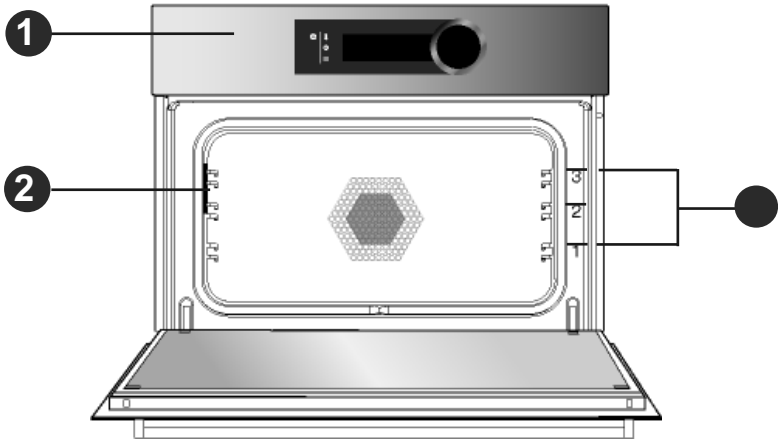


PT GUIA DE UTILIZAÇÃO

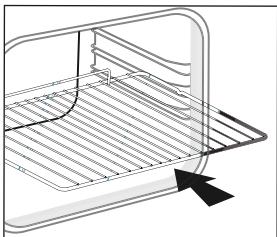
FORNO

De Dietrich 

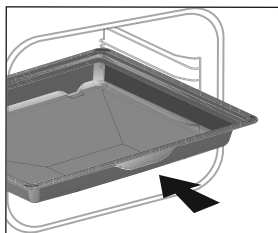


4

A

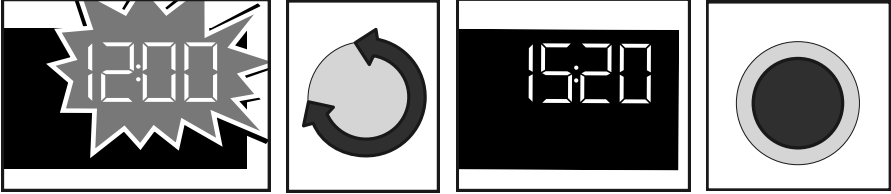


B

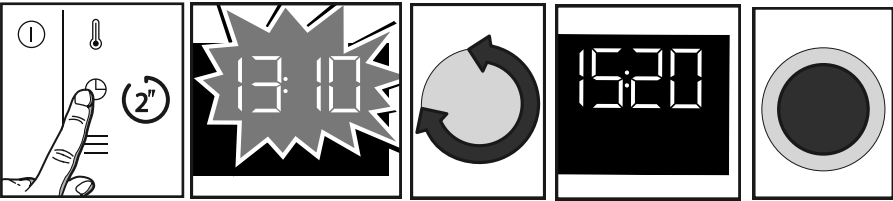




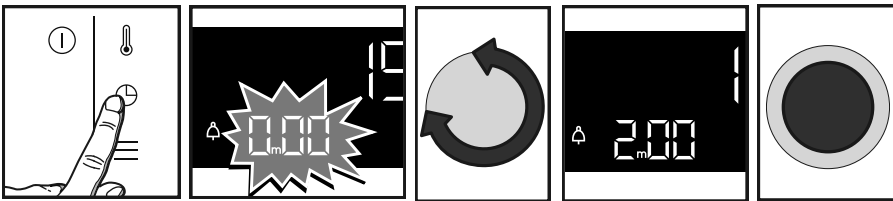
A



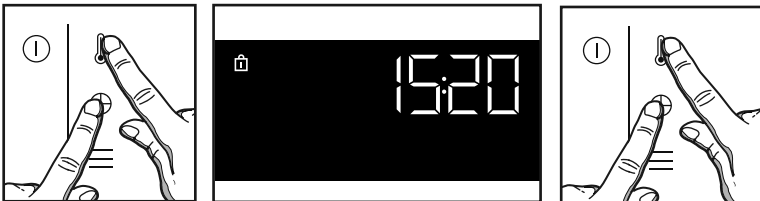
B



C



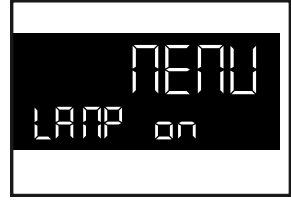
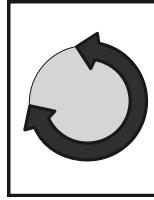
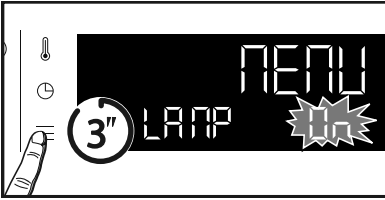
D



• 2



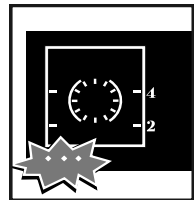
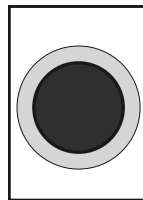
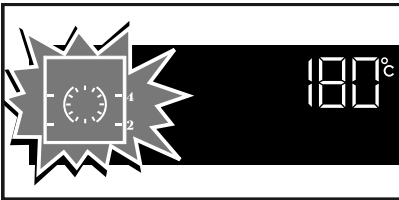
E



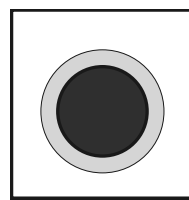
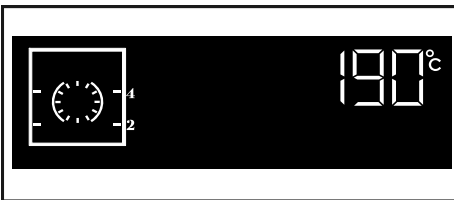
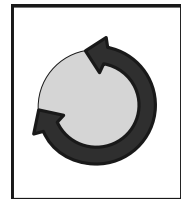
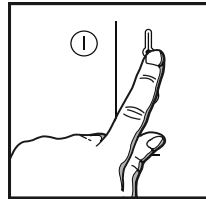
• 3



A

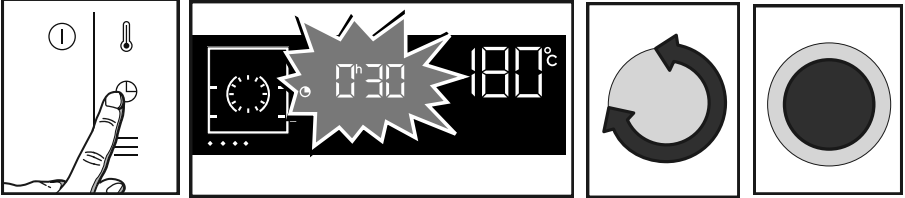


B

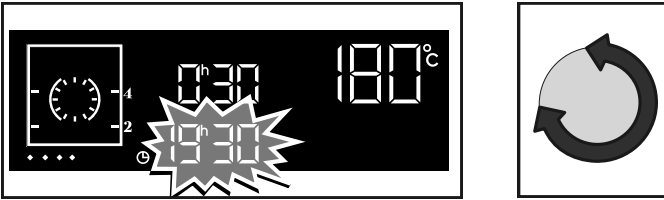




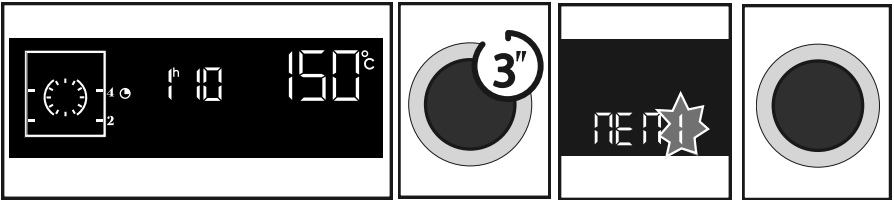
C



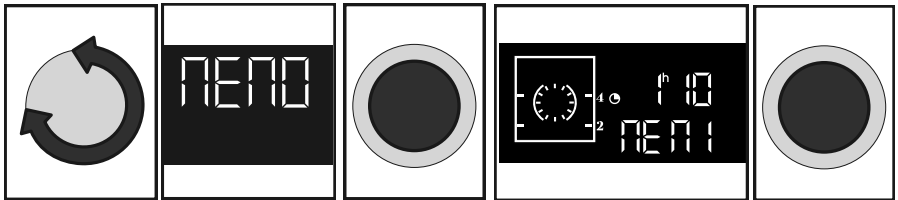
D



E

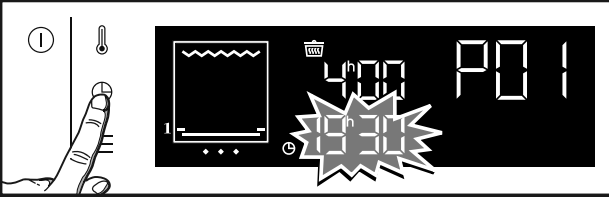


F

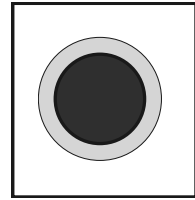
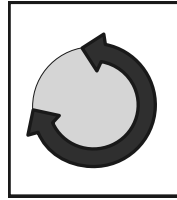
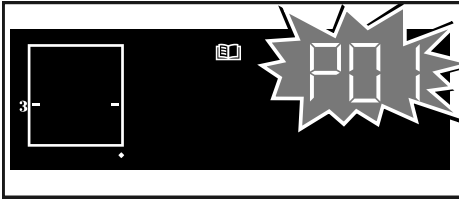
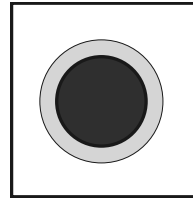
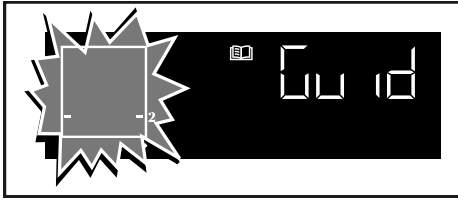
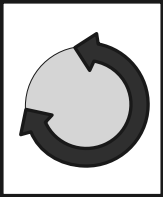




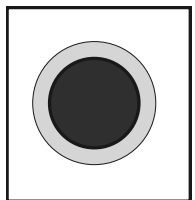
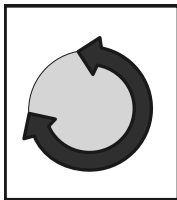
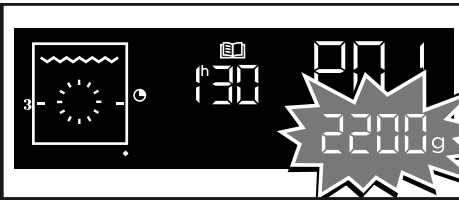
G



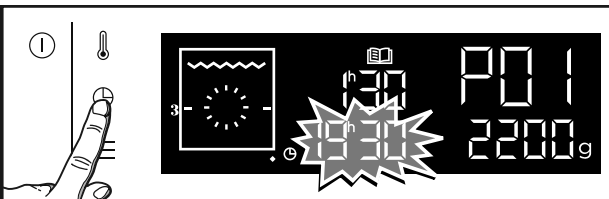
H



I

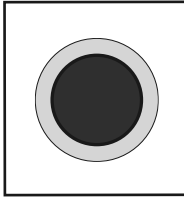
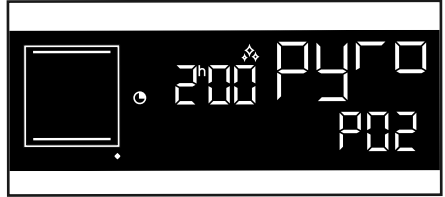
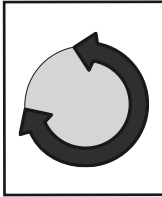
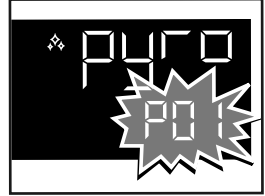
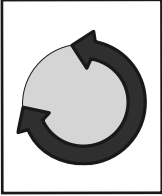


J

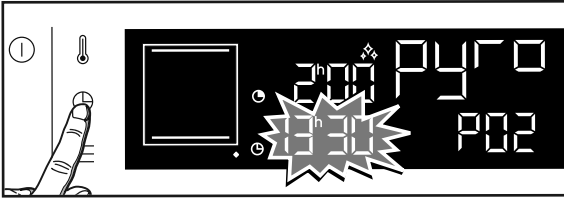




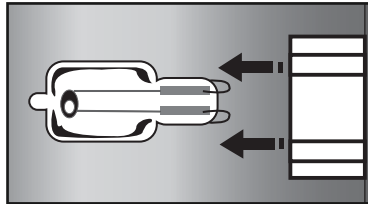
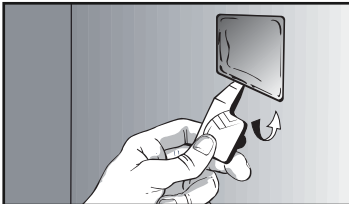
C



D



E



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

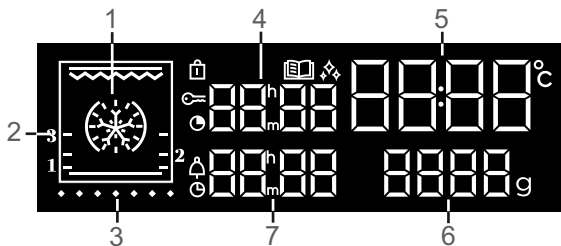
Apresentação do forno	3
Módulo de comandos	3
Acessórios	4
Configurações	5
Acertar a hora	5
Ajuste da hora	5
Temporizador	5
Bloqueio dos comandos	5
Menu de acertos	5
Realização de uma cozedura	6
Modo «EXPERT»	6
- Cozedura imediata	6
- Programar a temperatura, a duração	6
- Cozedura com início diferido	7
- Memorizar uma cozedura	7
- Funções de cozedura em modo «Expert»	8
Modo «RECEITAS»	10
- Conselhos e dicas	11
Ensaio de aptidão para a função	12
Manutenção	13
Superfície exterior	13
Desmontagem dos encaixes	13
Limpeza dos vidros interiores	13
Desmontagem e montagem da porta	13
Autolimpeza pirolítica	14
Substituição da lâmpada	15
Resolução de avarias	15
Serviço pós-venda	16

• 1 APRESENTAÇÃO DO FORNO



1 MÓDULO DE COMANDOS

• VISOR



- | | | | |
|---|---|--|-------------------------------------|
| 1 | Mostrador dos modos de cozedura | | Indicador de bloqueio dos comandos |
| 2 | Indicador de encaixes | | Indicador da função de «receitas» |
| 3 | Indicador de aumento da temperatura | | Indicador de autolimpeza (pirólise) |
| 4 | Indicação da duração da cozedura | | Indicador de bloqueio da porta |
| 5 | Visualização do relógio e da temperatura do forno | | Indicador das durações de cozedura |
| 6 | Visualização do peso | | Indicador do temporizador |
| 7 | Visualização do temporizador e da hora de fim da cozedura | | Indicador de fim de cozedura |

• BOTÕES



- 1 Ligar/desligar
- 2 Ajuste da temperatura
- 3 Ajuste da hora, do tempo e fim de cozedura, do temporizador
- 4 Acesso ao menu de acertos

• MANETE DE COMANDOS

Trata-se de uma manete rotativa com um apoio central que permite seleccionar os programas, aumentar ou diminuir os valores e validar.

Os desenhos da manete são simbolizados desta forma:



GIRAR a manete.



PREMIR o centro da manete para validar.

• 1 APRESENTAÇÃO DO FORNO



2 LÂMPADA

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

3 NÍVEIS

Este forno dispõe de 3 níveis onde colocar os acessórios (grelha, tabuleiro...) com alturas diferentes em função dos modos de cozedura selecionados.

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 diretamente sobre a grelha).

Coloque a pega anti-inclinação na direção do fundo do forno.

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

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



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.



Retire os acessórios antes de efetuar uma limpeza pirolítica.



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 girando o manípulo e depois, prima o botão para validar.

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

MODIFICAÇÃO DA HORA (fig. B)

Prima o botão ☺ durante alguns segundos até ver a hora a piscar. Ajuste o acerto da hora girando a manete e prima o botão para validar.

TEMPORIZADOR (fig. C)

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

Prima o botão ☺.

00:00 pisca. Ajuste o temporizador girando a manete e prima para confirmar; inicia-se a contagem.

Quando chega ao fim, é emitido um sinal sonoro. Para parar, prima qualquer botão.

NB: Tem a possibilidade de modificar ou anular a programação do temporizador a qualquer altura.

Para anular, volte ao menu do temporizador e ajuste em 00:00.

BLOQUEIO DOS COMANDOS Segurança para crianças (fig. D)

Prima simultaneamente os botões ⏴ e ☺ até aparecer o símbolo 🚫 no ecrã. O bloqueio dos comandos é acessível durante a cozedura ou quando o forno se desliga.

NOTA: apenas o botão ⏴ fica ativo durante a cozedura.

Para desbloquear os comandos, prima simultaneamente os botões ⏴ e ☺ até o símbolo 🚫 desaparecer do ecrã.

MENU DE CONFIGURAÇÃO (fig. E)

Pode intervir em diferentes parâmetros do forno:

lâmpada, contraste, sons e modo de demonstração.

Para o efeito, deve premir durante alguns segundos o botão ≡ para aceder ao menu de configuração.

Consulte a tabela abaixo:

<i>Parâmetros instalados por defeito</i>	Lâmpada: 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.
	Sons - bips: Posição ON, som ativo. Posição OFF, sem som.
	Contraste: A percentagem de luminosidade do visor é ajustável de 10 a 100%.
	Modo DEMO: Ative/desative o modo «DEMO»; modo de demonstração utilizado em exposição. Desative para tornar o forno operacional.

Para modificar os diferentes parâmetros se necessário, deve girar a manete e depois, premir para confirmar.

Para sair do menu de ajustes a qualquer momento, deve premir ⏴.

• 3 COZEDURA




REALIZAÇÃO DE UMA COZEDURA

Este forno permite aceder a 2 tipos de programações diferentes consoante o grau de conhecimento que tiver sobre a elaboração da sua receita:

- Uma receita em que domine todos os parâmetros (escolhe você mesmo o tipo de cozedura, a temperatura e o tempo de cozedura); selecione o modo “**EXPERT**”.

- Uma receita para a qual precisa da assistência do forno (escolhe simplesmente o tipo de alimento proposto, o peso e o forno trata de selecionar os parâmetros mais adequados: a temperatura, a duração da cozedura, o tipo de cozedura): selecione a função «**RECEITAS**».

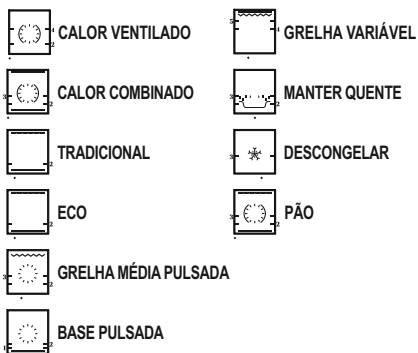
 **Antes de utilizar o seu forno pela primeira vez, aqueça-o vazio durante cerca de 30 minutos à temperatura máxima. Certifique-se de que a divisão está suficientemente ventilada.**

Modo «EXPERT»

O modo Expert permite ajustar todos os parâmetros de cozedura: temperatura, tipo de cozedura, duração da cozedura.

- Acederá ao ecrã «Expert» premindo a manete ou girando a mesma, ou premindo um dos botões ① ou ≡.

- Em seguida, selecione o tipo de cozedura entre a lista que se segue, girando a manete e premindo para confirmar.



COZEDURA IMEDIATA (fig. A)

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

Gire a manete até obter a função de cozedura desejada e valide.

A subida de temperatura começa imediatamente. O seu forno em uma predefinição de uma (ou duas) altura(s) de encaixe e uma temperatura modificável.

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

PROGRAMAR A TEMPERATURA (fig. B)

Quando estiver na função de cozedura desejada, prima ⏴.

Ajuste a temperatura girando a manete e prima para validar.

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.




Gire a manete para ajustar a duração da cozedura. Prima para validade.

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.

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 acertar a duração da cozedura, prima o botão . O número pisca e depois, basta ajustar a hora de fim de cozedura girando a manete.

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

MEMORIZAR UMA COZEDURA

Pode memorizar 3 programas de cozedura, utilizados como se segue.


- Programar uma memória (fig. E):











No modo Expert, selecione uma cozedura, a temperatura e a duração e depois, prima a manete até obter «MEM 1». Escolha uma das 3 memórias girando a manete e confirme para memorizar. Valide novamente para iniciar a cozedura.

NB: Se as 3 memórias tiverem sido gravadas, cada nova memorização substituirá a anterior.

Não há um início diferido programado na memorização.

- Selecionar uma das 3 memórias já gravadas (fig. F):

Gire a manete e vá a MEMO, depois, valide. Veja as memórias com a manete e confirme a desejada. A cozedura começa, mas tem a possibilidade de efetuar um início diferido (premindo 2 vezes , acertando a hora de fim da cozedura e validando).







FUNÇÃO DE COZEDURA	PREDEFINIÇÃO DE TEMPO
 CALOR VENTILADO	30 min
 CALOR COMBINADO	30 min
 TRADICIONAL	30 min
 ECO	30 min
 GRELHA PULSADA	15 min
 BASE PULSADA	30 min
 GRELHA VARIÁVEL	7-10 min
 MANTER QUENTE	60 min
 DESCONGELAÇÃO	60 min
 PÃO	40 min

• 3 COZEDURA







FUNÇÕES DE COZEDURA EM MODO «EXPERT»

 Preaqueça o forno vazio antes de qualquer operação.

Posição	T°C predefinida min - max	Utilização
 Calor ventilado*	190°C 35°C - 250°C	Recomendado para manter a tenrura de carnes brancas, peixes e legumes. Para as cozaduras múltiplas até 3 níveis.
 Calor combinado	180°C 35°C - 230°C	Recomendado para carne, peixe, legumes, colocados de preferência num prato de barro.
 Tradicional	200 °C 35°C - 275°C	Recomendado para carne, peixe, legumes, colocados de preferência num prato de barro.
 ECO*	190°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	190°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.
 Base pulsada	180°C 75°C - 250°C	Recomendado para carne, peixe, legumes, colocados de preferência num prato de barro.

• 3 COZEDURA



Posição	T°C predefinida min - max	Utilização
 Grelha forte	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 35°C - 75°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).
 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 pirex com água sobre o revestimento do fundo para obter uma crosta crocante e dourada.

* 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 diretamente em contacto com a base, pois o calor acumulado poderia provocar uma deterioração do esmalte.

• 3 COZEDURA




MODO «RECEITAS»

A função de «Receitas» seleciona para si os parâmetros de cozedura apropriados em função do alimento a preparar e do seu peso.

COZEDURA IMEDIATA (fig. H)

Selecione «Guia» no ecrã girando a manete e depois, valide.

O símbolo  aparece no ecrã e surge «Guia».


Há 15 receitas programadas previamente. Consulte a tabela abaixo.

Veja os alimentos girando a manete e prima para confirmar a sua seleção.

Aparece no ecrã uma sugestão de peso, a piscar. Introduza o peso real do alimento girando a manete e confirme.


O forno calcula automaticamente a duração ideal da cozedura e apresenta a mesma, iniciando automaticamente a cozedura.

INÍCIO DE COZEDURA DIFERIDO (fig. J)

Pode, se quiser, modificar a hora de fim da cozedura premindo o botão  e visualizando a nova hora de fim de cozedura depois de iniciar a cozedura.

Confirme, premindo a manete.

O forno para e retoma mais tarde para que a cozedura termine à hora desejada.

 **Para receitas que requeiram um preaquecimento, não é possível efetuar uma cozedura com início retardado.**

Alimentos	15 Receitas
Magret de pato	P01*
Frango assado	P02
Costela de borrego	P03
Assado de vaca	P04
Costeleta de vitela	P05
Porco assado	P06
Pedaços de salmão	P07*
Truta	P08
Lasanha	P09
Tomates recheados	P10
Pizza	P11*
Quiche	P12
Queques	P13
Bolo de iogurte	P14
Baguetes pré-cozidas	P15

** Para estes pratos, é necessário efetuar um pré-aquecimento.*

Coloque o prato no forno apenas no fim do pré-aquecimento; a contagem regressiva do tempo começa apenas a partir deste momento.

• 3 COZEDURA



CONSELHOS E DICAS

• Carne de vaca, porco, cordeiro

- Deve retirar imperativamente todas as carnes do frigorífico bem antes da cozedura: o choque térmico faz com que a carne fique mais dura e assim, terá um assado de carne de vaca dourado a toda a volta, vermelho por dentro e quente no centro.

Não colocar sal antes de cozinhar: o sal absorve o sangue e seca a carne. Vire a carne com a ajuda de espátulas: se a picar, o sangue sai. Deixe sempre repousar a carne após a cozedura durante 5 a 10 minutos: embale-a em papel de alumínio e coloque-a na entrada do forno quente: assim, o sangue atirado para a parte exterior durante a cozedura vai entrar e irrigar o assado.

- Utilize pratos próprios para assados em barro: o vidro favorece a projeção de gordura.

- Não cozinhar na pingadeira de esmalte.

- Evite enfiar dentes de alho na perna de borrego, pois isso faria com que perdesse sangue. Coloque os dentes de alho entre a carne e o osso, ou então coza-os sem os descascar, ao pé do borrego e esmague-os no fim da cozedura para aromatizar o molho. Filtre e sirva bem quente numa molheira.

• Peixe

- Durante a compra, o odor deve ser agradável e deve ter um ligeiro aroma a maresia.

- O corpo deve estar firme e resistente, com a escama a aderir fortemente à

pele, o olho vivo e as brânquias brilhantes e húmidas.

• Tartes, quiches

- Evite os pratos de vidro e porcelana: são demasiado espessos e prolongam o tempo de cozedura e o fundo da massa não fica estaladiço.

- Com frutos, o fundo da tarte corre o risco de ficar empapado: basta colocar algumas colheres de sêmola fina, bolachas em migalhas, pó de amêndoa ou tapioca, que absorvem o suco durante a cozedura.

- Com vegetais húmidos ou congelados (alho francês, espinafres, brócolos ou tomates) pode salpicar com uma colher de sopa de farinha de milho.

• Pizza

- Para evitar que o queijo ou molho de tomate se colem no forno, pode colocar uma folha de papel manteiga entre a grelha e a pizza.



ENSAIOS DE APTIDÃO À FUNÇÃO CONSOANTE A NORMA EN 60350 :

Ensaio	Sequência de cozedura	T °C	En-caixe	Tempo	Observações
Bolos de areia (8.4.1)	Calor ventilado	165 °C	2°	18/20 min	Placa de pastelaria
	Tradição	200 °C	2°	20/23 min	Placa de pastelaria Lis-sium
	Calor ventilado	165 °C	3°/1°	22/25 min	Forno pré-aquecido: - Placa de pastelaria - Prato esmaltado
Peque-nos bolos (8.4.2)	Calor ventilado	165 °C	2°	22/25 min	Placa de pastelaria
	Calor ventilado	160 °C	3°/1°	22 min	Forno pré-aquecido: - Placa de pastelaria - Prato esmaltado
Biscoito de Sabóia (8.5.1)	Calor ventilado	170 °C	1°	35/40 min	Forno pré-aquecido, as-sadeira sobre a grelha + 5 minutos no forno apa-gado sem pré-aqueci-mento
	Tradição	175 °C	1°	45 min	2 níveis N.A
Tarte de maçã (8.5.2)	Combinado	180 °C	1°	50/55 min	Assadeira de 20 cm sobre a grelha
	Calor ventilado	180 °C	3°/1°	50/55 min	Forno pré-aquecido: - Prato esmaltado no 1° encaixe
Superf-cie da grelha (9.1)	Grelha forte	P4	2°	2/3 min	Pré-aquecimento 5 min Pão na grelha Porta fechada



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)



Atenção

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

Antes de proceder à desmontagem, deixe o aparelho arrefecer e certifique-se que o aparelho está desligado da alimentação.

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.

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. B)

Abra completamente a porta e bloqueie-a com os dois batentes vermelhos.

São fornecidos no saco plástico do seu aparelho.

- Para retirar o conjunto da forma mais o vidro, proceda da seguinte forma:

Insira as duas outras pegas vermelhas nos encaixes **A** previstos para este efeito.

- Solte o conjunto para retirar o quadro e o vidro.

- Retire o quadro e o vidro.

- Retire o conjunto dos vidros interiores da porta fazendo-os girar.

Este conjunto é composto por 2 vidros em que o primeiro tem 2 encaixes de borracha nos 2 cantos dianteiros.

- Limpe o vidro com uma esponja suave e líquido da loiça.

Não imerja o vidro em água.

Não utilize cremes abrasivos, nem esponjas abrasivas. Lave com água limpa e limpe com um pano que não perca pelos.

- Após a limpeza, substitua o 1º vidro da porta.

Volte a posicionar os 2 encaixes pretos em borracha sobre os cantos dianteiros do 2º vidro tendo cuidado para que esteja indicado no vidro:

Em cima à esquerda: **L**

Em cima à direita: **R**

De seguida, coloque na porta este 2º vidro, posicionando-o sobre o primeiro.

Volte a colocar o conjunto do quadro de vidros exteriores na porta.

- Tenha cuidado para encaixar

• 4 MANUTENÇÃO



corretamente o quadro na cavilha ao lado da dobradiça.

- Encaixe o quadro fechando-o com a porta. Não deve fazer pressão apenas sobre o quadro.

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 antes de efetuar uma limpeza pirolítica.**

O seu forno vem equipado com grelhas de fios esmaltados : não é necessário retirar as mesmas para realizar a pirólise.

EFETUAR UM CICLO DE AUTOLIMPEZA

Existem dois ciclos de pirólise:



Pyro ECO em 1h30m




Pirólise de 2h00m

LIMPEZA IMEDIATA (fig. C)


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

Gire o seletor de funções em um dos ciclos de autolimpeza.


Inicia-se a pirólise. A contagem da duração é feita imediatamente após a confirmação (prima a manete).

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

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. D)

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

• 4 MANUTENÇÃO



SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA (fig. E)



Cuidado
Certifique-se de que o aparelho está desligado da alimentação antes de substituir a lâmpada, para evitar qualquer risco de choques elétricos. 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. Desmonte a grelha lateral esquerda.

A lâmpada está acessível no interior do forno.

Levante com a ferramenta do batente vermelho no difusor luminoso, de modo a retirá-lo.

Troque a lâmpada (utilize uma luva de borracha para facilitar a desmontagem) e em seguida, volte a colocar o difusor e volte a ligar o forno.

• 5 ANOMALIAS E SOLUÇÕES



- 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 acertos).

- 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, a ventilação pode funcionar até uma hora após a cozedura para fazer baixar a temperatura interior e exterior do forno. Depois de uma hora, deve contactar o serviço de assistência pós-venda.

- A limpeza por pirólise não é feita.

Verifique se a porta está fechada. Trata-se de uma avaria no bloqueio da porta ou do captador de temperatura; deve contactar o serviço de assistência pós-venda.

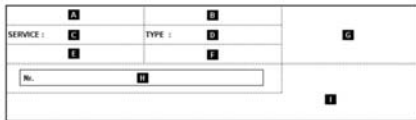
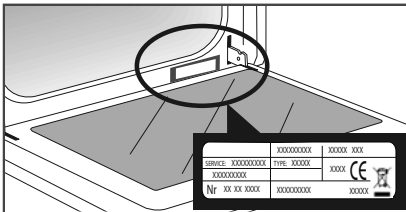
- O símbolo de «bloqueio da porta» pista no visor. Avaria no bloqueio da porta; deve contactar o serviço de assistência pós-venda.

• 6 SERVIÇO PÓS-VENDA



INTERVENÇÕES

As eventuais intervenções no seu aparelho devem ser efetuadas por um profissional qualificado que trabalhe para a marca. Aquando da sua chamada, para facilitar o processamento do seu pedido, deve munir-se com as referências completas do seu aparelho (referência comercial, referência de serviço, número de série). Estas informações figuram na placa informativa.



- B: Referência comercial
- C: Referência de serviço
- H: Número de série