







PRATOS		 *		 *		 *		 *		 *		 *		Tempos de cozedura
		°C	NÍVEL	°C	NÍVEL	°C	NÍVEL	°C	NÍVEL	°C	NÍVEL	°C	NÍVEL	
CARNES	Assado de porco (1 kg)	200	2											60
	Assado de vitela (1 kg)	200	2											60-70
	Assado de vaca	240	2											30-40
	Cordeiro (Perna, pá 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2					60
	Aves (1 kg)	200	3	220	3			210	3					60
	Coxas de frango			220	3			210	3					20-30
	Costeletas de porco/vitela			210	3									20-30
	Costeletas de vaca (1 kg)			210	3			210	3					20-30
	Costeletas de carneiro			210	3									20-30
PEIXES	Peixes grelhados			275	4									15-20
	Peixes cozinhados (dourada)	200	3											30-35
	Peixes em folha de alumínio	220	3											15-20
LEGUMES	Gratinados (alimentos cozidos)			275	2									30
	Gratinados dauphinois	200	3											45
	Lasanhas	200	3											45
	Tomates recheados	170	3											30
PASTELARIA	Biscoito de Saboia - Génoise									180	3			35
	Biscoito enrolado	220	3							180	2			5-10
	Brioche	180	3			200	3			180	3			35-45
	Brownies	180	2											20-25
	Cake - Quatre-quarts	180	3							180	3			45-50
	Clafoutis	200	3											30-35
	Cookies - Areias	175	3											15-20
	Kugelhopf									180	2			40-45
	Merengues	100	4							100	4			60-70
	Madalenas	220	3											5-10
	Massa para choux	200	3							180	3			30-40
	Petits fours folhados	220	3											5-10
	Savarin	180	3							175	3			30-35
	Tarte massa quebrada	200	1											30-40
	Tarte massa folhada fina	215	1											20-25
DIVERSOS	Pâté em terrina	200	2											80-100
	Pizza massa quebrada					240	1							15-18
	Quiches	190	1			180	1							35-40
	Soufflé									180	2			50
	Tortas	200	2											40-45
	Pão	220	2											30-40
	Pão torrado			275	4-5									2-3

\* de acordo com o modelo

Antes de serem enfiadas, todas as carnes devem ficar pelo menos 1 hora à temperatura ambiente.

**⚠ Todas as temperaturas e tempos de cozedura são dados para os fornos pré-aquecidos.**

EQUIVALÊNCIA POSIÇÃO TERMÓSTATO → °C									
Gradação	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

## ENSAIOS DE APTIDÃO PARA A FUNÇÃO SEGUNDO A NORMA IEC 60350

ALIMENTO	* Modos de cozedura	ENCAIXE	ACESSORIOS	T°C	TEMPO	Pré-aquecimento
Bolos secos (8.4.1)		5	Placa 45 mm	150	30-40	SIM
Bolos secos (8.4.1)		5	Placa 45 mm	150	25-35	SIM
Bolos secos (8.4.1)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	150	25-45	SIM
Bolos secos (8.4.1)		3	Placa 45 mm	175	25-35	SIM
Bolos secos (8.4.1)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	160	30-40	SIM
Queques (8.4.2)		5	Placa 45 mm	170	25-35	SIM
Queques (8.4.2)		5	Placa 45 mm	170	25-35	SIM
Queques (8.4.2)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	170	20-40	SIM
Queques (8.4.2)		3	Placa 45 mm	170	25-35	SIM
Queques (8.4.2)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	170	25-35	SIM
Génoise sem matéria gorda (8.5.1)		4	Grelha	150	30-40	SIM
Génoise sem matéria gorda (8.5.1)		4	Grelha	150	30-40	SIM
Génoise sem matéria gorda (8.5.1)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	150	30-40	SIM
Génoise sem matéria gorda (8.5.1)		3	Grelha	150	30-40	SIM
Génoise sem matéria gorda (8.5.1)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	150	30-40	SIM
Torta de maçã (8.5.2)		1	Grelha	170	90-120	SIM
Torta de maçã (8.5.2)		1	Grelha	170	90-120	SIM
Torta de maçã (8.5.2)		3	Grelha	180	90-120	SIM
Pão torrado (9.2.2)		5	Grelha	275	3-6	SIM

\* de acordo com o modelo

**NOTA:** Para cozeduras a dois níveis, os pratos podem ser retirados em alturas diferentes.

### RECEITA DE MASSA COM FERMENTO

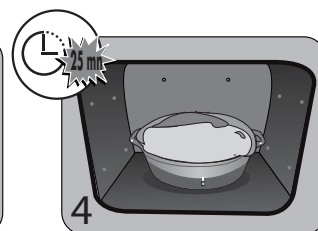
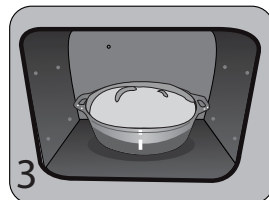
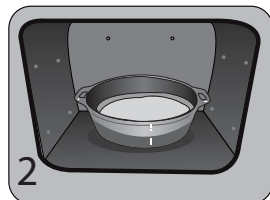
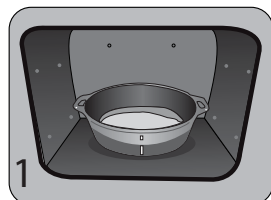
(de acordo com o modelo)

**Ingredientes:**

• Farinha 2 kg • Água 1240 ml • Sal 40 g • 4 pacotes de fermento de padeiro desidratado  
MISTURE A MASSA TODA COM A BATEDEIRA E INSIRA A MASSA SEM COBRIR NO FORNO.

**Procedimento:** Receitas de massa para pão ou bolos, usando fermento. Coloque a mistura num recipiente à prova de calor e liberte os encaixes dos filamentos para colocar o recipiente no fundo do forno.

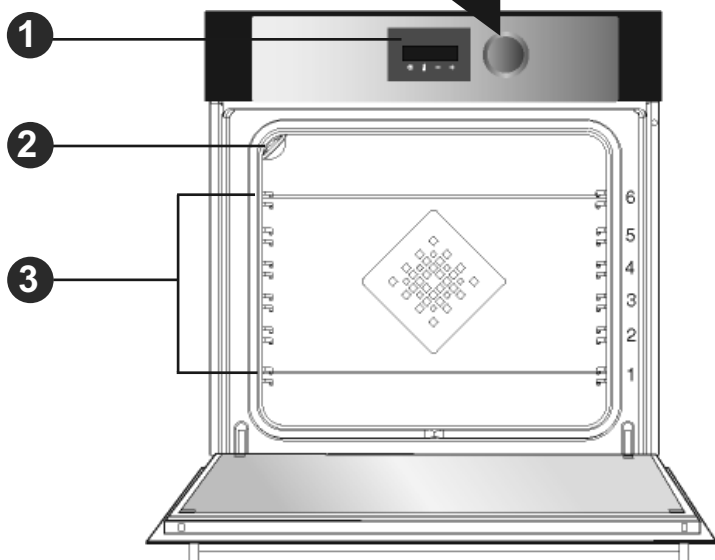
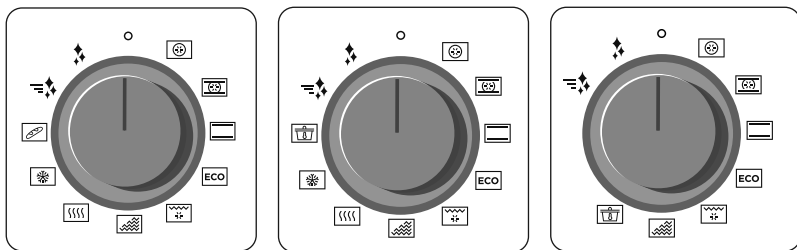
**Pré-aqueça o forno com a função CALOR GIRATÓRIO a 40-50 °C durante 5 minutos. Desligue e deixe a massa fermentar com o calor residual do forno durante 25-30 minutos.**



PT GUIA DE UTILIZAÇÃO

# *FORNO*

De Dietrich 

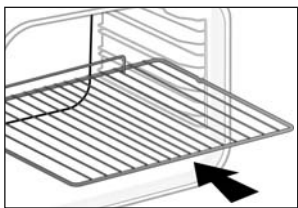


# • 1

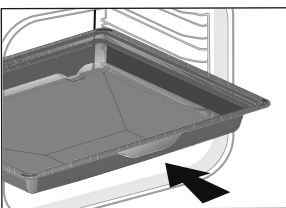


## 4

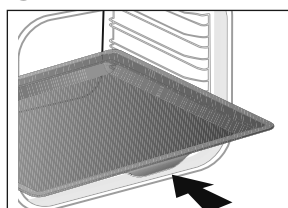
A



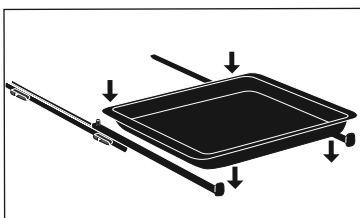
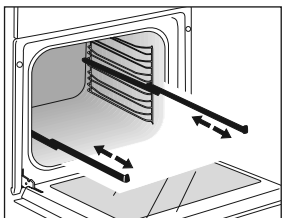
B



C



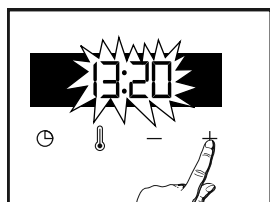
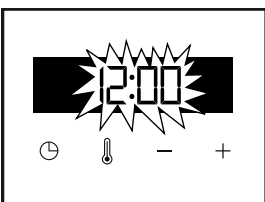
D



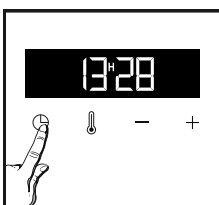
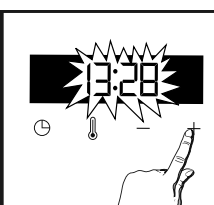
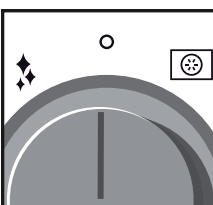
# • 2



A



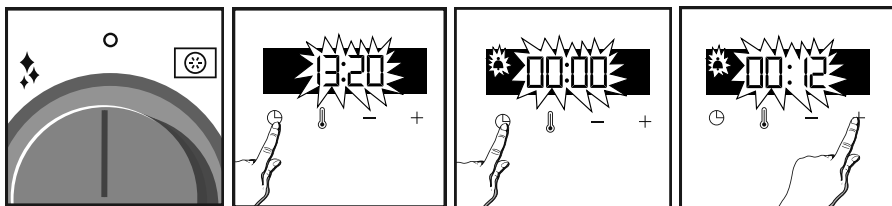
B



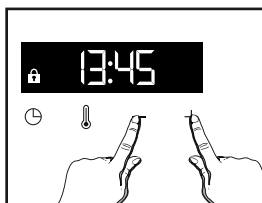
# • 2



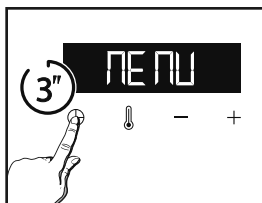
C



D



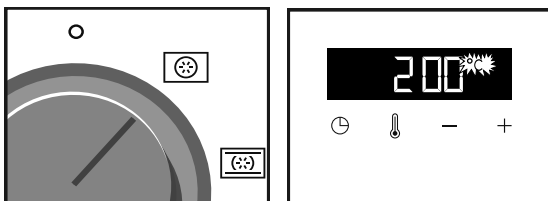
E



# • 3

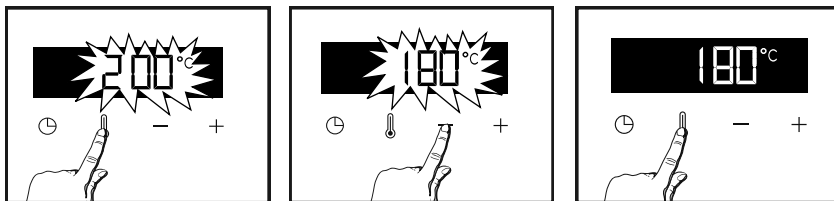


A

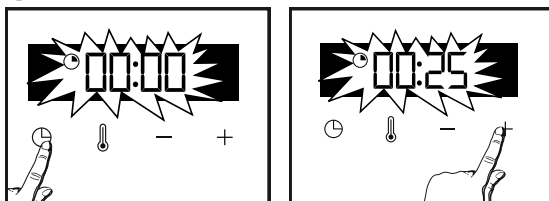




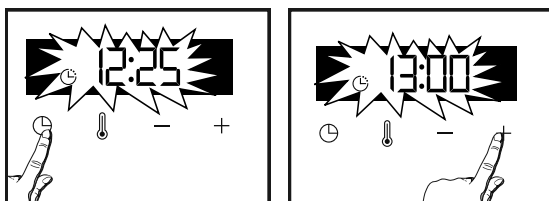
B



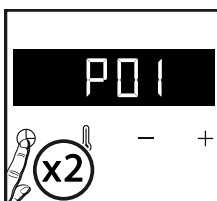
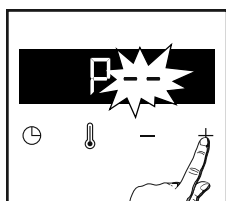
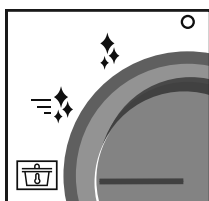
C



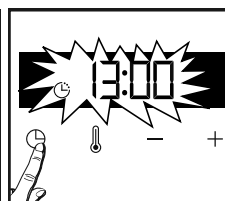
D



E

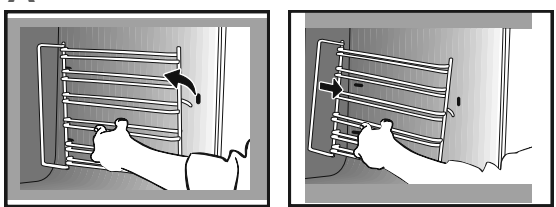


F

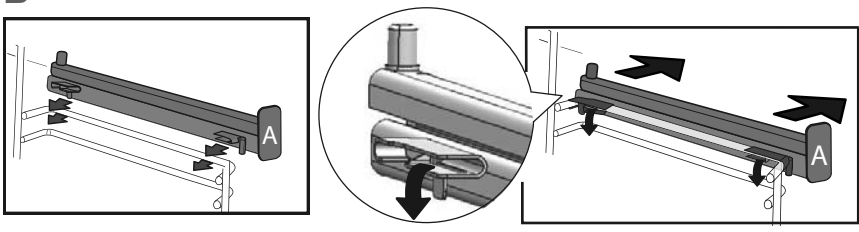




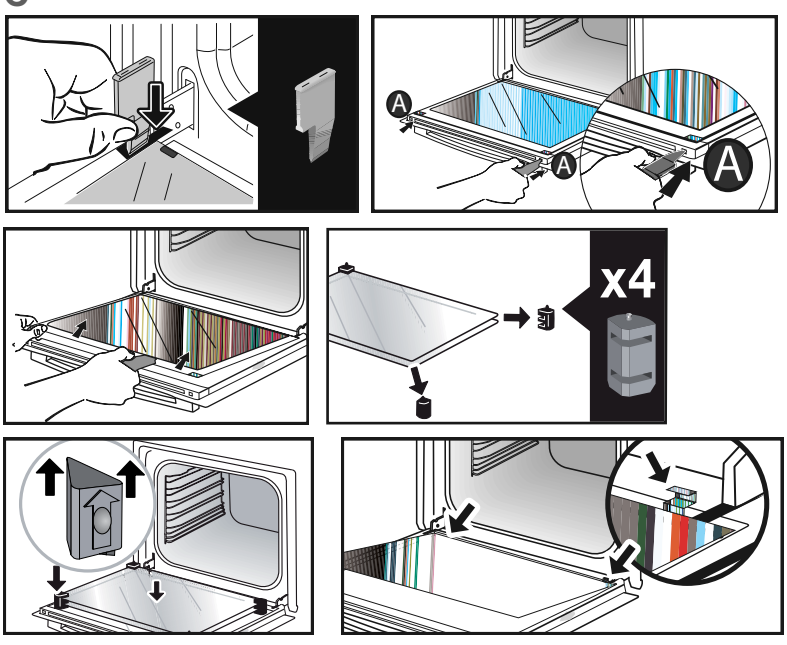
A



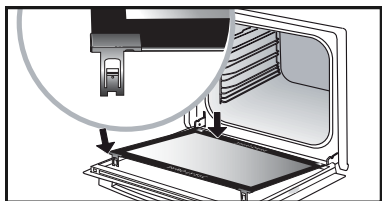
B



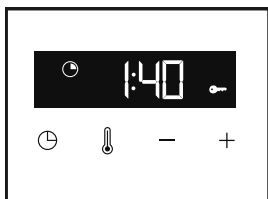
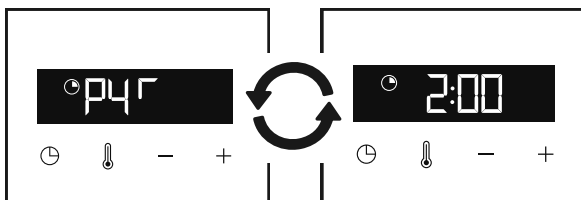
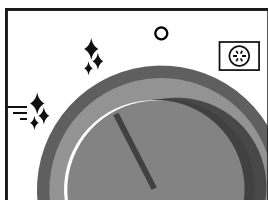
C



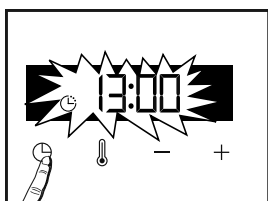




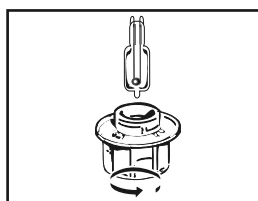
D



E



F



PT

## *CARA CLIENTE, CARO CLIENTE,*

Descobrir os produtos De Dietrich, é experimentar emoções únicas. A atração é imediata desde o primeiro olhar. A qualidade do design é ilustrada pela estética intemporal e pelos acabamentos cuidados que tornam cada objeto elegante e refinado, em perfeita harmonia uns com os outros. Em seguida, surge a irresistível vontade de lhes tocar.

O design De Dietrich tira partido de materiais robustos e conceituados, privilegiando a autenticidade. Associando a tecnologia mais evoluída a materiais nobres, De Dietrich assegura a realização de produtos de alta execução ao serviço da arte culinária, uma paixão partilhada por todos os amantes da cozinha. Desejamos-lhe muita satisfação na utilização deste novo aparelho.

Agradecemos a sua confiança.

---

# ÍNDICE

---

<b>Apresentação do forno</b> .....	<b>3</b>
Módulo de comandos .....	3
Acessórios .....	6
<b>Configurações</b> .....	<b>7</b>
Acertar a hora .....	7
Ajuste da hora .....	7
Temporizador .....	7
Bloqueio dos comandos .....	7
Menu de configurações .....	7
<b>Cozedura</b> .....	<b>8</b>
Cozedura imediata .....	8
Modificação da temperatura .....	8
Programação da duração .....	8
Cozedura com início diferido .....	8
Temperatura baixa .....	9
<b>Manutenção</b> .....	<b>10</b>
Superfície exterior .....	10
Desmontagem dos encaixes .....	10
Instalação e desmontagem das guias deslizantes .....	10
Limpeza dos vidros interiores .....	10
Desmontagem e montagem da porta .....	10
Autolimpeza pirolítica .....	10
Substituição da lâmpada .....	12
<b>Resolução de avarias</b> .....	<b>12</b>
<b>Serviço pós-venda</b> .....	<b>13</b>

# 1 APRESENTAÇÃO DO FORNO



## 1 MÓDULO DE COMANDOS

### • VISOR



- Duração da cozedura
- Fim da cozedura
- Bloqueio do teclado
- Temporizador
- Indicador de temperatura
- Indicador de preaquecimento
- Bloqueio da porta

### • BOTÕES



- 1 Ajuste da hora e da duração
- 2 Ajuste da temperatura
- 3 Diminuição dos valores
- 4 Aumento dos valores







### • A MANETE - SELETOR DE FUNÇÕES (consoante o modelo)

Preequeça o forno vazio antes de qualquer operação.

Posição	T°C predefinida min - max	Utilização
Posição zero		O forno está desligado.
Calor giratório*	180°C 35°C - 250°C	Recomendado para manter a tenrura de carnes brancas, peixes e legumes. Para as cozeduras múltiplas até 3 níveis.
Calor combinado	205°C 35°C - 230°C	Recomendado para carnes, peixes, legumes, colocados num prato de barro, de preferência.



# • 1 APRESENTAÇÃO DO FORNO



Posição	T°C predefinida min - max	Utilização
 Tradicional	200°C 35°C - 275°C	Recomendado para carnes, peixes, legumes, colocados num prato de barro, de preferência.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	Esta posição permite ganhar energia conservando as qualidades da cozedura. Nesta sequência, a cozedura pode ser efetuada sem preaquecimento.
 Grelha pulsada	200°C 100°C - 250°C	Aves e assados suculentos e estaladiços em todos os lados. Deslize a pingadeira para o nível inferior. Recomendado para todas as carnes de ave e assados, para tostar ou cozer na perfeição pernas de borrego, costeletas de vaca. Para manter o sabor nas pastas de peixe.
 Grelha variável	4 1 - 4	Recomenda-se para grelhar costeletas, salsichas, fatias de pão, gambas na grelha. A cozedura é efetuada pelo elemento superior. A grelha forte cobre toda a superfície da grelha.
 Manter quente	60°C 35°C - 100°C	Recomendado para levedar massa para pão, brioche, folar. Massa colocada sobre a base, sem ultrapassar os 40°C (aquece-pratos, descongelação).
 Descongelação	35°C 30°C - 50°C	Ideal para alimentos delicados (tartes de fruta, tartes de natas, etc.). A descongelação de carnes, pães pequenos, etc. é feita a 50°C (carne colocadas na grelha com um prato por baixo para recuperar o sumo da descongelação).

# • 1 APRESENTAÇÃO DO FORNO



Posição	T°C predefinida min - max	Utilização
 Pão	205°C 35°C - 220°C	Sequência de cozedura predefinida para a cozedura do pão. Após um aquecimento prévio, coloque a bola de pão sobre a forma - 2º nível. Não se esqueça de colocar um piréx com água sobre o revestimento do fundo para obter uma crosta crocante e dourada.
 Temperatura baixa		Esta função é explicada no capítulo de «Cozedura». É recomendada para cozeduras lentas e funciona apenas quando o forno é iniciado a frio.

\* Modo de cozedura realizado de acordo com as prescrições da norma EN 60350-1 : 2016 para demonstrar a conformidade com as exigências de etiquetagem energética do regulamento europeu UE/65/2014.



## Conselho de poupança de energia.

Evite abrir a porta durante a cozedura para evitar desperdícios de calor.



**Nunca coloque papel de alumínio directamente em contacto com a base, pois o calor acumulado poderia provocar uma deterioração do esmalte.**

## 2 LÂMPADA

Para consultar as características e instruções de demonstragem da lâmpada, veja o capítulo «Manutenção».

## 3 NÍVEIS

Este forno dispõe de 6 níveis onde colocar os acessórios (grelha, tabuleiro...) com alturas diferentes em função dos modos de cozedura seleccionados.

# • 1 APRESENTAÇÃO DO FORNO



## 4 ACESSÓRIOS (consoante o modelo)

### Grelha de segurança anti-inclinação (fig. A).

A grelha pode ser utilizada para colocar os pratos e formas com alimentos a cozer ou gratinar. Será utilizada para fazer grelhados (colocando-os directamente sobre a grelha).

Introduzir a pega anti-inclinação na direcção do fundo do forno.

### Prato multiusos, pingadeira de 45 mm (fig. B).

Inserido nos níveis abaixo da grelha, pega na direcção da porta do forno. Recolhe o sumo e gorduras dos grelhados. Pode ser utilizada meia de água para cozeduras em banho-maria.


### Prato de pastelaria, 20 mm (fig. C).


Inserido nos encaixes, pega na direcção da porta do forno. Ideal para fazer biscoitos, areias, cupcakes. O seu plano inclina permite colocar facilmente a preparação no tabuleiro. Também pode ser inserido nos encaixes abaixo da grelha para recolher os sumos e gorduras de grelhados.


### Sistema de guias deslizantes (fig.D)

Graças ao novo sistema de calhas deslizantes, a manipulação dos alimentos torna-se mais prática e fácil, pois os pratos podem ser retirados suavemente, o que simplifica ao máximo a sua manipulação. Os pratos podem ser retirados por completo, o que permite aceder-lhes totalmente. Além disso, a sua estabilidade permite trabalhar e manipular os alimentos com toda a segurança, o que reduz o risco

de queimaduras. Deste modo, pode retirar os seus alimentos do forno muito mais facilmente.

 **Retire os acessórios e os encaixes do forno antes de efetuar uma limpeza pirolítica.**

 **Conselho**  
Para evitar a libertação de fumo durante a cozedura de carnes gordas, recomendamos juntar um pouco de água ou óleo no fundo da pingadeira.

 **Sob o efeito do calor, os acessórios podem deformar-se sem que isto altere a sua função. Depois de arrefecer, voltam à forma original.**

## • 2 AJUSTES



### ACERTO DA HORA (fig. A)

Quando se liga, o visor pisca e mostra 12:00.

Ajuste a hora com os botões de + ou -. Valide com o botão

No caso de corte de energia, a hora começa a piscar.

### MODIFICAÇÃO DA HORA (fig. B)

O seletor de função deve obrigatoriamente estar na posição zero. Prima o botão e aparece o símbolo do temporizador . Prima novamente o botão e ajuste a configuração da hora com os botões + ou -.

Valide com o botão .

### TEMPORIZADOR (fig. C)

Esta função apenas pode ser utilizada quando o forno estiver desligado.

Prima o botão .

O temporizador pisca . Ajuste o temporizador com os botões + e -.

Prima o botão para validar, e é iniciada a contagem regressiva.

Quando chega ao fim, é emitido um sinal sonoro.

Para parar, prima qualquer botão.

A hora volta a aparecer no visor.

NB: Tem a possibilidade de modificar ou anular a programação do temporizador a qualquer altura, premindo . Para cancelar, coloque em 00:00.

Sem validação, o registo é feito automaticamente ao fim de alguns segundos.

### BLOQUEIO DOS COMANDOS (Fig. D)

#### - Segurança para crianças

Prima simultaneamente os botões + e - até aparecer o símbolo no ecrã. Para desbloquear, prima simultaneamente os botões + e - até que o símbolo desapareça do ecrã.

### MENU DE CONFIGURAÇÃO (Fig. E)

Pode intervir em diferentes parâmetros do forno; para tal:

Prima o botão durante alguns segundos até aparecer «MENU» no visor, para aceder ao modo de configuração.

Prima novamente o botão para ver os diferentes ajustes.

Ative ou desative os diferentes parâmetros com os botões + ou -; consulte a tabela abaixo:

Para sair de «MENU», prima novamente durante alguns segundos.

<i>Parâmetros instalados por defeito</i>	<b>Lâmpada:</b> Na posição ON, a lâmpada fica acesa durante a cozedura (exceto na função ECO). Na posição AUTO, a lâmpada do forno apaga-se depois de 90 segundos de cozedura.
	<b>Sons - bips:</b> Posição ON, som ativo. Posição OFF, sem som.
	<b>Preaquecimento:</b> Posição ON, ativo. Posição OFF, sem preaquecimento.
	<b>Modo DEMO:</b> Posição ON, modo ativo. Posição OFF, modo normal do forno.



# • 3 COZEDURA

**Q** Antes de utilizar o seu forno pela primeira vez, aqueça-o vazio durante cerca de 30 minutos à temperatura máxima. Certifique-se de que a divisão está suficientemente ventilada.

## COZEDURA IMEDIATA (fig. A)


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

Gire o seletor de funções para a posição desejada.

A subida de temperatura começa imediatamente. O forno tem uma temperatura predefinida, que pode ser alterada.

O forno aquece e o indicador de temperatura pisca. Quando o forno atingir a temperatura programada, ouvirá uma série de sons.




## MODIFICAÇÃO DA TEMPERATURA (fig. B)

Quando estiver na função de cozedura desejada, prima .

Ajuste a temperatura com + ou -.









Valide premindo .

## PROGRAMAÇÃO DA DURAÇÃO (fig. C)

Faça uma cozedura imediata e em seguida, prima , para ver piscar a duração da cozedura , podendo assim realizar o ajuste. Prima + ou - para ajustar a duração da cozedura. Valide premindo .


O forno está equipado com a função «SMART ASSIST» que predefine, depois da programação da duração, uma duração de cozedura modificável consoante o modo de cozedura selecionado.

Consulte a tabela abaixo.

FUNÇÃO DE COZEDURA	PREDEFINIÇÃO DE TEMPO
 CALOR GIRATÓRIO	30 min
 CALOR COMBINADO	30 min
 TRADICIONAL	30 min
 ECO	30 min
 GRELHA PULSADA	15 min
 GRELHA VARIÁVEL	7 min
 MANTER QUENTE	60 min
 DESCONGELAÇÃO	60 min
 PÃO	40 min

A memorização do tempo de cozedura é automática após alguns segundos. **A contagem da duração é feita imediatamente após ter sido atingida a temperatura de cozedura.**

## INÍCIO DE COZEDURA DIFERIDO (fig. D)

Proceda como para uma duração programada. Após ajustar a duração da cozedura, prima o botão . O número pisca e depois, basta ajustar a hora da cozedura com + ou -.

A memorização do fim da cozedura é automática após alguns segundos. O visor do fim da cozedura deixa de piscar.

# • 3 COZEDURA



## MODO «TEMPERATURA BAIXA» (consoante o modelo).

A cozedura «temperatura baixa» deve ser iniciada com o forno a frio.

Este modo de cozedura permite tornar mais tenras as fibras da carne graças a uma cozedura lenta associada a temperaturas pouco elevadas.

A qualidade de cozedura é ideal.



### Conselho

**Antes de serem colocadas no forno, todas as carnes devem ficar pelo menos uma hora à temperatura ambiente.**

## COZEDURA IMEDIATA (fig. E)

Selecione o modo de cozedura «temperatura baixa» com a manete.

O forno propõe uma seleção de 10 programas (ver a tabela abaixo).

	Alimentos	Duração da cozedura	Nível de encaixe
P01	Vitela assada	4h	2
P02	Carne de vaca em sangue	3h	2
P03	Carne de vaca bem passada	4h	2
P04	Porco assado	5h	2
P05	Cordeiro rosado	3h	2
P06	Cordeiro bem passado	4h	2
P07	Frango	6h	2
P08	Peixes pequenos	1h20	3*
P09	Peixes grandes	2h10	3*
P10	logurte	3h	1*

Veja todos os programas com os botões + ou -.

Depois de selecionar o programa, por exemplo: P01 (vitela assada), coloque a

carne diretamente sobre a grelha ao nível do encaixe aconselhado na tabela e coloque a pingadeira dentro do encaixe inferior para recuperar o sumo.

**\*NOTA:** Não utilizar a grelha a não ser para os programas P08-P09-P10. Coloque diretamente sobre a pingadeira ao nível do encaixe indicado na tabela.

Em seguida, valide premindo duas vezes o botão ⊖, e a cozedura inicia-se.

Em fim de cozedura, o forno desliga-se automaticamente e soa durante 2 minutos. Prima ⊖ para parar os sinais sonoros.



**Cozinhar com uma temperatura baixa requer a utilização de alimentos extremamente frescos. Em relação às aves, é muito importante lavar bem o interior e o exterior com água fria e secar bem com papel absorvente antes da cozedura.**

## INÍCIO DE COZEDURA DIFERIDO (fig. F)

Pode ter um início diferido na cozedura com «temperatura baixa».

Depois de selecionar o seu programa, prima o botão ⊖. O número pisca e depois, basta ajustar a hora da cozedura com + ou -.

A memorização do fim da cozedura é automática após alguns segundos. O visor do fim da cozedura deixa de piscar.



**Se o forno estiver demasiado quente para usar uma cozedura com temperatura baixa, verá «Hot» a aparecer no ecrã. Agora, deve o forno arrefecer.**



## SUPERFÍCIE EXTERIOR

Utilize um pano macio, embebido com um produto limpa-vidros. Não utilize cremes abrasivos nem palha-de-aço.

## DESMONTAGEM DOS ENCAIXES (fig. A) (consoante o modelo)

### Paredes laterais com encaixes de filamentos:

Levante a parte anterior do encaixe de filamento em direção ao alto e coloque o conjunto do encaixe fazendo sair o gancho antes do compartimento do mesmo. Depois, puxe ligeiramente o conjunto do encaixe na sua direção para retirar os ganchos traseiros dos seus compartimentos. Deste modo, retire os 2 encaixes.

## INSTALAÇÃO E DESMONTAGENS DAS GUIAS DESLIZANTES (fig. B) (consoante o modelo)

Depois de retirar os dois encaixes de filamento, escolha a altura dos encaixes (de 2 a 5) a que deseja fixar as guias. Acione a guia direita contra o encaixe direito efetuando uma pressão suficiente na parte dianteira e traseira da guia para que as 2 pernas laterais da guia entrem no encaixe de filamento. Proceda da mesma forma para a guia esquerda.

NOTA: a parte deslizante telescópica da guia deve desdobrar-se na direção da parte anterior do forno, e o batente à sua frente.

Coloque os 2 encaixes de filamento e em seguida, coloque o tabuleiro sobre as 2 guias; o sistema está pronto a ser utilizado.

Para desmontar as guias, retire novamente os encaixes de filamento. Remova ligeiramente os pés fixos sobre cada guia, para baixo, para os libertar do encaixe. Puxe a guia na sua direção.

## LIMPEZA DOS VIDROS INTERIORES

Para limpar os vidros interiores, desmonte a porta. Antes de desmontar os vidros, retire o excesso de gordura do vidro interior com a ajuda de um pano macio e detergente da loiça.



### Cuidado

**Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos duros para limpar a porta em vidro do micro-ondas, pois isso pode riscar a superfície e levar à rutura do vidro.**

## DESMONTAGEM E MONTAGEM DA PORTA (fig. C)

Abra completamente a porta e bloqueie-a com a ajuda de uma calha em plástico, fornecida na bolsa de plástico do seu aparelho.

Retire o primeiro vidro:

Com a ajuda da outra calha (ou de uma chave de fendas), pressione contra os pontos para retirar o vidro. Retire o vidro. A porta é composta por dois vidros suplementares com um espaçador preto de borracha em cada canto. Se necessário, retire-os para os limpar. Não imirja o vidro em água. Lave com água limpa e limpe com um pano que não perca pêlos.

Após a limpeza, reposicione os quatro batentes em borracha com a seta para cima e reposicione todos os vidros.

# • 4 MANUTENÇÃO



Coloque o último vidro nos batentes em metal, e depois insira-o com a face a indicar «PYROLYTIC» virada para si e visível.

Retire a calha de plástico.

O seu aparelho está novamente operacional.


## AUTOLIMPEZA PIROLÍTICA

Este forno está equipado com uma função de autolimpeza por pirólise:

A pirólise é um ciclo de aquecimento da cavidade do forno a temperatura muito alta, que permite remover toda a sujidade proveniente dos salpicos ou derrames.

Antes de efetuar uma limpeza pirolítica ao seu forno, retire qualquer excesso presente. Retire o excesso de gordura da porta com a ajuda de uma esponja húmida.

Por segurança, a operação de limpeza apenas se efetua após o bloqueio automático da porta, sendo impossível desparafusar a porta.

 **Retire os acessórios e os encaixes do forno antes de efetuar uma limpeza pirolítica.**

## EFETUAR UM CICLO DE AUTOLIMPEZA

Ciclos de pirólise propostos:



PyroExpress em 59 minutos

Esta função específica aproveita o calor acumulado após a cozedura anterior para oferecer uma limpeza automática e rápida da cavidade: limpa uma cavidade pouco suja em menos de uma hora.

A vigilância eletrónica da temperatura da cavidade determina se o calor residual dentro da cavidade é suficiente para obter um bom resultado de limpeza. No caso contrário, **será feita uma pirólise ECO de 1h30m, automaticamente.**



Pirólise de 2h00m

para uma limpeza mais profunda da cavidade do forno.

## LIMPEZA IMEDIATA (fig. D)


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

Gire o seletor de funções para uma das funções de autolimpeza.

Inicia-se a pirólise. A contagem da duração é feita imediatamente.

Durante a pirólise, aparece o símbolo no programador, indicando que a porta está trancada.

No fim da pirólise, pisca 0:00.

 **Quando o forno estiver frio, utilize um pano húmido para retirar a cinza branca. O forno está limpo e pronto a utilizar para efetuar uma cozedura à sua escolha.**

## LIMPEZA COM INÍCIO DIFERIDO (fig. E)

Seguir as instruções descritas no parágrafo anterior e depois, ajustar a hora de fim da pirólise desejada premindo o botão ☹. O número pisca e depois, basta ajustar a hora de fim com + ou -. Após estas ações, o início da pirólise é diferido para terminar à hora

---

## • 4 MANUTENÇÃO

---



de fim programada. Quando a pirólise tiver terminado, volte a colocar o seletor de funções no 0.

### SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA (fig. F)



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

**Características da lâmpada:**  
25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

Pode substituir a lâmpada sem ajuda quando deixar de funcionar. Para desmontar o difusor luminoso e a lâmpada, utilize uma luva de borracha para facilitar a desmontagem. Insira a lâmpada nova e substitua o difusor.

---

## • 5 RESOLUÇÃO DE AVARIAS

---



### - «AS» aparece no visor (sistema Auto Stop).

Esta função desliga o aquecimento do forno no caso de esquecimento. Coloque o forno em PARAGEM.

- **Código de avaria que começa por «F».** O forno detetou uma perturbação. Desligue o forno durante 30 minutos. Se a avaria persistir, corte a alimentação do forno durante um mínimo de um minuto. Se a avaria persistir, contacte o serviço de assistência pós-venda.

- **O forno não aquece.** Verifique se o forno está bem ligado ou se o fusível da instalação não está fora de serviço. Verifique se o forno não está em modo «DEMO» (ver menu de configurações).

- **A lâmpada do forno não funciona.** Substitua a lâmpada ou o fusível.

Verifique se o forno está bem conectado.

- **O ventilador de arrefecimento continua a girar depois do forno apagado.** É normal, pois pode funcionar até uma hora após a cozedura para ventilar o forno. Se o fenómeno persistir, contacte o Serviço de assistência pós-venda.

- **A limpeza por pirólise não é feita.** Verifique se a porta está fechada. Ligue para o serviço de assistência pós-venda se o defeito persistir.

- **O símbolo de «bloqueio da porta» pista no visor.** Avaria no bloqueio da porta; deve contactar o serviço de assistência pós-venda.

## • 6 SERVIÇO PÓS-VENDA



### INTERVENÇÕES

As eventuais intervenções no seu aparelho devem ser efectuadas 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.



### PEÇAS DE ORIGEM

Durante uma intervenção de manutenção, peça a utilização exclusiva de peças sobresselentes certificadas de origem.

