realizada nas melhores condições, em conformidade com a Diretiva Europeia

2002/96/CE em matéria de equipamentos elétricos e eletrónicos. Consulte a sua câmara municipal ou o seu revendedor quanto aos pontos de recolha dos aparelhos usados mais próximos da sua habitação.

- Obrigado pela sua colaboração na proteção do meio ambiente.

### MODO STAND BY

Passados 30 segundos sem ação por parte do utilizador, a luminosidade do visor é reduzida, de modo a limitar o consumo de energia.

Consoante o modelo de forno, em caso de início diferido, uma animação substituirá alternadamente a apresentação da hora, indicando a passagem para o “Modo standby” do forno.

Para restabelecer a luminosidade, bastará efetuar qualquer ação no seletor de cozedura ou premir qualquer botão.



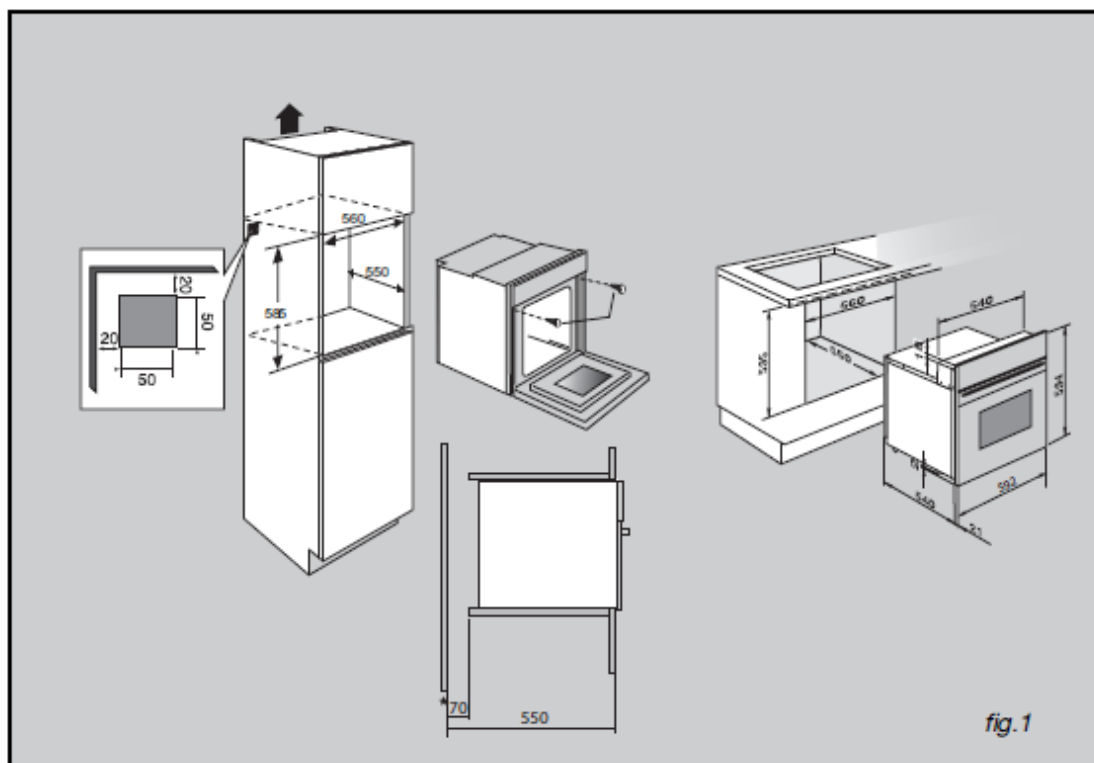
### Atenção

**A instalação é reservada aos instaladores e técnicos habilitados.**

**Este aparelho está em conformidade com as seguintes diretivas europeias:**

- Diretiva de Baixa Tensão 2006/95/CE para colocação do símbolo CE.
- Diretiva da Compatibilidade Eletromagnética 89/336/CEE alterada pela diretiva 93/68/CEE para a colocação do símbolo CE.
- Regulamento CE nº 1935/2004 relativos aos materiais e objetos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentares.

## 2/ INSTALAÇÃO DO SEU APARELHO



### ESCOLHA DO LOCAL

Os esquemas acima determinam as cotas de um móvel que permitirá receber um forno.

O forno pode indiferentemente ser instalado sob uma mesa de trabalho ou num móvel de coluna (aberto\* ou fechado) com as dimensões de encastramento adaptadas (ver esquema ao lado).

O seu forno possui uma circulação de ar otimizada que permite obter resultados de cozedura e de limpeza excepcionais, respeitando os seguintes elementos:

- Centre o forno no móvel, de modo a garantir uma distância mín. de 5 mm com o móvel vizinho.
- O material do móvel de encastramento ou o respetivo revestimento devem resistir ao calor.
- Para mais estabilidade, fixe o forno no móvel com 2 parafusos, através dos orifícios previstos para este efeito, nos suportes laterais (imagem 1).

### ENCASTRE

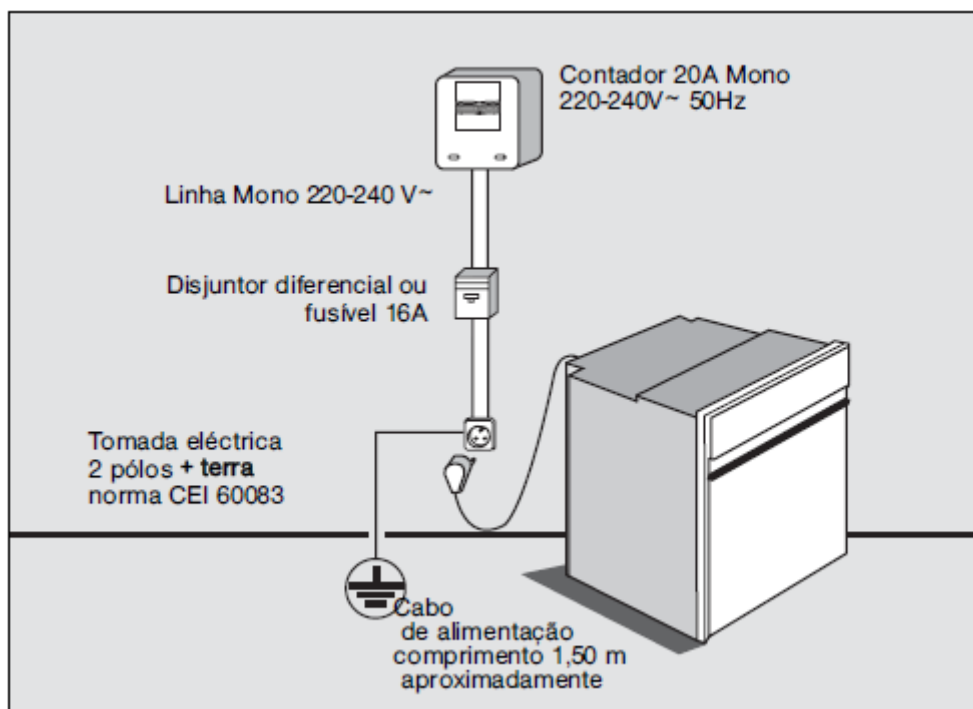
- 1) Retire as tampas de borracha dos parafusos para aceder aos orifícios de fixação.
- 2) Faça um orifício na parede do armário para evitar estalar a madeira.
- 3) Fixe o forno com os 2 parafusos.
- 4) Coloque novamente os tapa-parafusos de borracha (estes também servem para amortecer o fecho da porta do forno).

(\* se o móvel estiver aberto, a sua abertura deverá ser no máximo de 70 mm.



### Conselho

De modo a certificar-se de que a sua instalação está conforme, não hesite em contactar um especialista em eletrodomésticos.



### LIGAÇÃO ELÉTRICA

A segurança elétrica deve ser assegurada por um encastramento correto. Durante o encastramento e as operações de manutenção, o aparelho deve ser desligado da corrente elétrica e os fusíveis devem estar desativados ou retirados.

A ligação elétrica deve ser efetuada antes da colocação do aparelho no móvel.

Verifique se:

- a instalação tem uma potência suficiente,
- as linhas de alimentação estão em bom estado,
- o diâmetro dos fios está em conformidade com as regras de instalação.

O forno deve ser ligado com um cabo de alimentação (normalizado) de 3 condutores de 1,5mm<sup>2</sup> (1ph + 1N + terra) devendo estes ser ligados à rede monofásica de 220-240V~ através de uma tomada de corrente 1 ph + 1 neutro + terra normalizada CEI 60083 ou de um dispositivo de corte omipolar em conformidade com as regras de instalação.



#### Atenção

**O fio de proteção (verde-amarelo) é ligado ao terminal do aparelho e deve ser ligado à terra da instalação.**

**É necessário permitir o desligar do aparelho da rede de alimentação após a instalação.**

**O desligar pode ser obtido tendo uma ficha de corrente acessível, ou incorporando um interruptor nas canalizações fixas, em conformidade com as normas de instalação.**

**O fusível da instalação deve ser de 16 amperes.**

**Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deverá ser substituído pelo fabricante, o serviço pós-venda, ou uma pessoa igualmente habilitada, de modo a evitar qualquer perigo.**

**Não nos responsabilizaremos em caso de acidente ou incidente resultante de uma ligação à terra inexistente, defeituosa ou incorreta.**

**Se a instalação elétrica da sua residência necessitar de uma alteração para a ligação do aparelho, contacte um electricista qualificado.**

**Se o forno apresentar qualquer anomalia, desligue o aparelho ou retire o fusível correspondente à linha de ligação do mesmo.**



### 3/ DESCRIÇÃO DO SEU APARELHO

#### ACESSÓRIOS

(variam consoante o modelo)



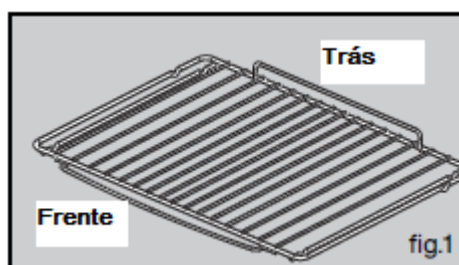
#### Atenção

É muito importante que, durante a limpeza por pirólise, todos os acessórios incompatíveis com uma pirólise sejam retirados do forno (calhas deslizantes, placa de pastelaria, grelhas cromadas), bem como os recipientes. As grelhas laterais são compatíveis e podem ficar no interior do forno durante a pirólise.

- Grelha de segurança com pega – fig.1

Equipada à frente com uma pega, para facilitar o manuseamento. A grelha pode ser utilizada para colocar os pratos e formas com alimentos a cozer ou gratinar.

Será utilizada para fazer grelhados (colocando-os diretamente sobre a grelha).

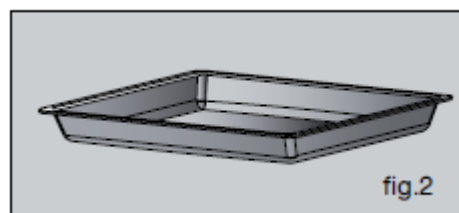


- Tabuleiro multiusos de 45 mm – fig. 2

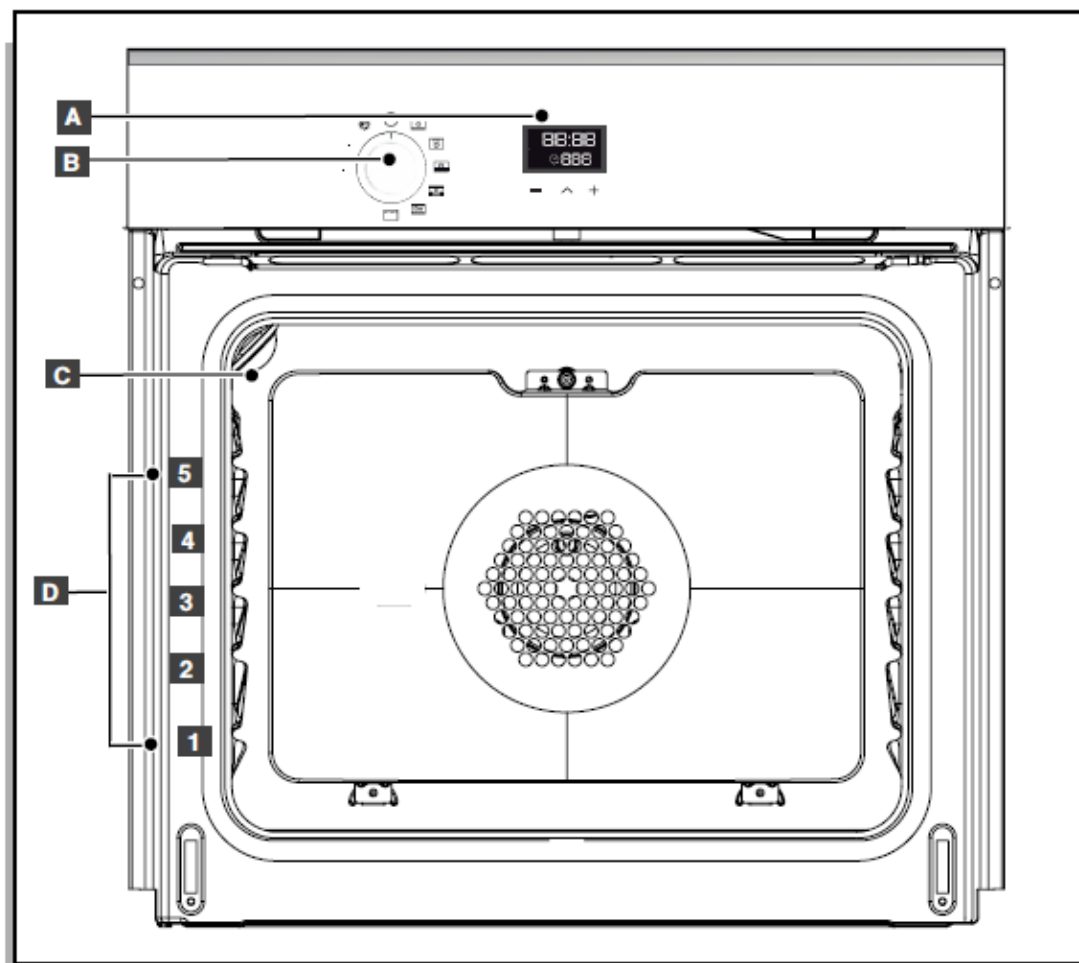
Inserida nos encaixes debaixo da grelha, recolhe o sumo e gorduras dos grelhados.

Pode ser utilizada meia de água para cozeduras em banho-maria.

Evite colocar na pingadeira grandes peças de carne para assar, pois produzir-se-iam importantes projeções nas paredes do forno.



## APRESENTAÇÃO DO SEU FORNO



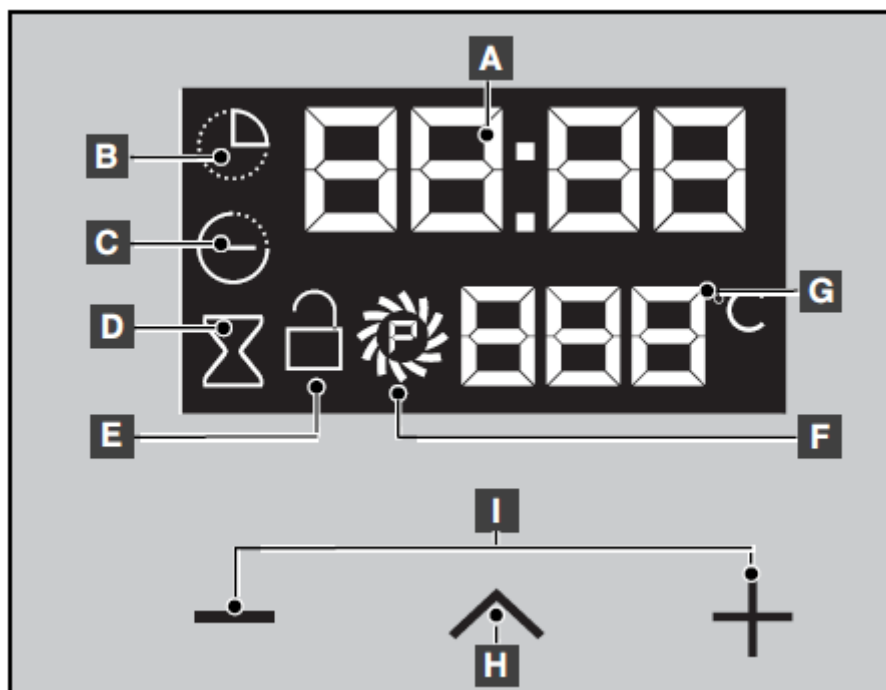
- A- Programador
- B- Seletor de funções
- C- Lâmpada
- D- Encaixes



### Conselho

Os manuais de instalação e utilização são destinados a vários modelos pelo que podem ser detetadas algumas diferenças referentes a detalhes e equipamento em relação ao descrito.

## APRESENTAÇÃO DO PROGRAMADOR



- A- Indicador da hora e durações de cozedura
- B- Visualização da duração da cozedura
- C- Indicador de fim de cozedura
- D- Indicador do temporizador
- E- Indicador de bloqueio de teclado (conforme o modelo)
- F- Indicador de limpeza (conforme o modelo)
- G- Visualização da temperatura
- H- Tecla de seleção (duração e horas)
- I- Regulação do tempo



### Conselho

Os manuais de instalação e utilização são destinados a vários modelos pelo que podem ser detetadas algumas diferenças referentes a detalhes e equipamento em relação ao descrito.

### UTILIZAÇÃO DO PROGRAMADOR


#### Regular a hora

##### Aquando da ligação elétrica

O visor pisca em 12H00 . fig. 1.


Acerte a hora premindo as teclas + e – (mantendo a tecla premida permite o curso mais rápido). Fig. 2.

Exemplo: 12H30.

Prima a tecla  para validar.  
O visor deixa de piscar.

##### Para modificar a hora do relógio

O botão de seleção tem de estar obrigatoriamente na posição 0 (fig. 4).

Prima durante alguns segundos a tecla  até que o visor esteja a piscar,  
depois deixe de o premir. Fig. 4.


Um bip sonoro indica-lhe que pode iniciar o acerto.

Acerte a hora com as teclas + e – (fig. 5).

Prima  para validar. Fig. 6.



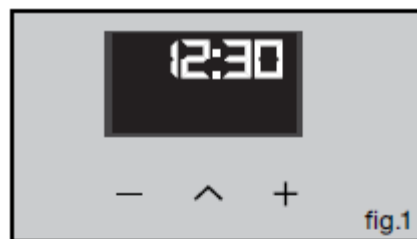
#### Atenção!

Se não validar na tecla , o valor é registado automaticamente após uns segundos.




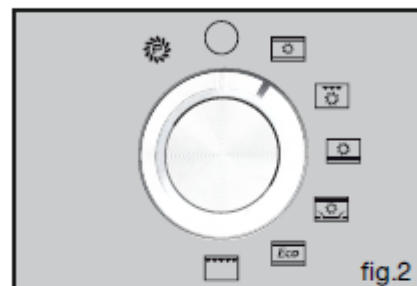
### Cozedura imediata

O programador deve apresentar apenas a hora. Esta não deve estar a piscar. Fig. 1.



Selecione com o seletor de funções a posição escolhida.

Exemplo: posição  (fig. 2).



O forno propõe-lhe uma temperatura otimizada para este tipo de cozedura (fig. 3).

Pode, no entanto, ajustar a temperatura nas teclas + e - (fig. 4).



O forno começa a aquecer e o indicador de temperatura pisca no visor.

Quando o forno atingir a temperatura desejada, ouvirá uma série de sons, deixando também de piscar.

Para parar a cozedura, coloque o seletor na posição 0.



### Atenção!



Todas as cozeduras devem ser feitas com a porta fechada.

Após um ciclo de cozedura, a turbina de arrefecimento continua a funcionar durante um certo tempo, de modo a garantir uma fiabilidade correta do forno.

## COZEDURA PROGRAMADA

### - Cozedura com início imediato e duração programada

- Escolha o modo de cozedura pretendido e regule a temperatura (fig. 1).

- Prima a tecla  até fazer piscar o indicador de duração de cozedura .

- O visor pisca a 00:00 para indicar que a regulação é então possível (fig. 2).

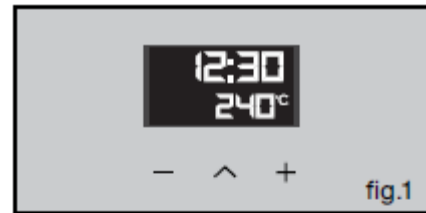
- Prima as teclas + e – para regular o tempo desejado.

Exemplo: 30 min de cozedura (fig. 3).

O registo do tempo de cozedura é feito automaticamente ao fim de alguns segundos.

O visor da duração deixa de piscar.

A contagem decrescente é iniciada de imediato após a regulação.



### Após esses 3 passos, o forno aquece:

Quando o forno atingir a temperatura desejada, ouvirá uma série de sons.

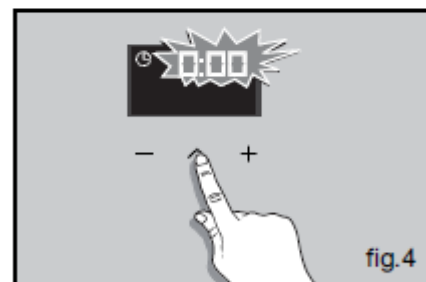
No final da cozedura (fim do tempo programado),

- O forno para,

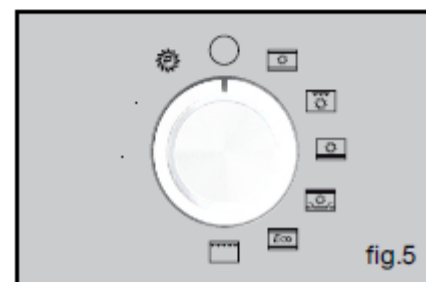
- o indicador de duração de cozedura e 0:00 piscam (fig. 4).

- São emitidos vários sons durante alguns minutos.

A paragem definitiva dos bips sonoros efetua-se premindo qualquer tecla.





O visor retorna à hora do dia devendo colocar o seletor de funções na posição 0 (fig. 5).



- Cozedura com partida diferida e escolha da hora de fim

**Proceda como para uma cozedura programada.**

- Após a regulação da duração de cozedura, prima a tecla  até que o indicador de duração de cozedura  fique a piscar.

“

- O indicador de final de cozedura pisca para indicar que a regulação é então possível (fig. 1).

- Prima a tecla + e – para regular a hora de fim desejada. Exemplo: fim de cozedura às 13h30 min. (fig. 2)

O registo do fim da cozedura é automático após alguns segundos.

O visor do fim da cozedura deixa de piscar.

**Após estas 3 operações, o início do aquecimento é diferido, de modo a que a cozedura termine às 13h30.**

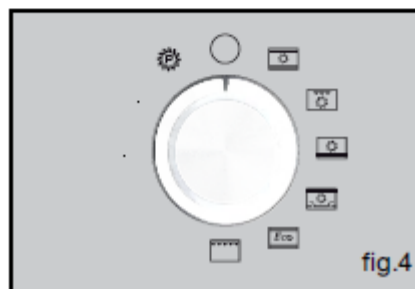
No final da cozedura (fim do tempo programado),

- o forno para,

- o indicador de duração de cozedura e 0:00 piscam (fig. 3).

- são emitidos vários sons durante alguns minutos.



A paragem definitiva dos bips sonoros efetua-se premindo qualquer tecla.




## UTILIZAÇÃO DA FUNÇÃO TEMPORIZADOR

- O programador do seu forno pode ser utilizado como temporizador independente, permitindo uma contagem decrescente de tempo sem funcionamento do forno.

Nesse caso, o tempo indicado pelo temporizador é prioritário em relação ao visor da hora do dia.

- Prima a tecla  (fig. 1) até fazer piscar o símbolo do temporizador. Aparece um símbolo  a piscar.

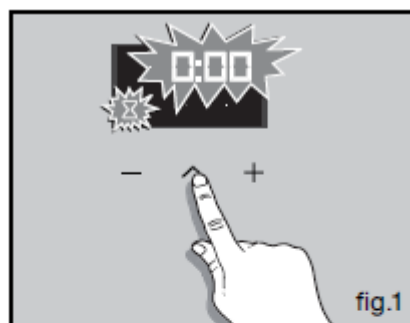
- Ajuste o tempo escolhido com as teclas + e - (fig. 2).

- Prima novamente a tecla  para validar ou aguarde alguns segundos.

O visor fica fixo após alguns segundos, o temporizador coloca-se em funcionamento e a contagem decrescente de segundo em segundo é iniciada.

Quando terminar o tempo, o temporizador emite uma série de sons para avisar.

A paragem dos bips sonoros efetua-se premindo qualquer tecla.



### Atenção!

É possível modificar ou anular em qualquer momento a programação do temporizador.

## REGULAÇÃO DA LUMINOSIDADE DO VISOR

Acerte a hora em 0:10 e valide (fig. 1).

- Prima as teclas + e - durante uns 12 segundos até ao aparecimento de “-CO-” no visor para entrar no modo regulação (fig. 2).

- Ajuste o contraste usando as teclas + e -.

- Aguarde alguns segundos e o programador retornará à hora do dia (fig. 3).





## 5/ MODOS DE COZEDURA DO FORNO



### TRADICIONAL PULSADO\*

(temperatura recomendada 200 °C, mín. 35 °C, máx. 275 °C)

- A cozedura é efetuada através dos elementos inferior e superior, mas também através da hélice de ventilação de ar.
- Subida rápida da temperatura: Alguns pratos podem ser introduzidos no forno frio.
- Recomendado para carnes, peixes e legumes, colocados de preferência num tabuleiro de barro.



### GRILL MÉDIO VENTILADO

(temperatura recomendada 200 °C, mín. 180 °C, máx. 230 °C)

- A cozedura é efetuada alternativamente pelo elemento superior e pela turbina de ventilação.
- Não é necessário pré aquecer. Para aves e rotis crocantes em todas as faces, costeletas e peixes.
- Colocar a pingadeira no nível de baixo.



### CALOR INFERIOR PULSADO

(temperatura recomendada 205 °C, mín. 35 °C, máx. 275 °C)

- A cozedura é efetuada pelo elemento inferior associado a ligeiro toque de grill e e pela turbina de ventilação. Coze por baixo com ligeira dosagem superior.
- Colocar a grelha no nível inferior.
- Recomendado para pratos húmidos (quiches, tartes...). A massa fica bem cozinhada por baixo. Também ideal para preparações com leveduras (bolos, brioques...) e soufflés.



### MANTER QUENTE PULSADO

(temperatura recomendada 80 °C, mín. 35 °C máx. 100 °C)

- Esta posição permite manter quentes os alimentos através a regulação do elemento situado no fundo do forno associado à ventilação de ar.
- Recomendado para fazer levedar massas de pão, brioche, folar... sem exceder os 40 °C (aquece-pratos, descongelação).



### ECO\*

(temperatura recomendada 200 °C, mín. 35 °C, máx. 275 °C)

- A cozedura é efetuada através dos elementos inferior e superior.
- Esta posição permite uma poupança de energia conservando as qualidades de cozedura. É usada para avaliação da etiquetagem energética.
- Todas as cozeduras são feitas sem pré-aquecimento.



### **GRILL FORTE**

(posições preconizadas 4 - mín. 1 - máx. 4)

- A cozedura é efetuada através do elemento superior sem ventilação de ar.
- É efetuado um pré-aquecimento de 5 minutos.
- Recomendado gratinar pratos de legumes, pastas e frutas a colocar sobre a grelha.

\* Sequência(s) utilizada(s) para descrição da etiqueta energética conforme a norma europeia EN 50304 e segundo a diretiva europeia 2002/40/CE.

## 6/ MANUTENÇÃO E LIMPEZA DO SEU FORNO

### O QUE É UMA PIRÓLISE



#### Atenção!

Retire os acessórios do forno e remova os eventuais derrames importantes que possam ter sido produzidos, antes de efetuar a pirólise.



#### Conselho

O seu forno vem equipado com encaixes dos filamentos esmaltados: não é necessário retirá-los para efetuar a pirólise.

- A pirólise é um ciclo de aquecimento da cavidade do forno a temperaturas muito altas, que permite remover toda a sujidade proveniente dos salpicos ou derrames. Os fumos e odores libertados são destruídos após a passagem num catalisador.

- A pirólise não é necessária após cada cozedura, mas apenas se o grau de sujidade o justificar.

- Como medida de segurança, a operação de limpeza só se efetua após bloqueio automático da porta. Quando a temperatura no interior do forno ultrapassar as temperaturas de cozedura, é impossível abrir a porta, mesmo que coloque o botão “seletor de funções” em 0.

### QUANDO É PRECISO EFETUAR UMA PIRÓLISE?

Quando o seu forno deitar fumo durante um pré-aquecimento, ou deitar muito fumo durante as cozeduras.

O forno liberta a frio um cheiro desagradável na sequência de diferentes cozeduras (carneiro, peixe, grelhados...).

Cozeduras causando pouca sujidade	Biscoitos, legumes, bolos, quiches, soufflés...	Cozeduras sem manchas: Não há necessidade de efectuar uma pirólise.
Cozeduras causando sujidade	Carnes, peixes, (num tabuleiro) legumes recheados.	A pirólise pode justificar-se a cada 3 cozeduras.
Cozeduras causando muita sujidade	Peças de carne grandes assadas no espeto.	A pirólise pode ser efectuada após uma cozedura deste tipo, caso haja projecções grandes.



#### Conselho

Não deixe que o forno acumule demasiadas gorduras para efetuar a limpeza por pirólise.

## FAZER UMA PIRÓLISE

### Pirólise imediata

- Certifique-se de que o programador esteja a indicar a hora atual e que não esteja a piscar.




Duração de pirólise de 2 horas.

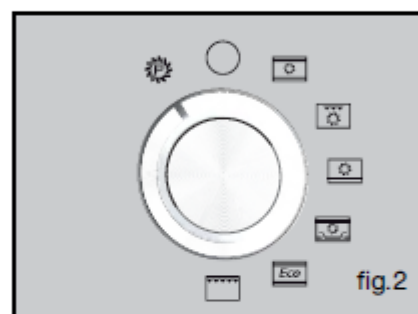
### Após a cozedura

Para beneficiar da quantidade de calor já existente no forno e economizar energia: faça uma pirólise após a cozedura. Retire os acessórios do forno e a sujidade mais importante. Certifique-se de que o programador esteja a indicar a hora atual e que não esteja a piscar (fig. 1).



Posicione o seletor na posição pirólise  (fig. 2).

A duração será de cerca de 2h30m (limpeza 2h + 30 minutos de arrefecimento) e não pode ser modificada. Só após este tempo, a porta se desbloqueia.



### Fim do ciclo de limpeza

A pirólise termina automaticamente e aí poderá abrir a porta. No fim do ciclo de pirólise é indicado no visor 0:00. Volte a colocar o seletor na posição 0 (fig. 3).

Assim que o forno esteja frio, use um pano húmido para retirar a cinza proveniente da limpeza.

O forno está novamente pronto para cozinhar.



### Atenção!


Retire os acessórios do forno e remova os eventuais derrames importantes que possam ter sido produzidos, antes de efetuar a pirólise.

### DIFERIR UMA PIRÓLISE

Siga as instruções descritas no parágrafo “Pirólise imediata”.

Rode o seletor de funções para a posição pirólise.

Prima a tecla .

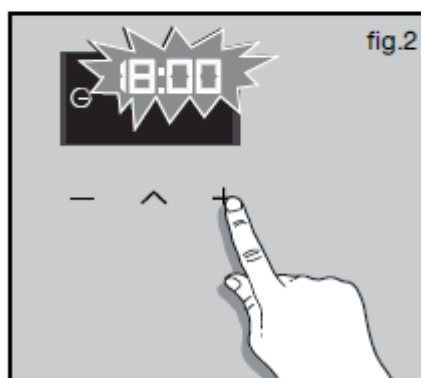
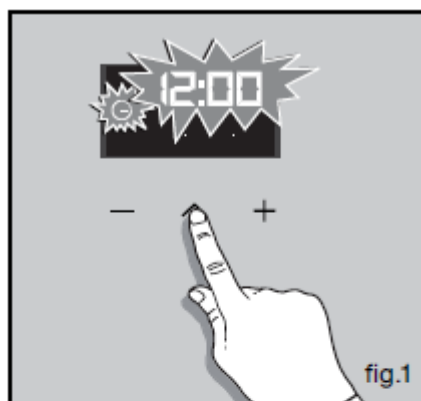
O símbolo de fim de cozedura  pisca para indicar que a regulação é então possível (fig. 1).

Prima as teclas + e – para regular a hora de fim desejada (fig. 2).

Exemplo: fim de cozedura às 18 horas.

Após estas operações, o início da pirólise é diferido para que termine às 18h.

Assim que o ciclo termine, volte a colocar o seletor na posição 0.



### LIMPEZA DA SUPERFÍCIE EXTERIOR

Para limpar a janela do programador eletrónico assim como a porta em vidro, use um pano macio com produto para limpar vidros.

Não use outros cremes nem esponjas agrestes ou raspadores.

## 7/ SUBSTITUIR A LÂMPADA



### Cuidado

Certifique-se de que o aparelho está desligado da alimentação antes de substituir a lâmpada, para evitar qualquer risco de choques elétricos. Intervenha apenas quando o aparelho estiver frio.

A lâmpada está acessível:

**No interior do forno (fig. 1).**

A lâmpada está situada no teto da cavidade do forno.

- Desaperte o difusor para a esquerda (fig. 2).
- Retire a lâmpada.

Características da lâmpada:

- 25 W,
  - 220-240 V~,
  - 300°C,
  - G9.
- Substitua a lâmpada, monte novamente o difusor e, em seguida, ligue o forno.

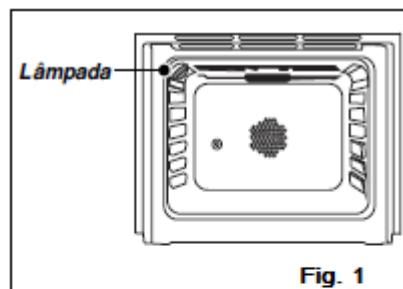


Fig. 1

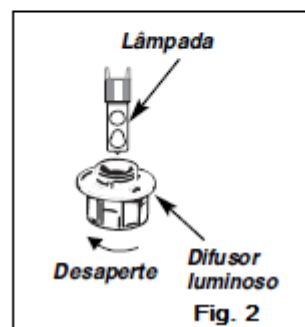


Fig. 2



### Conselho

Para desmontar o difusor luminoso e a lâmpada, utilize uma luva de borracha para facilitar a desmontagem.

## 8/ ANOMALIAS DE FUNCIONAMENTO

Tendo dúvidas relativamente ao bom funcionamento do seu forno, no entanto isto não significa que haja necessariamente uma avaria. Em todo o caso, verifique os seguintes pontos:

SE CONSTATAR QUE...	AS CAUSAS POSSÍVEIS	O QUE FAZER?
O forno não aquece.	- O forno não está ligado. - O fusível da sua instalação eléctrica está fundido.  - A temperatura seleccionada é demasiado baixa.	⇒ Ligue o forno. ⇒ Substitua o fusível da sua instalação e verifique o respectivo valor (16A). ⇒ Aumente a temperatura seleccionada.
* O cadeado pisca.	- Defeito de bloqueio da porta.	⇒ Contacte o Serviço Pós-Venda.
A lâmpada do forno deixou de funcionar.	- A lâmpada está fora de serviço. - O forno não está ligado ou o fusível está fora de serviço.	⇒ Mude a lâmpada. ⇒ Ligue o forno ou mude o fusível.
* A limpeza por pirólise não é feita.	- A porta está mal fechada. - O sistema de bloqueio está danificado.	⇒ Certifique-se de que a porta está fechada. ⇒ Contacte o Serviço Pós-Venda.
O forno emite bips.	- Cozedura em curso. - Em fim de cozedura.	⇒ A temperatura à sua escolha foi atingida. ⇒ A cozedura que programou terminou.
O ventilador de arrefecimento continua a girar depois do forno apagado.	- A ventilação funciona durante 1 hora (no máximo) após a cozedura ou sempre que a temperatura do forno seja superior a 125 °C. - Se não parar após 1 hora.	⇒ Abra a porta do forno para acelerar o arrefecimento do forno  ⇒ Contacte o Serviço Pós-Venda.

\* Apenas para modelos com a função de pirólise.



### Atenção

As reparações no aparelho devem ser efetuadas apenas por profissionais. As reparações não efetuadas segundo as regras podem originar perigos para o utilizador.

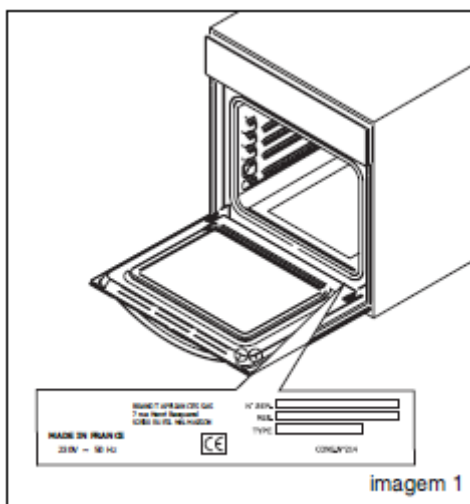


### Conselho

Em qualquer dos casos, se a sua intervenção não for suficiente para resolver os problemas, contacte imediatamente o Serviço de Assistência Pós-Venda.

**INTERVENÇÕES**

As eventuais intervenções no seu aparelho devem ser efetuadas por um profissional qualificado que trabalhe para a marca. Durante o seu telefonema, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo, número de série). Estas informações figuram na placa informativa situada no aparelho (imagem 1).



**PEÇAS DE ORIGEM**

Durante uma intervenção de manutenção, peça para utilizar exclusivamente peças de substituição certificadas de origem.

