

# ***Brandt***

**GUIA DE UTILIZAÇÃO**

**FORNO FP 664**



Estimado (a) cliente,

Acabou de adquirir um forno BRANDT e estamos-lhe gratos por isso.

Toda a nossa paixão e o nosso saber-fazer foram dedicados a este aparelho, de maneira a que ele possa satisfazer o melhor possível as suas necessidades. Inovador e eficiente concebemo-lo a pensar na sua permanente facilidade de utilização.

Na gama de produtos BRANDT encontrará também uma vasta selecção de fogões, microondas, placas de cozinha, exaustores, máquinas de lavar louça, máquinas de lavar roupa, máquinas de secar roupa, frigoríficos e congeladores, que poderá combinar com o seu forno BRANDT.

No intuito permanente de satisfazer o melhor possível as suas exigências em relação aos nossos produtos, o nosso serviço de apoio ao consumidor encontra-se, naturalmente, à sua disposição e à sua escuta para responder a todas as suas perguntas ou sugestões (morada e nº de telefone no fim deste manual).

E visite o nosso site [www.ajpinto.pt](http://www.ajpinto.pt) onde poderá encontrar todos os nossos produtos, bem como informações úteis e complementares.

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



**Importante:**

Antes de colocar o aparelho a funcionar leia este guia de instalação e de utilização com atenção para se familiarizar mais rapidamente com o seu funcionamento.

## ÍNDICE

1 / INFORMAÇÕES DESTINADAS AO UTILIZADOR -----	4
• Instruções de segurança -----	4
• Meio Ambiente -----	5
2 / INSTALAÇÃO DO SEU APARELHO -----	6
• Escolha do local -----	6
• Encastramento -----	6
• Ligação eléctrica -----	7
• Substituição do cabo de alimentação -----	8
3 / DESCRIÇÃO DO SEU APARELHO -----	9
• Apresentação do forno -----	9
• Descrição dos acessórios -----	10
• Descrição do programador -----	11
4 / UTILIZAÇÃO DO APARELHO -----	12
• Utilização do programador -----	12
- Como regular a hora -----	12
- Como modificar a hora -----	12
- Cozedura imediata -----	13
- Cozedura programada -----	14
- Utilização da função temporizador -----	15
- Luminosidade do visor -----	16
5 / OS MODOS DE COZEDURA DO FORNO -----	17
6 / MANUTENÇÃO E LIMPEZA DO APARELHO -----	18
• Limpeza da superfície exterior -----	18
• Limpeza da porta -----	18
• Limpeza do forno pirolítico -----	19
• Instruções de segurança -----	20
• Arranque da limpeza -----	21
• Fim da limpeza -----	21
7 / ANOMALIAS DE FUNCIONAMENTO -----	22
• Substituição da lâmpada -----	22
8 / SERVIÇO PÓS-VENDA -----	23
• Intervenções -----	23
• Consumidores -----	23

## 1 / INFORMAÇÕES DESTINADAS AO UTILIZADOR



### 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 este aparelho, tome conhecimento dos presentes conselhos, pois foram elaborados para a sua segurança e a das outras pessoas.

### INSTRUÇÕES 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.
- A sua utilização deve ser efectuada por adultos. Assegure-se de que as crianças não mexem no aparelho e não o utilizam como brinquedo e de que não mexem nos comandos do mesmo.
- Quando receber o aparelho desembale-o ou mande-o desembalar imediatamente. Verifique o seu aspecto 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 utiliza 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, pois isso poderá apresentar um perigo para si.
- Mantenha as crianças afastadas do aparelho enquanto estiver em utilização. Desta forma, evita que se queimem se entornar um recipiente de cozedura. Além disso a frente do seu aparelho fica quente aquando da utilização e limpeza pirolítica.
- Nunca puxe o aparelho através da pega da porta.
- Antes de utilizar o forno pela primeira vez aqueça-o vazio durante cerca de 15 minutos. Certifique-se de que a peça está suficientemente ventilada. Poderá constatar um cheiro particular ou uma pequena libertação de fumo. Estes fenómenos são absolutamente normais.

- Durante a cozedura certifique-se de que a porta do forno está devidamente fechada, de modo a que a junta de vedação cumpra correctamente a sua função.
- Durante a utilização, o aparelho fica quente. Não toque nos elementos que aquecem situado no interior do forno. Poderá sofrer queimaduras graves.
- Quando colocar ou retirar os pratos do forno, não aproxime as mãos dos elementos que aquecem superiores, utilize luvas térmicas de cozinha.
- Após uma cozedura não pegue nos acessórios (grelha, espeto rotativo, etc.) com as mãos sem protecção.
- Nunca coloque papel de alumínio directamente em contacto com a base (ver capítulo descrição do forno), o calor acumulado poderia provocar uma deterioração do esmalte.
- Na porta de abertura do forno não coloque cargas pesadas e não deixe nenhuma criança empoleirar-se.
- Para evitar danificar os comandos do aparelho, não deixe a porta aberta enquanto estiver em funcionamento ou ainda quente.
- Para qualquer intervenção de limpeza na cavidade do forno, este deverá estar parado.
- No caso de uma utilização intensiva e prolongada do aparelho pode ser necessária uma ventilação suplementar como abrir a janela ou aumentando a potência da ventilação mecânica.
- Além dos acessórios fornecidos com o forno, utilize apenas pratos resistentes a temperaturas elevadas (respeite as instruções dos fabricantes).
- Após a utilização do forno, verifique que todos os comandos estão na posição de paragem.
- Nunca utilize aparelhos a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho (requisitos relativos à segurança eléctrica).

## 1/ INFORMAÇÕES DESTINADAS AO UTILIZADOR

### . MEIO AMBIENTE



- Os materiais que constituem esta embalagem são recicláveis. Por isso participe à sua reciclagem e coloque-os nos contentores municipais previstos para o efeito.

- Este aparelho também contém vários materiais recicláveis. A presença deste símbolo indica-lhes que os aparelhos usados não devem ser misturados com os outros resíduos. A reciclagem dos aparelhos organizada pelo seu fabricante realizar-se-á assim nas melhores condições, em conformidade com a directiva europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos. Dirija-se junto da sua junta de freguesia ou do seu revendedor para conhecer os pontos de recolha dos aparelhos usados mais próximos do seu domicílio.

Agradecemos a vossa colaboração na protecção do ambiente.



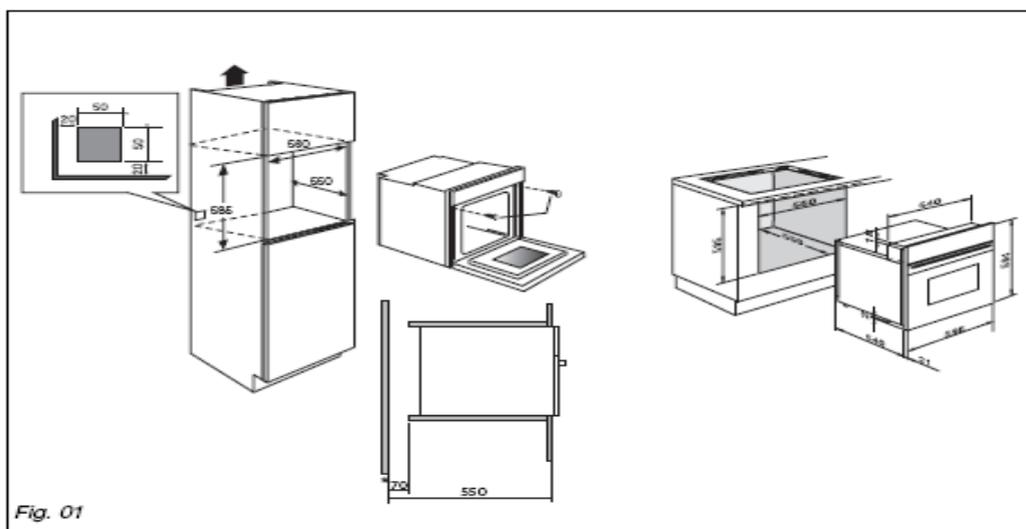
#### Atenção

A instalação é reservada aos instaladores e técnicos habilitados.

Este aparelho está em conformidade com as seguintes directivas europeias:

- Directiva Baixa Tensão 73/23/CEE alterada pela directiva 93/68/CEE para a colocação da marca CE.
- Directiva compatibilidade electromagnética 89/336/CEE alterada pela Directiva 93/68/CEE para a colocação da marca CE
- Regulamento CE nº 1935/2004 relativos aos materiais e objectos destinados a entrar em contacto com géneros alimentares.

## 2 / INSTALAÇÃO DO SEU APARELHO



### ESCOLHA DO LOCAL DE INSTALAÇÃO

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 acima).

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

- Centre o forno no móvel, de modo a garantir uma distância mínima de 5 mm com o móvel vizinho.
- O material do móvel de encastramento e o respectivo revestimento devem resistir ao calor.
- Para maior estabilidade fixe o forno no móvel utilizando 2 parafusos através dos buracos previstos para esse fim nos pilares laterais (fig.1).

### ENCASTRAMENTO

Para tal:

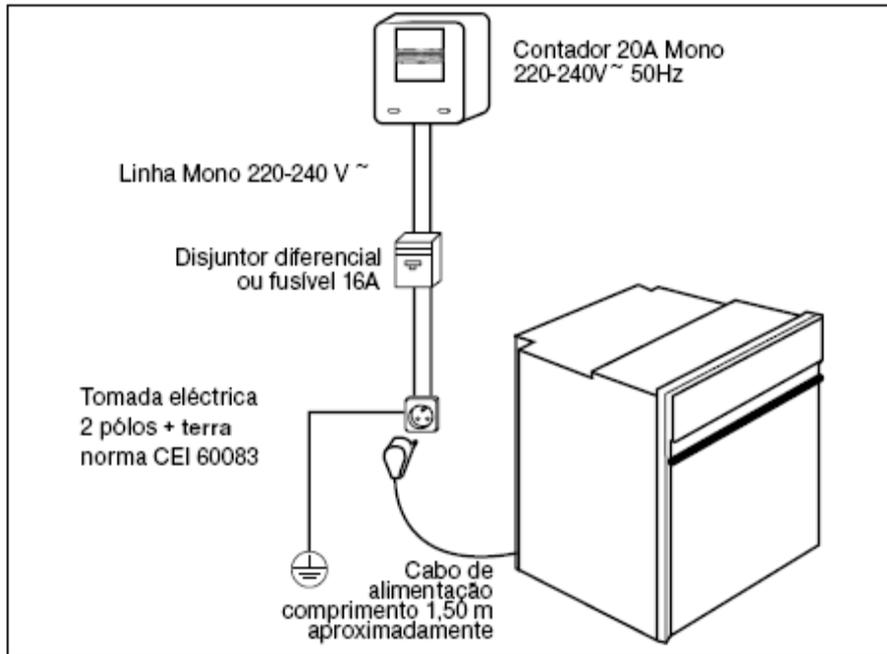
- 1) Retire as tampas de borracha dos parafusos para aceder aos orifícios de fixação.
- 2) Faça um orifício com 3 mm de diâmetro na parede do móvel para evitar estalar a madeira.
- 3) Fixe o forno com os 2 parafusos.
- 4) Voltar a colocar as tampas em borracha (que também servem para amortecer o fecho da porta do forno).

\* Se o móvel for aberto, a sua abertura deve ser de 70 mm (Máx.)



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

## 2 / INSTALAÇÃO DO SEU APARELHO



### • LIGAÇÃO ELÉCTRICA

A segurança eléctrica deve ser assegurada por um encastramento correcto. Durante o encastramento e as operações de manutenção, o exaustor deve ser desligado da corrente eléctrica e os fusíveis devem ser cortados ou retirados.

A ligação eléctrica deve ser realizada antes de o aparelho ser instalado no armário.

Verificar 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 fomo 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 ~ atra-

vés de uma tomada de corrente 1 ph + 1 neutro + terra normalizada CEI 60083 ou de um dispositivo de corte omipolar ou em conformidade com as regras de instalação.

#### ⚠ Atenção

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

No caso de uma ligação com tomada eléctrica, esta deverá ficar acessível após a instalação.

O fusível da instalação deve ser de 16 amperes. **Se estiver danificado, o cabo de alimentação deverá ser substituído por um cabo ou por um conjunto especial, que poderá ser adquirido junto do fabricante ou do seu Serviço Pós-Venda.**

## 2 / INSTALAÇÃO DO SEU APARELHO



### Atenção

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

*Se a instalação eléctrica 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.*

### • SUBSTITUIÇÃO DO CABO DE ALIMENTAÇÃO

– O cabo de alimentação (H05 RR-F, H05 RN-F ou H05 W-F) deve possuir um tamanho suficiente, de modo a poder ser ligado ao forno de encastrar colocado no chão frente ao móvel.

Para tal, o aparelho deverá estar desligado da rede:

– Levante a tampa situada em baixo à direita do painel traseiro, desapertando os 2 parafusos, e em seguida, gire-a.

– Descarne 12 mm de cada fio do novo cabo de alimentação.

– Entrance cuidadosamente os filamentos.

– Desaperte os parafusos do bloco terminal e retire o cabo a substituir.

• Introduza o cabo de alimentação pela parte lateral do painel no aperta-cabos situado à direita do bloco terminal.

– Todos os filamentos dos fios de alimentação devem ficar presos debaixo dos parafusos.

– O fio da fase no terminal L.

– O fio de terra de cor verde-amarela deve ser ligado ao terminal .

– O fio do neutro (azul) no terminal N.

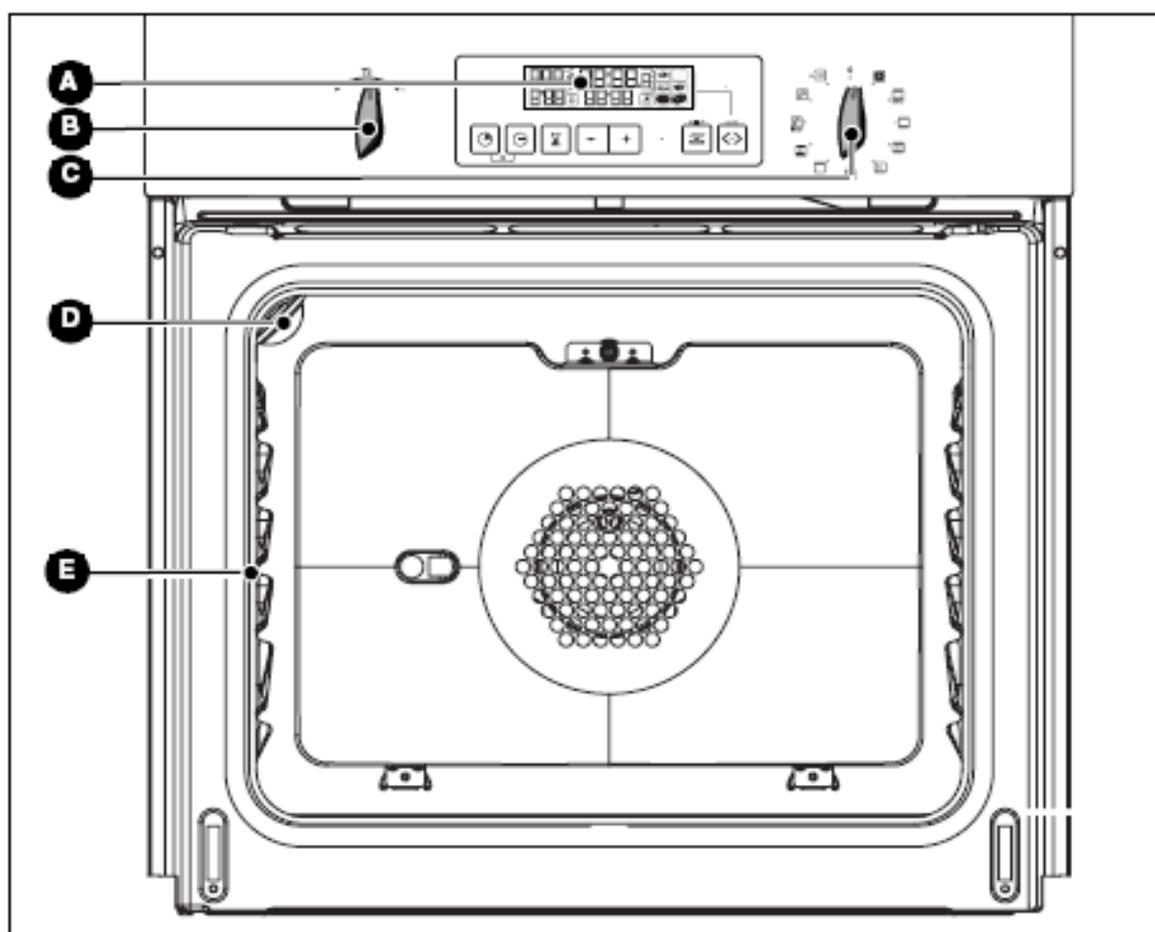
– Aparafuse a fundo os parafusos do bloco terminal e verifique a ligação, puxando cada um dos fios.

– Fixe o cabo com o auxílio do aperta-cabo situado à direita do bloco terminal.

– Feche novamente a tampa com o auxílio dos 2 parafusos.

## 2 / DESCRIÇÃO DO APARELHO

### • APRESENTAÇÃO DO SEU FORNO



**A** Programador

**B** Selector de temperatura

**C** Selector de funções

**D** Lâmpada

**E** Encaixes acessórios



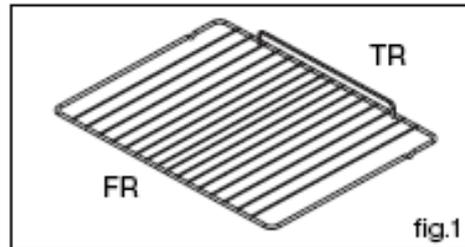
#### **Conselho**

*Este guia de instalação e de utilização é válido para vários modelos. Por isso, é possível que constate algumas pequenas diferenças de detalhes e de equipamentos entre o seu aparelho e as presentes descrições.*

## • DESCRIÇÃO DOS ACESSÓRIOS

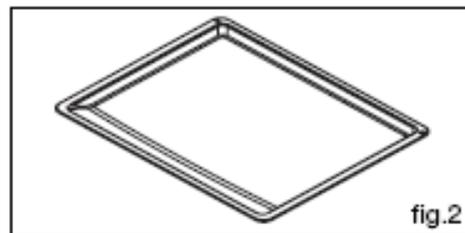
### • *Grelha de segurança antibasculamento (fig.1)*

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



### • *Placa multiusos (fig.2)*

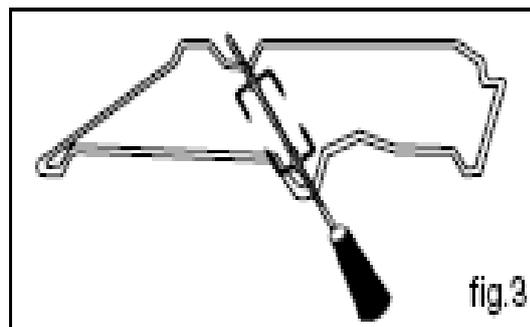
Serve de placa de pastelaria e tem um rebordo inclinado. Utiliza-se para a cozedura de bolos, tais como profiteroles, suspiros, madas, queques, massas folhadas, etc. Inserido nos encaixes, por baixo da grelha, este recolhe os molhos e gorduras dos grelhados. Também pode ser utilizado para cozeduras a banho-maria, enchendo-o de água pela metade. Evite colocar directamente neste tabuleiro grandes peças de carne para assar, pois produzir-se-iam automaticamente importantes projecções nas paredes do forno.



### • **Espeto (fig. 3)**

#### **Para o utilizar:**

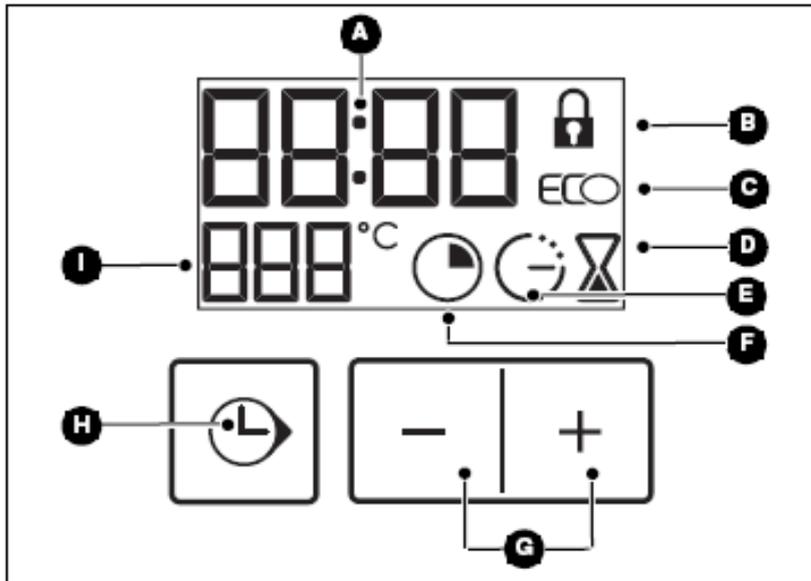
- Colocar a placa multi-usos no nível nº 1 para recolher o molho de cozedura ou em baixo, se a peça a cozinhar for muito grande.
- Enfiar um dos garfos no espeto; colocar a peça a assar; enfiar o segundo garfo.
- Colocar o espeto rotativo no seu local
- Empurrar um pouco para engatar a ponta do espeto no seu local situado no fundo do forno.
- Retirar a pega desaparafusando-a para poder fechar a porta. Após a cozedura, voltar a colocar a pega no espeto para retirar a peça sem se queimar.



Nota: Os acessórios dependem dos modelos

### 3 / DESCRIÇÃO DO SEU APARELHO

- APRESENTAÇÃO DO PROGRAMADOR



- A** Apresentação da hora e das durações
- B** Indicador de porta bloqueada
- C** Indicador cozedura ECO
- D** Indicador do temporizador
- E** Indicador do fim de cozedura
- F** Indicador de duração de cozedura
- G** Botões de regulação de tempo
- H** Botão de selecção (durações e horas)
- I** Visor de temperatura

## 4 / UTILIZAÇÃO DO VOSSO APARELHO

### . UTILIZAÇÃO DO PROGRAMADOR

#### . Como acertar a hora?

- Aquando da ligação eléctrica

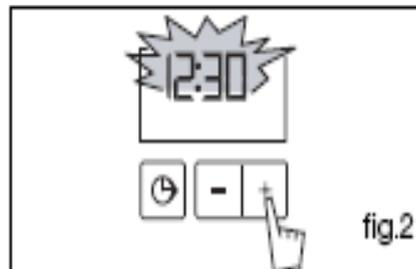
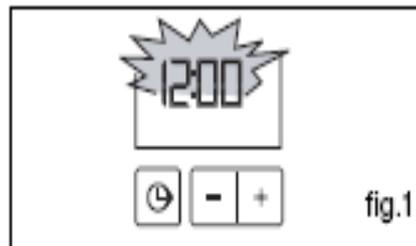
O visor pisca nas 12:00 (fig.1)

Acertar a hora, carregando nos botões + e - (para obter um desfile rápido prima continuamente o botão) (imagem 2).

Exemplo 12h30

Carregar no botão  para validar.

O visor já não pisca.



- Para voltar às horas no relógio

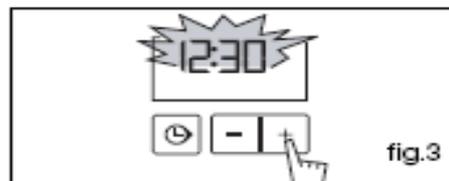
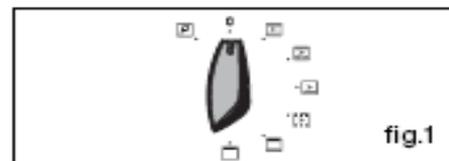
O selector de função deve obrigatoriamente estar na posição 0 (fig.1)

Carregar no botão  durante alguns segundos até o visor começar a piscar (fig.2). Os bips sonoros indicam que a regulação é possível.

Ajustar a regulação da hora com os botões + e - (fig.3)

Carregar no botão  para validar (fig.4)

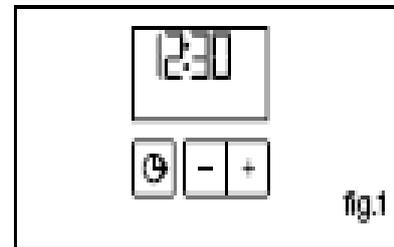
Atenção – se não for feita a validação através do botão , o registo é automático ao fim de alguns segundos.



## 4 / UTILIZAÇÃO DO VOSSO APARELHO

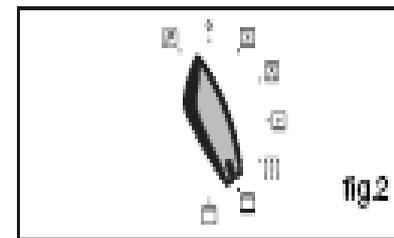
### . Cozedura imediata

- O programador deve apenas apresentar a hora.  
Esta não deve piscar (fig. 1)



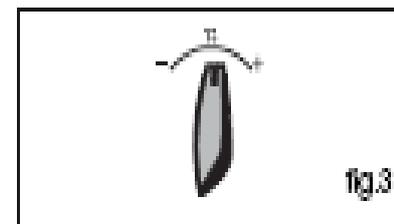
Rode o selector de funções para a posição pretendida.

Exemplo: posição  (fig.2)



O forno propõe uma temperatura otimizada para este tipo de cozedura.

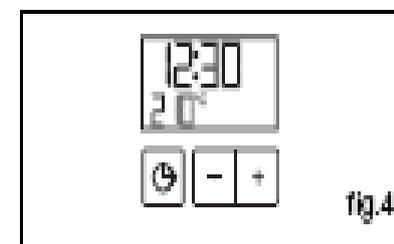
É possível ajustar a temperatura accionando o botão de selecção de temperatura para + ou - (fig.3).



Exemplo: marcação da temperatura 210°C (Fig.4)

Coloque o seu tabuleiro no forno de acordo com as recomendações fornecidas

Após estes passos, o forno aquece e o indicador da temperatura pisca.



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

Esta deixa de piscar.



Atenção

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



Atenção

Todas as cozeduras são feitas com a porta do forno fechada.

## 4 / UTILIZAÇÃO DO VOSSO APARELHO

### . Cozedura Programada

#### - Cozedura com início imediato e duração programada

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

- Prima o  botão até que o indicador de duração  de cozedura comece a piscar

O visor pisca às 0h00 para lhe indicar que a regulação pode ser feita (fig.2).

- Prima o botão + ou – para definir o tempo pretendido. Exemplo: 30 minutos de cozedura (imagem 3).

A memorização do tempo de cozedura é automática após alguns segundos.

O visor deixa de piscar.

A contagem decrescente do tempo começa imediatamente após o acerto.

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

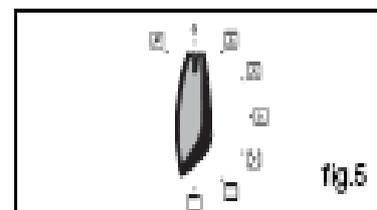
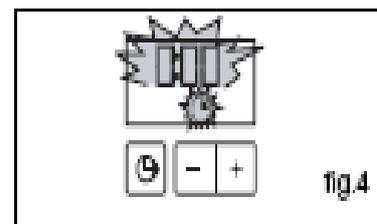
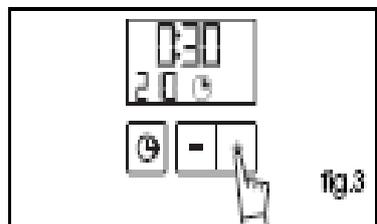
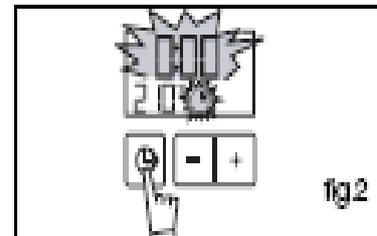
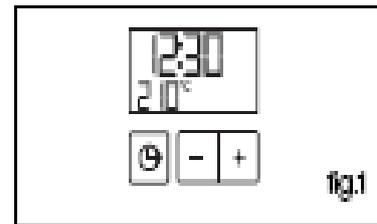
Quando o forno atingir a temperatura desejada, ouvirá uma série de sons.

No final da cozedura (fim do tempo programado),

- o forno desliga-se,

- 0h00 começa a piscar (fig.4)

- são emitidos vários sons durante alguns minutos. A paragem definitiva dos sons é feita premindo um botão qualquer. O visor volta para a hora do dia quando voltar a colocar o selector da função em 0 (fig.5)



## 4 / UTILIZAÇÃO DO VOSSO APARELHO

### . Cozedura Programada

#### - Cozedura com início diferido e hora final escolhida

Proceda como para uma cozedura programada

- Após a regulação da duração, prima o  botão até que o indicador de final de cozedura comece a piscar.

O visor pisca a 0h00 para indicar que a regulação é agora possível (fig.1).

- Carregar no botão + ou – para regular a hora de fim de cozedura desejada.

Exemplo: fim de cozedura às 13h00 (fig.2).

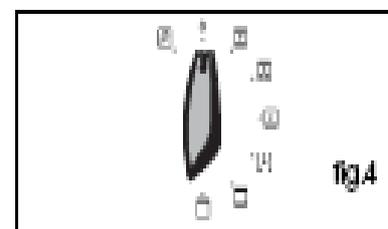
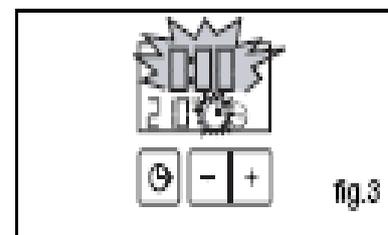
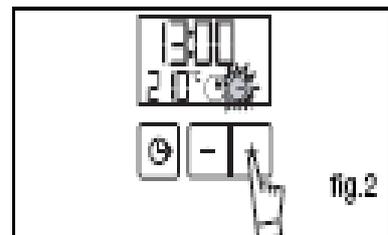
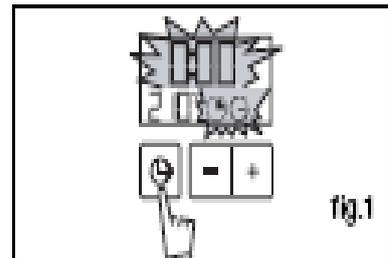
O final de fim de cozedura é registado automaticamente ao fim de  alguns segundos ou validar carregando no botão

**Após estas 3 acções, o início do aquecimento é diferido, de modo a que a cozedura termine às 13h00.**

No final da cozedura, fim do tempo programado ,

- o forno desliga-se,
- o indicador de duração de cozedura e 0h00 piscam (fig.3).
- são emitidos vários bips sonoros durante alguns minutos. A paragem definitiva destes bips é feita premindo um botão qualquer.

O visor volta par a hora do dia quando voltar a colocar o selector da função no 0 (fig.4).

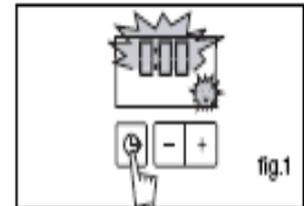


## 4 / UTILIZAÇÃO DO VOSSO APARELHO

### . 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.

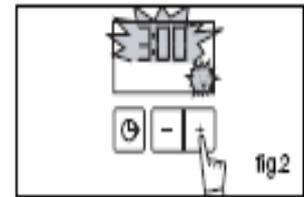
Neste caso, o tempo indicado pelo temporizador é prioritário em relação ao visor da hora do dia.



- prima o botão  (fig.1) até fazer piscar o símbolo do relógio 

- ajustar o tempo pretendido premindo os botões + ou – (fig.2)

- Carregar no botão  para validar ou esperar alguns segundos.



O visor deixa de piscar ao fim de alguns segundos, o temporizador inicia e desconta o tempo de segundos em segundos.

Quando terminar o tempo, o relógio emite uma série de bips sonoros para avisar.

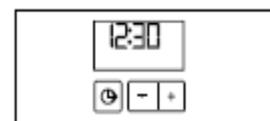
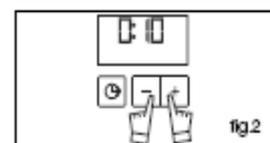
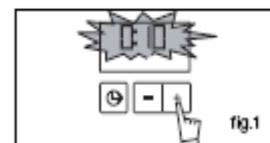
A paragem definitiva dos sons é feita premindo um botão qualquer.

Atenção! É possível alterar ou cancelar a qualquer momento a programação do temporizador

### . REGULAÇÃO DA LUMINOSIDADE DO VISOR

Pode alterar a luminosidade do visor, procedendo da seguinte forma:

- Regule e valide a hora do programador a 0h10- Prima, em simultâneo, nos botões + e – durante alguns  segundos até que o visor apresente para entrar no modo de regulação (fig.2).



- Prima os botões + e – para obter a luminosidade desejada.

Após ter definido a luminosidade da sua escolha, aguarde alguns segundos e acerte novamente o relógio do programador.

## 5 / OS MODOS DE COZEDURA DO FORNO

(2º os modelos)



### TRADICIONAL VENTILADA

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

- A cozedura é efectuada 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 as carnes, peixes, legumes, colocados preferencialmente num recipiente de barro.



### GRELHADOR + ESPETO

(temperatura recomendada 200°C mínimo 180°C máximo 230°C)

- a cozedura efectua-se, alternadamente pelo elemento superior e hélice (ventoinha).
- Colocar a pingadeira no nível de baixo.
- Recomendado para todas as aves ou assados no espeto.



### BASE VENTILADA

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

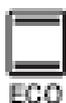
- A cozedura é efectuada através do elemento inferior, associado a uma leve dosagem do grill e ventoinha de circulação de ar.
- Cozedura através do elemento de baixo com uma leve dosagem do elemento de cima. Coloque a grelha no encabe de baixo.
- Recomendado para os pratos húmidos (quiches, tartes de frutos sumarentos...) A massa ficará bem cozida por baixo. Recomendado para as preparações levedadas (bolo rei, bola, folar...) e para os soufflés que não ficarão retidos com uma crosta por cima.



### MANTER QUENTE / MASSA DE PÃO

(TEMPERATURA RECOMENDADA 80°C MINIMO 35°C MAXIMO 100°C)

- Dosagem do elemento do elemento superior e inferior associadas à Ventoinha.
- Recomendado para levedar as massas de pão, brioches não ultrapassando Os 40°C (para aquecer pratos, descongelação).



### TRADICIONAL (ECO)

(temperatura recomendada 200°C mínimo 35°C máximo 275°C)

- A cozedura efectua-se através dos elementos inferior e superior sem Ventilação.
- Necessita de pré aquecimento antes da cozedura
- Recomendado para cozeduras lentas e delicadas (coq au vin)



### GRELHADOR FORTE

(Temperatura recomendada 275°C mínimo 180°C máximo 275°C).

- A cozedura efectua-se através do elemento superior sem ventilação.
- . Efectuar um pré aquecimento de 5 minutos. Deslizar a pingadeira no nível de Baixo para recolher as gorduras.
- . Recomendado para grelhar costeletas, salsichas, torrar fatias de pão, gambas Sobre a grelha.

## 6/ MANUTENÇÃO E LIMPEZA DO VOSSO APARELHO

### . LIMPEZA DA SUPERFÍCIE EXTERIOR

Para limpar a janela do programador electrónico, assim como a porta do forno, utilizar um pano suave embebido com produto limpa vidros.

Não utilizar produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos duros para limpar a porta de vidro do forno, pois poderia arranhar a superfície e provocar o rebentar do vidro.

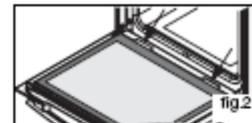
Para preservar o vosso aparelho, recomendamos a utilização de produtos de manutenção Clearit.

### LIMPEZA DA PORTA

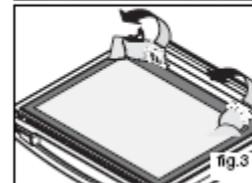
- Abrir completamente a porta e bloqueá-la com os dois batentes vermelhos (fig.1) que são fornecidos no saco plástico do seu aparelho.



- Retirar o primeiro vidro (Fig.2) puxando-o com as duas mãos (fig.3)



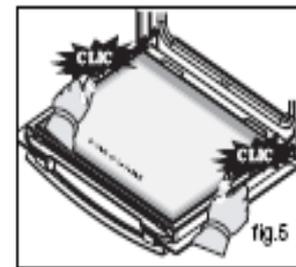
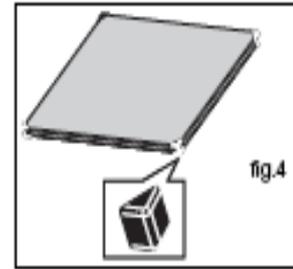
- Limpar o vidro com a ajuda de uma esponja suave e com detergente da louça. Não ensopar o vidro em água. Não utilizar produtos abrasivos. Passar com água limpa e secar com um pano que não deixe pêlos.



e

## 6/ MANUTENÇÃO E LIMPEZA DO VOSSO APARELHO

- Se necessário retirar o conjunto dos vidros interiores da porta. Este conjunto é composto por um ou dois vidros conforme o modelo, os quais têm a cada canto uma ponta de borracha preta (Fig. 4).
- Após a limpeza, voltar a colocar nos cantos a borracha, tendo em conta que no vidro esteja indicado:
  - . em cima à esquerda: L
  - . em baixo à direita: R
- Se o vosso forno está equipado com um único vidro interior, este deve estar o mais próximo possível do vidro fixado.
- Colocar o conjunto de vidros interiores na porta para que o L e o R se situem ao lado das dobradiças.
- Fixar o último vidro colocando a indicação "PYROLISE" frente a vós (fig.5).
- Retirar os batentes de plástico vermelhos.



### O aparelho está de novo operacional

#### FORNO PIROLÍTICO

- Este tipo de forno limpa por destruição a altas temperaturas das gorduras, oriundas dos transbordamentos ou dos salpicos.
  - Os fumos libertados são destruídos pela sua passagem por um catalisador.
- Não é necessário aguardar que o forno esteja muito engordurado para efectuar esta limpeza.

#### Em que caso se deve fazer uma pirólise?

- Quando o forno começa a deitar fumo aquando de um pré aquecimento ou deita muito fumo aquando da realização dos cozinhados.
- Quando o forno tem cheiros quando está frio, depois de vários tipos de cozeduras preparadas (peixes, grelhados....)

A pirólise não é necessária após cada cozedura, somente quando o grau de sujidade se justifique.

## 6/ MANUTENÇÃO E LIMPEZA DO VOSSO APARELHO

Cozeduras causando pouca sujidade	Biscoitos, legumes, bolos, quiches, soufflés...	Cozeduras sem manchas: não se justifica 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.

### • NORMAS DE SEGURANÇA



#### **Atenção**

- Antes de iniciar a pirólise, retire todos os acessórios do interior do forno, incluindo tabuleiros e grelhas.

Antes do início da pirólise, retire os derrames importantes que podem ter ocorrido, para evitar o risco de inflamação ou uma produção excessiva de fumo.

- Durante a pirólise, as superfícies ficam mais quentes do que numa utilização normal, as crianças devem manter-se afastadas.

- Não cubra o interior do forno com papel de alumínio, para poupar uma limpeza: se provocar um sobre-aquecimento, danificará o esmalte que recobre a cavidade.

## 6/ MANUTENÇÃO E LIMPEZA DO VOSSO APARELHO

### . ARRANQUE DA LIMPEZA

Para beneficiar da quantidade de calor já existente no forno e economizar energia: Iniciar uma pirólise após um assado.

Retirar os acessórios do forno e retirar os transbordamentos maiores que possam ter-se produzido.

Verificar se o programador fixa a hora do dia e que o mesmo não pisca. Basta colocar o selector de cozedura na posição  pirólise.

A duração de indisponibilidade do forno é de 2h30 (duas horas de pyro e 30 minutos de refrigeração). Esta duração não é modificável.

Este tempo tem em conta a duração de refrigeração até ao desbloqueamento da porta.

### . FIM DA LIMPEZA

A pirólise pára automaticamente, é então possível abrir a porta..  
No fim do ciclo pirólise o relógio indica 0h00.  
Colocar o selector de funções na posição 0.

Quando o forno está frio, utilizar um pano húmido para retirar a cinza branca. O forno está limpo e de novo utilizável para efectuar uma cozedura à vossa escolha.

#### Atenção

O bloqueamento da porta é efectivo alguns minutos após o arranque do ciclo.  
A pirólise pára automaticamente. Assim que a temperatura atinge cerca de 275°C, é então possível abrir a porta.

## 7 / NO CASO DE ANOMALIAS DE FUNCIONAMENTO

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

### O forno não aquece

- Defeito de bloqueio da porta.
- O forno não está ligado.
- O fusível da sua instalação eléctrica está fundido.
- A temperatura seleccionada é demasiado baixa.

### O que fazer:

- ➔ Ligue o forno.
- ➔ Substitua o fusível da sua instalação e verificar o respectivo valor (16A).
- ➔ Aumente a temperatura seleccionada.

### O cadeado pisca

- O bloqueio de porta está danificado.

### O que fazer:

- ➔ 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.

### O que fazer:

- ➔ 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.

### O que fazer:

- ➔ Certifique-se de que a porta está fechada.
- ➔ Contacte o Serviço Pós-Venda.

### O forno emite bips.

- Cozedura em curso
- Fim de cozedura

### O que fazer?

Verificar se alcançou a temperatura seleccionada.

A cozedura programada terminou.



#### **Cuidado**

*Desligar o forno antes de efectuar qualquer tipo de intervenção sobre a lâmpada e, se necessário, deixar arrefecer o aparelho.*



#### **Conselho**

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

## • SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA

A lâmpada está situada no tecto da cavidade do forno.

- a) Desligue o forno.
- b) Desaperte o difusor luminoso (fig.1).
- c) Desaperte a lâmpada no mesmo sentido.

Características da lâmpada:

- 15 W
- 220-240 V ~
- 300°C
- casquilho E 14

- d) Substitua a lâmpada, monte novamente o difusor luminoso e, em seguida, ligue o forno.

