

DE BETRIEBSANLEITUNG
EN GUIDE TO INSTALLATION
FR GUIDE D'UTILISATION
NL GEBRUIKSAANWIJZING
PT GUIA DE UTILIZAÇÃO

Brandt

Backofen
Oven
Four
Oven
Forno



Brandt

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 n.º de telefone no fim deste manual).

*E visite o nosso sítio **www.BRANDT.com** onde poderá encontrar todos os nossos produtos, bem como informações úteis e complementares.*

BRANDT

www.brandt.com

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

| | |
|---|-----|
| 1 / INFORMAÇÕES DESTINADAS AO UTILIZADOR | |
| • Instruções de segurança _____ | 92 |
| • Meio Ambiente _____ | 93 |
| 2 / INSTALAÇÃO DO SEU APARELHO | |
| • Escolha do local de instalação _____ | 94 |
| • Encastramento _____ | 94 |
| • Ligação eléctrica _____ | 95 |
| • Substituição do cabo de alimentação _____ | 96 |
| 3 / DESCRIÇÃO DO SEU APARELHO | |
| • Apresentação do seu forno _____ | 97 |
| • Descrição dos acessórios _____ | 98 |
| • Descrição do programador _____ | 99 |
| 4/ UTILIZAÇÃO DO APARELHO | |
| • Utilização do programador _____ | 100 |
| • Como acertar a hora _____ | 100 |
| ◦ Como alterar a hora _____ | 100 |
| ◦ Cozedura imediata _____ | 101 |
| ◦ Cozedura programada _____ | 102 |
| ◦ Utilização da função temporizador _____ | 104 |
| ◦ Luminosidade do visor _____ | 104 |
| 5 / OS MODOS DE COZEDURA DO FORNO _____ | 105 |
| 6 / MANUTENÇÃO E LIMPEZA DO SEU APARELHO | |
| • Limpeza da superfície exterior _____ | 106 |
| • Limpeza da porta _____ | 106 |
| • Limpeza do forno catalítico _____ | 107 |
| • Substituição das paredes catalíticas _____ | 108 |
| 7 / ANOMALIAS DE FUNCIONAMENTO _____ | 109 |
| • Substituição da lâmpada _____ | 110 |
| 8 / SERVIÇO PÓS-VENDA _____ | 111 |



Importante

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

• INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Este exaustor foi concebido para uma utilização por particulares na sua habitação. Destina-se exclusivamente à cozedura dos géneros alimentícios. Este forno não contém qualquer componente a 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. Assegure-se de que as crianças não manipulam os comandos do exaustor.
- 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 utilize para fins comerciais ou industriais, nem para fins diferentes daqueles para os quais ele foi concebido.
- Não modifique nem tente modificar as características deste aparelho. pois isso poderá representar 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 durante a utilização.
- Nunca puxe o seu aparelho através da pega da porta.
- Antes de utilizar o seu forno pela primeira vez, aqueça-o vazio durante cerca de 15 minutos. Certifique-se de que a peça está suficientemente ventilada. Poderá 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 situados no interior do forno. Poderia 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,..) 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 pouce cargas pesadas e verifique que nenhuma criança possa subir nem sentar-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 abrindo 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).
- Para sua segurança, o seu forno vem equipado com PARAGEM AUTOMÁTICA, para caso se esqueça de o desligar. Após 10 horas de funcionamento, a função AS (Paragem automática) activa-se e o seu forno deixa de criar calor. AS aparece no lugar da hora e é emitida uma série de 2 sons sucessivos durante um certo tempo.

• 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-lhe 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.



– Obrigado pela sua colaboração na protecção do meio 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 n° 1935/2004 relativos aos materiais e objectos destinados a entrar em contacto com os géneros alimentares.

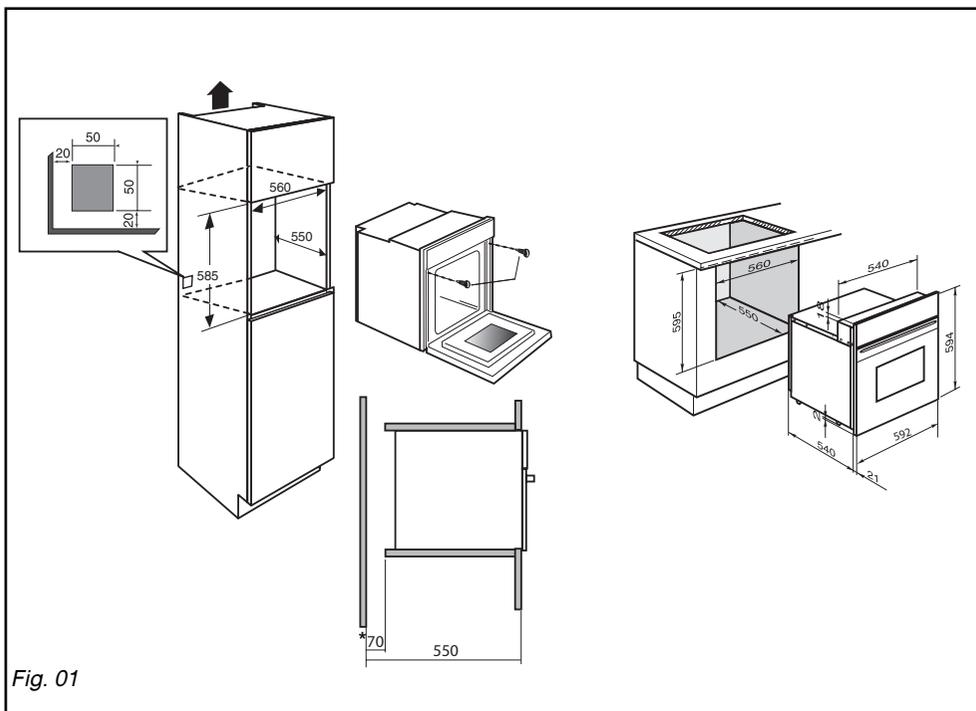


Fig. 01

• 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 ao lado).

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 mín. 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:

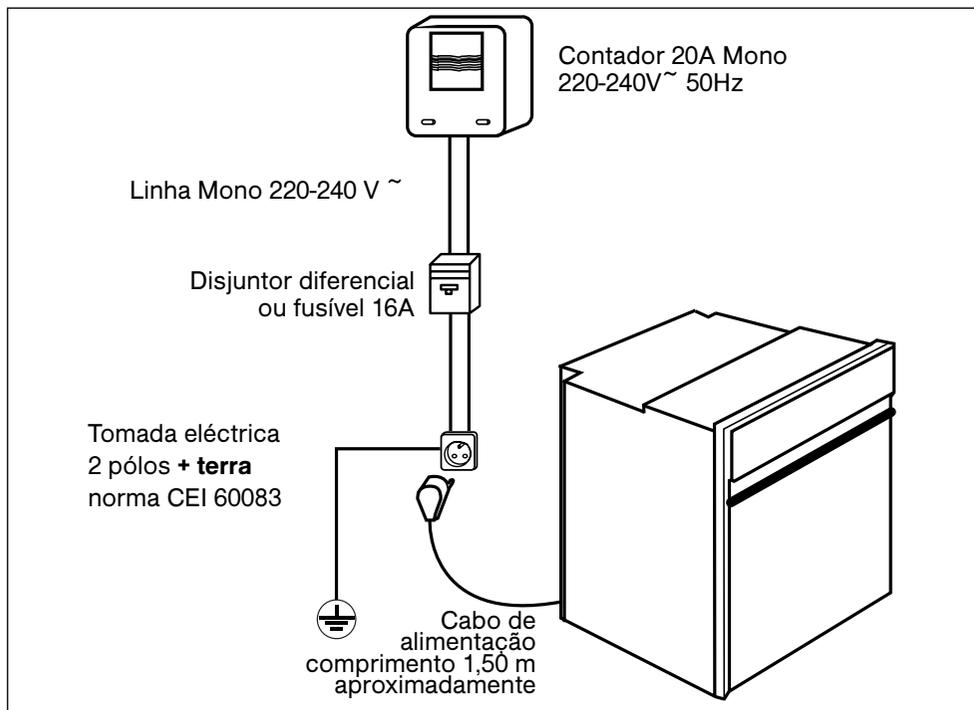
- 1) Retire as tampas de borracha dos parafusos para aceder aos orifícios de fixação.
- 2) Faça um orifício com 2 mm de diâmetro na parede do armário para evitar estalar a madeira.
- 3) Fixe o forno com os 2 parafusos.
- 4) Coloque novamente os tapa-parafusos de borracha (estes também servem para amortecer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

(*) se o móvel for aberto, a sua abertura deverá 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.



• 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 forno deve ser ligado com um cabo de alimentação (normalizado) de 3 condutores de $1,5\text{mm}^2$ (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.**

**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 VV-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 .

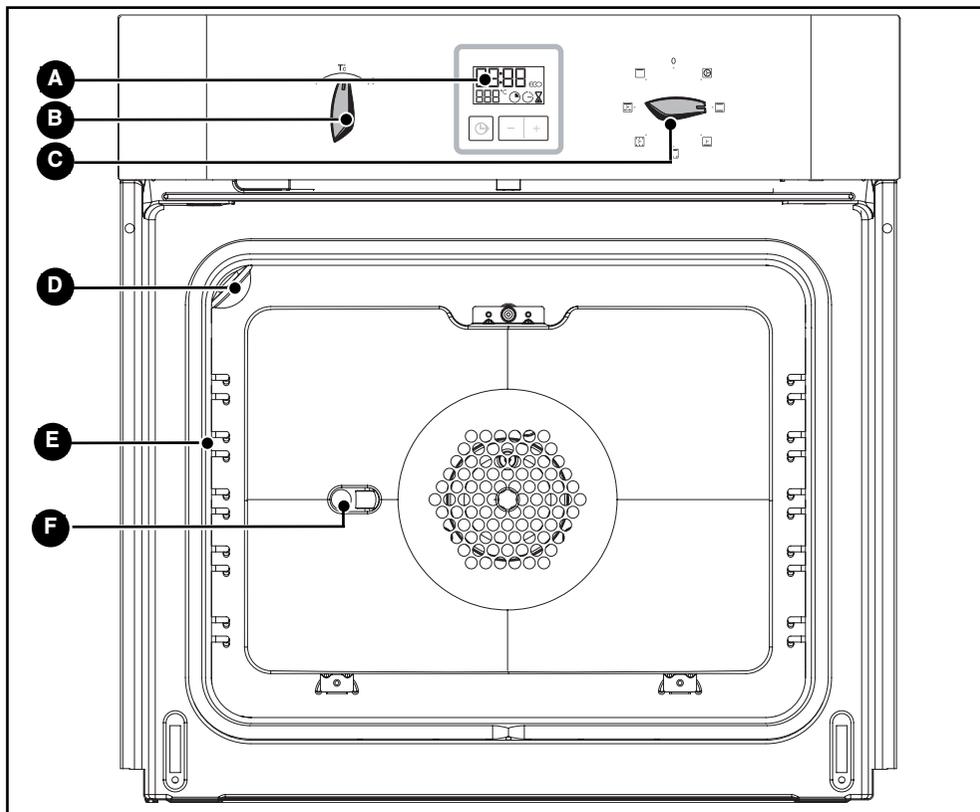
— O fio do neutro (azul) no terminal N.

— 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.

• APRESENTAÇÃO DO SEU FORNO



- | | |
|----------------------------------|--------------------------------------|
| A Programador | D Lâmpada |
| B Selector de temperatura | E Encaixes fio |
| C Selector de funções | F Buraco para espeto rotativo |



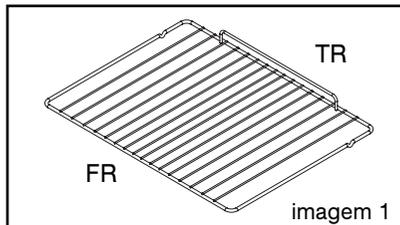
Conselho

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 (de acordo com o modelo)

• Grelha de segurança antibasculamento (imagem.1)

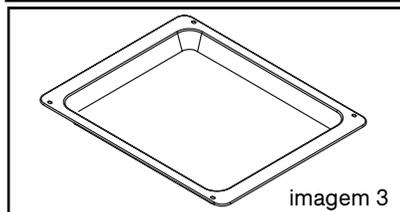
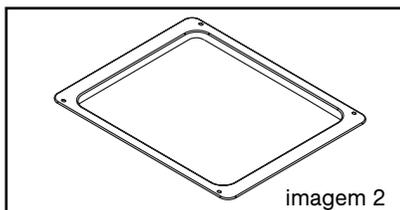
A grelha pode ser utilizada para colocar os pratos e formas para alimentos a cozer ou gratinar, ou então para fazer grelhados, colocando-os directamente sobre a grelha.



• Placa multiusos (imagem. 2 - 3)

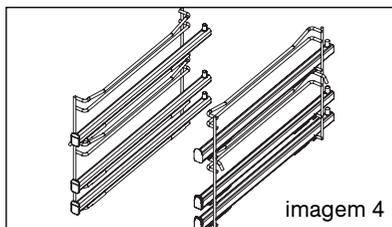
Serve de placa de pastelaria e tem um rebordo inclinado. Utiliza-se para a cozedura de bolos, tais como profiteroles, suspiros, madas, queques, massas folhadas, etc.

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.



• Suporte da placa de saída (imagem 4)

Graças a este sistema, pode extrair totalmente o seu tabuleiro e aceder facilmente aos pratos que estiverem em curso de cozedura. **A retire do forno antes de proceder a uma limpeza por pirólise.**



• Espeto rotativo (imagem 5)

Para a sua utilização:

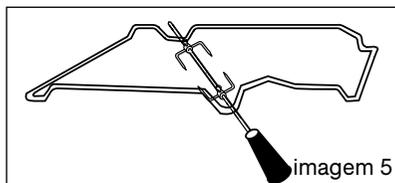
- coloque a placa multiusos no suporte lateral n.º1 de modo a recolher o molho de cozedura, ou então na base do forno, caso a peça para assar seja demasiado grande.

- enfie uma das forquilha no espeto ; coloque no espeto o alimento que se deseja assar; enfie a outra forquilha; centre e aperte, enroscando as duas forquilha.

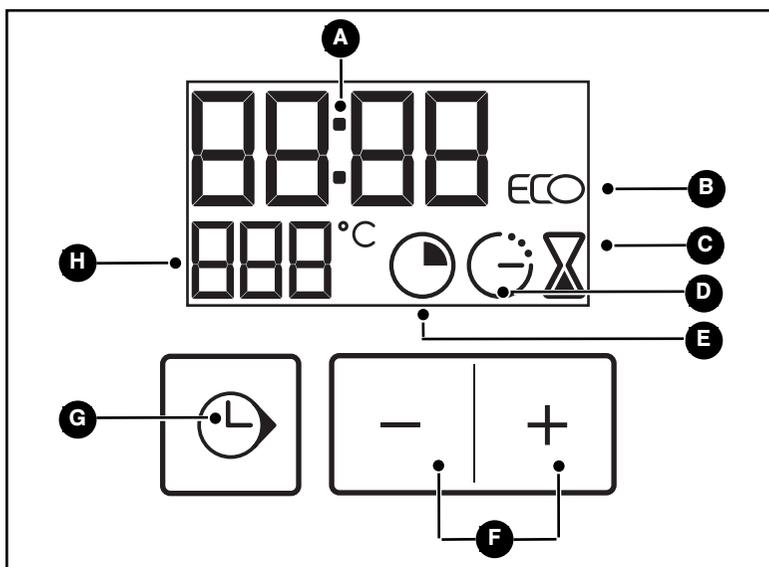
- coloque o espeto no seu suporte.

- empurre ligeiramente de modo a enfiar a ponta do espeto no quadrado de accionamento situado no fundo do forno.

- retire a pega desapertando-a para poder fechar a porta. Após a cozedura, enroscar novamente a pega no espeto de modo a retirá-lo sem se queimar.



• DESCRIÇÃO DO PROGRAMADOR



- | | |
|---|---|
| A Indicação da hora e das durações | E Indicador de duração de cozedura |
| B Indicador de cozedura ECO | F Teclas de regulação do tempo |
| C Indicador do temporizador | G Tecla de selecção (durações e horas) |
| D Indicador de fim de cozedura | H Visualização da temperatura |

• UTILIZAÇÃO DO PROGRAMADOR

• Como acertar a hora

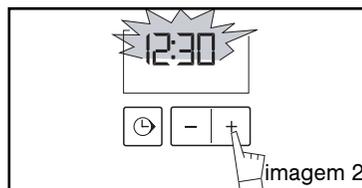
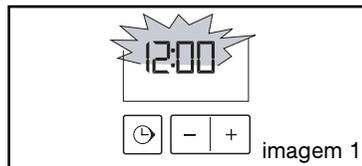
- Aquando da ligação eléctrica

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

Acerte a hora, premindo as teclas + e - (para obter um desfile rápido, premir continuamente a tecla) (fig.2).

Exemplo: 12H30

Prima a tecla “⌚” para validar.
O visor fica fixo.



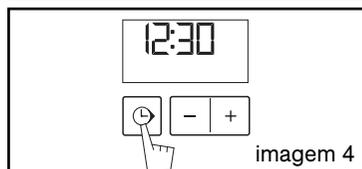
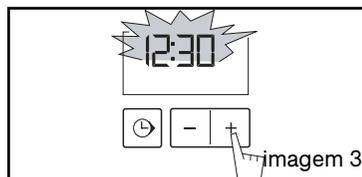
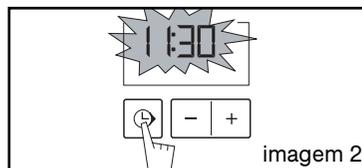
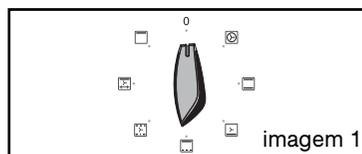
- Para acertar o relógio

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

Prima a tecla “⌚” durante alguns segundos até que o visor esteja a piscar (fig.2), depois solte. Os bips sonoros indicam que a regulação é possível.

Acerte a hora com as teclas + e - (fig.3).

Prima a tecla “⌚” para validar (fig.4).



⚠ Atenção
Se não houver uma validação através da tecla “⌚”, a memorização é automática após alguns de segundos.

• Cozedura imediata

– O programador deve apenas visualizar a hora.

Esta não deve estar a piscar (fig.1).

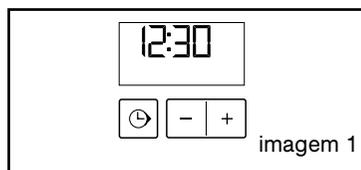


imagem 1

Rode o selector de funções para a posição pretendida.

Exemplo: posição  (fig.2).

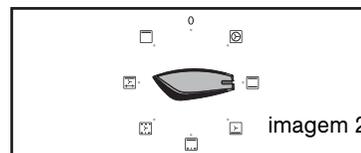


imagem 2

O forno propõe-lhe uma temperatura optimizada para este tipo de cozedura.

É, no entanto, possível ajustar a temperatura accionando o botão de selecção de temperatura para + ou - (fig.3)

Exemplo: indicação de temperatura 210°C (fig.4).

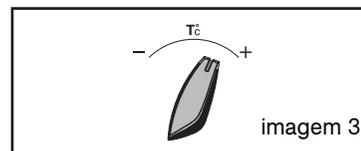


imagem 3

Coloque o seu tabuleiro no forno consoante as recomendações fornecidas pelo guia de cozedura.

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

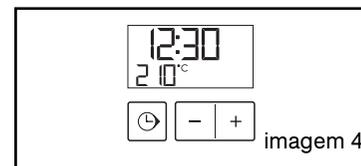


imagem 4

Uma série de bips sonoros indica-lhe que a temperatura definida foi alcançada. Esta fica fixa.



Atenção

Após um ciclo de cozedura, a turbina de arrefecimento continua a funcionar durante um certo tempo, de modo a arrefecer o forno.



Atenção

Todas as cozeduras são feitas com a porta fechada.



Atenção

Não colocar tecidos ou panos na pega do forno.

• COZEDURA PROGRAMADA

- Cozedura com início imediato e duração programada

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

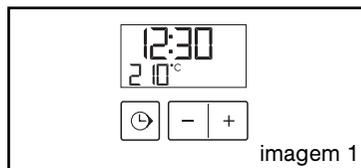


imagem 1

- Prima a tecla "⌚" até que o indicador de duração de cozedura fique a piscar ⌚.

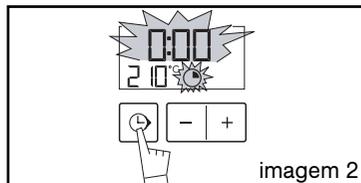


imagem 2

O visor está intermitente em 0h00 para lhe indicar que a regulação é então possível (fig.2).

- Prima a tecla + ou - para definir o tempo pretendido.

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

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

O visor da hora deixa de piscar.

A contagem decrescente da duração é iniciada imediatamente após a regulação.

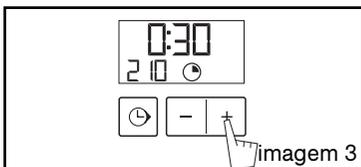


imagem 3

Após esses 3 passos, o forno aquece:

Uma série de bips sonoros indica-lhe que a temperatura definida foi alcançada.

Em fim de cozedura (fim do tempo programado),

- o forno pára,

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

- uma série de bips sonoros é emitida durante uns minutos. A paragem definitiva dos bips sonoros efectua-se premindo qualquer tecla.

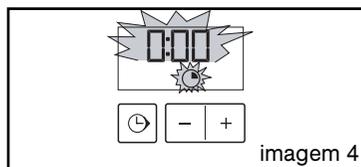


imagem 4

O visor volta para a hora do dia quando voltar a colocar o selector de funções na posição 0 (fig.5).

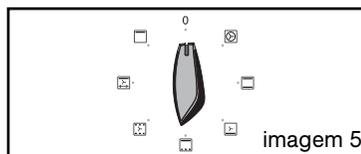


imagem 5

• COZEDURA PROGRAMADA

- Cozedura com início diferido e hora de fim escolhida

Proceda como para uma cozedura programada.

- Após a regulação da duração de cozedura, prima a tecla “⌚” até que o indicador de fim de cozedura esteja a piscar “☀”.

O visor está intermitente em 0h00 para lhe indicar que a regulação é então possível (fig.1).

- Prima a tecla + ou - para definir a hora de fim de cozedura pretendida.

Exemplo: fim de cozedura a 13h10 (fig.2).

O valor memorizado do fim da cozedura é registado automaticamente após alguns segundos.

O visor do fim da cozedura deixa de piscar.

Após estas 3 operações, o início do aquecimento é diferido de modo a que a cozedura termine às 13h10.

Em fim de cozedura (fim do tempo programado),

- o forno pára,
- o indicador de duração de cozedura e 0:00 piscam (fig.3).
- uma série de bips sonoros é emitida durante uns minutos. A paragem definitiva dos bips sonoros efectua-se premindo qualquer tecla.

O visor volta para a hora do dia quando voltar a colocar o selector de funções na posição 0 (fig.4).

No caso das cozeduras programadas, a cavidade é iluminada até ao início da cozedura assim como no fim da mesma.

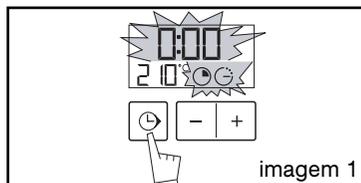


imagem 1

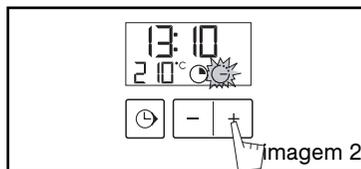


imagem 2

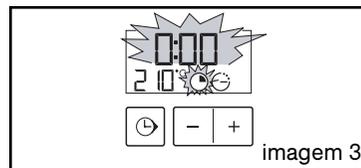


imagem 3

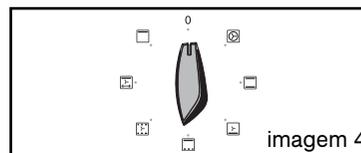


imagem 4

• UTILIZAÇÃO DA FUNÇÃO TEMPORIZADOR

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

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

- Prima a tecla "⌚" (fig.1) até que o símbolo do temporizador pisque

⌚ -> 0.00 e uma pequena ampulheta pisca .

- Regule o tempo pretendido premindo as teclas + ou - (fig.2)

- Prima a tecla "⌚" para validar ou aguarde alguns segundos.

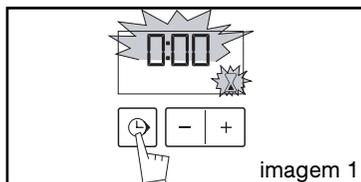


imagem 1

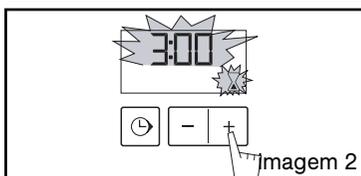


Imagem 2

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

Uma vez o tempo decorrido, o temporizador emite uma série de bips sonoros para o avisar.

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



Atenção

É possível alterar ou cancelar a qualquer momento a programação do temporizador.

• LUMINOSIDADE DO VISOR

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

- Regule e valide a hora do programador a 0h10 (fig.1).

- Prima, ao mesmo tempo, as teclas + e - durante uma dezena de segundos até o visor apresentar "CO" para entrar no modo de regulação (fig.2).

- Prima as teclas + e - para obter a luminosidade pretendida.

Após ter definido a luminosidade da sua escolha, aguarde alguns minutos e acerte novamente o relógio do programador (fig.3).

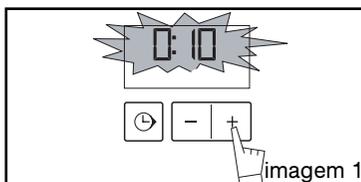


imagem 1

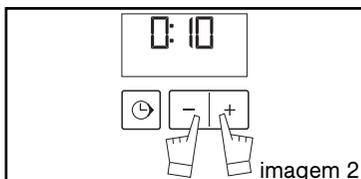


imagem 2

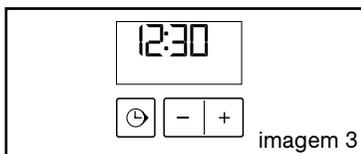


imagem 3

- *  **CALOR GIRATÓRIO**
(temperatura recomendada **180°C** mini 35°C máxi 235°C)
- A cozedura é efectuada através do elemento de aquecimento situado no fundo do forno e da ventoinha de circulação de ar.
 - Subida rápida da temperatura. Alguns pratos podem ser introduzidos no forno frio.
 - Recomendado para manter tenros **carnes, brancas, peixes, legumes**. Para as cozeduras múltiplas até 3 níveis
-  **TRADICIONAL**
(temperatura recomendada **225 °C** mini 35 °C máxi 275 °C)
- A cozedura efectua-se através dos elementos inferior e superior, sem misturas do ar.
 - Necessita de um pré-aquecimento antes de colocar o prato lá dentro.
 - Recomendado para as cozeduras lentas e delicadas: **carne de caça tenra...** Para assar **carne vermelha**. Para cozer lentamente em cataplanas os pratos iniciados previamente na placa de cozinha (**“coq au vin”, guisados de coelho**)
-  **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 encaixe 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
- *  **TRADICIONAL (ECO)**
(temperatura recomendada **200°C** mín. 35°C máx. 275°C)
- A cozedura efectua-se através dos elementos inferiores e superiores, sem sistema de circulação de ar.
 - Esta posição permite poupar energia, conservando ao mesmo tempo as qualidades de cozedura.
 - A posição ECO é utilizada para a etiquetagem energética.
 - NOTA : todas as cozeduras são realizadas **sem pré-aquecimento**.
-  **MANTER QUENTE**
(temperatura recomendada **80°C** mín. 35°C máx. 100°C)
- Esta posição permite manter quentes os alimentos através a regulação do elemento situado no fundo do forno associado à ventilação de ar.
 - Recomendado para fazer levedar massas de pão, brioche, folar... sem exceder os 40°C (aquece-pratos, descongelação).
-  **GRELHADOR COM AR QUENTE (+ ESPETO ROTATIVO (De acordo com o modelo))**
(temperatura recomendada **200°C** mín. 180°C máx. 230°C)
- A cozedura é efectuada, alternadamente, através do elemento superior e da ventoinha de ventilação de ar.
 - Pré-aquecimento inútil. Aves e assados suculentos e estaladiços em todos os lados.
 - Recomendado para todas as **carnes de aves** ou **assados**, para dourar por fora e cozer por dentro **perna, costeletas de novilho**. Para obter postas de **peixe** tenras.
 - O espeto rotativo continua a funcionar após o fim da cozedura até à abertura da porta.
 - Coloque a pingadeira no suporte lateral inferior.
-  **GRELHADOR FORTE**
(temperatura recomendada **200°C** mín. 180°C máx. 275°C)
- A cozedura é efectuada através do elemento superior sem circulação de ar.
 - Efectue um pré-aquecimento de 5 minutos. Coloque a pingadeira no suporte lateral inferior para recolher as gorduras.
 - Recomendado para grelhar **costeletas, salsichas, fatias de pão, gambas colocadas em cima da grelha**.

• LIMPEZA DA SUPERFÍCIE EXTERIOR

Para limpar a janela do programador electrónico, bem como a porta do forno, utilize um pano macio, embebido de produto para a limpeza de vidros.

Não utilize cremes abrasivos nem o esfregão das esponjas.

• LIMPEZA DA PORTA (modelo COM função de PIRÓLISE)

• Desmontagem da porta



Atenção

Antes de efectuar a remoção do vidro, deixe arrefecer o aparelho.

- Abra completamente a porta e bloqueie-a com os dois batentes vermelhos (imagem 1). São fornecidos no saco plástico do seu aparelho.

- Retire o primeiro vidro fixado da seguinte forma:

Insira os dois outros batentes vermelhos nos locais **A** previstos para esse fim (imagem 2). Faça força sobre estas peças para soltar o vidro (imagem 3).

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

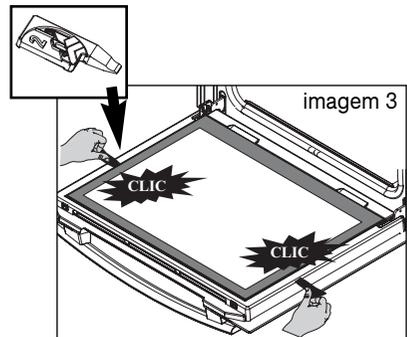
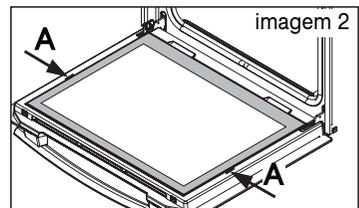
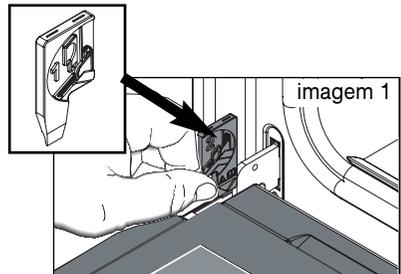
Não coloque o vidro dentro de água.

Não utilize cremes abrasivos, nem o esfregão das esponjas. Lave com água limpa e limpe com um pano que não perca pêlos.



Atenção

Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou escovas metálicas demasiado duras para limpar a porta de vidro do forno, caso contrário, poderá riscar a superfície e estalar o vidro.



- Se for necessário, retire o conjunto dos vidros interiores da porta. Este conjunto é composto por um ou dois vidros, consoante o modelo, com um batente de borracha preto em cada canto (imagem 4).

- Após a limpeza, volte a colocar os quatros cantos de borracha, tendo em atenção que no vidro esteja indicado:

* em cima à esquerda: L

* em cima à direita: R

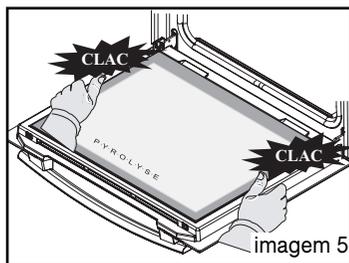
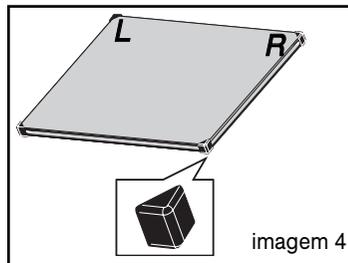
Coloque o conjunto dos vidros interiores na porta, de forma a que o L e o R estejam situados do lado das dobradiças.

- Se o seu forno estiver equipado apenas com um vidro interior, este deve estar o mais próximo possível do vidro preso por cliques.

- Fixe o último vidro, colocando a indicação "P.Y.R.O.L.Y.S.E" virada para si (imagem 5).

- Retire os batentes de plástico vermelhos.

O seu aparelho encontra-se de novo operacional.



• LIMPEZA DO FORNO CATALÍTICO

- Este forno é constituído por um interior equipado com paredes amovíveis recobertas de um esmalte especial microporosos (esmalte catalítico) que lhe confere as suas qualidades antigorduras. Desde o seu aparecimento, as sujidades espalham-se e difundem-se amplamente nas microporosidades. Estão oxidadas dos dois lados e desaparecem progressivamente. O esmalte antigordura é sobretudo adaptado para as matérias gordurosas, mas não para o açúcar. Por isso o revestimento da base, mais sujeito aos derrames, não está revestido de esmalte.

Recomendamos vivamente que:

- Não raspar estas paredes catalíticas com uma escova metálicas, instrumentos pontiagudos ou cortantes.

- Não tentar limpar com produtos de esfregar comercial.

- Durante a cozedura de grelhados, a temperatura das paredes nem sempre é suficiente para eliminar as projecções gordurosas importantes.

Neste caso, após a cozedura, prolongar o aquecimento do forno durante 20 a 30 minutos, na temperatura máxima da sequência escolhida.

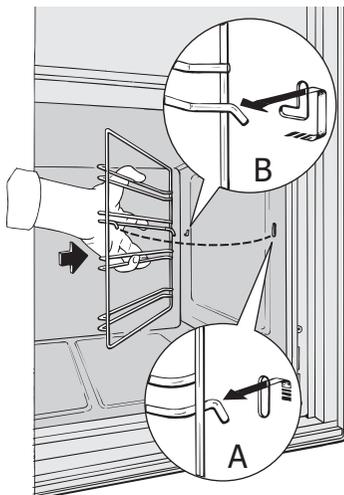
Se ficarem marcas, atenuar-se-ão durante as cozeduras seguintes.

• SUBSTITUIÇÃO DAS PAREDES CATALÍTICAS

Antes de efectuar a desmontagem, deixe arrefecer o aparelho e verifique que o selector de cozedura está na posição 0.

Paredes laterais (1)

Desengate o encaixe fio (2) na parte dianteiro levantando-o (*esquema A*). Tire na sua direcção o conjunto do encaixe, levantando-o para o desencaixar da fixação traseira (*esquema B*). Retirá-lo dos 2 buracos (3) parede catalítica e do gancho do forno. Retire então a parede catalítica (1). Para colocar os novos elementos (parede e/ou encaixes) efectue as operações na ordem inversa.



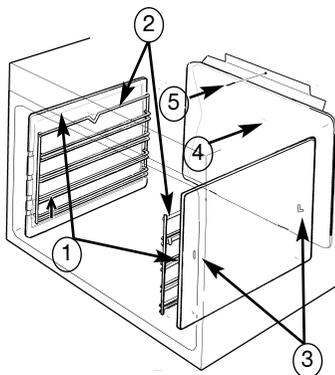
Parede do fundo (4)

Antes desta intervenção, colocar o forno fora de tensão.

Desaperte totalmente o parafuso (5) situado na parte superior da parede do fundo.

Incline a parede para a frente para a retirar do gancho. Coloque a nova parede efectuando as operações na ordem inversa.

Voltar a colocar o forno sob tensão.



Cuidado

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

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:**

| SE CONSTATAR QUE... | AS CAUSAS POSSÍVEIS | O QUE FAZER? |
|--|--|--|
| O forno não aquece | <ul style="list-style-type: none"> - O forno não está ligado. - O fusível da sua instalação eléctrica está fundido. - A temperatura seleccionada é demasiado baixa. | <ul style="list-style-type: none"> ➔ Ligar o forno. ➔ Substituir o fusível da sua instalação e verificar o respectivo valor (16A). ➔ Aumentar a temperatura seleccionada. |
| A lâmpada do forno deixou de funcionar. | <ul style="list-style-type: none"> - A lâmpada está fora de serviço. - O forno não está ligado ou o fusível está fora de serviço. | <ul style="list-style-type: none"> ➔ Mudar a lâmpada. ➔ Ligar o forno ou mudar o fusível. |
| O forno emite bips. | <ul style="list-style-type: none"> - Cozedura em curso. - Em fim de cozedura. | <ul style="list-style-type: none"> ➔ A temperatura definida foi alcançada. ➔ A cozedura programada terminou. |



Cuidado

- As reparações no aparelho devem ser efectuadas apenas por profissionais. As reparações não efectuadas segundo as regras pode originar perigos para o utilizador.



Conselho

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

**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

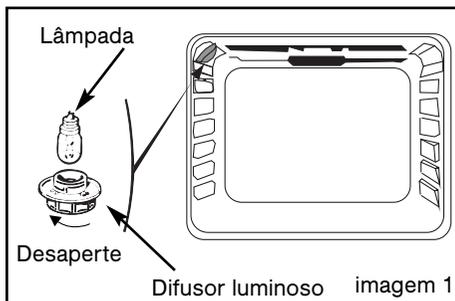
A lâmpada está situada no tecto da cavidade do forno.

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

Características da lâmpada:

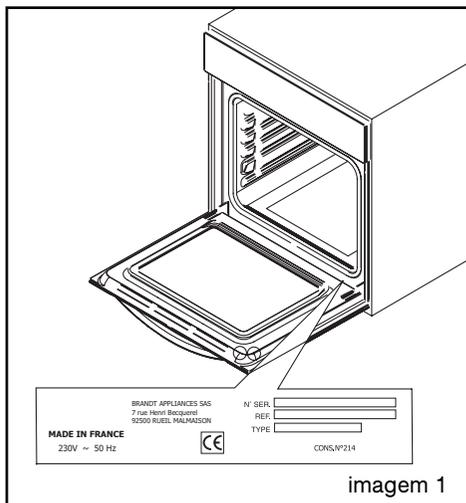
- 15 W
- 220-240 V ~
- 300°C
- casquilho E 14

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



• 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 (*fig. 1*).



PEÇAS DE ORIGEM

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



