

# MANUAL DE INSTRUÇÕES FORNO

## Indicações de segurança

- **ATENÇÃO:** o aparelho e todas as partes acessíveis aquecem durante a utilização. Tenha cuidado para não tocar nas partes quentes durante a utilização e algum tempo depois do forno ser desligado, pois ainda permanecerá quente.
- **AVISO:** as partes acessíveis ficam quentes quando o grill está em funcionamento. As crianças devem ser mantidas a uma distância segura.
- **AVISO:** Verifique se o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada para evitar a possibilidade de choques eléctricos.
- **AVISO:** para evitar qualquer perigo causado pela acidental redefinição do dispositivo de interrupção térmica, o aparelho não deve ser alimentado por um dispositivo externo de comutação eléctrica, como um temporizador, nem deve estar ligado a um circuito que se liga e desliga com regularidade.
- Crianças até 8 anos devem ser mantidas a uma distância segura do aparelho ou serem continuamente supervisionadas.
- As crianças não devem brincar com o aparelho. O aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos, bem como por pessoas com aptidões físicas, capacidades sensoriais ou mentais limitadas e sem experiência ou conhecimento do produto, mas apenas e só quando supervisionadas e depois de fornecidas as instruções quanto ao funcionamento do aparelho de forma segura e com a consciência dos possíveis riscos associados à utilização do forno.
- Limpeza e manutenção nunca devem ser feitas por crianças sem supervisão.
- Não utilize materiais ásperos, abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar os vidros das portas do forno, pois podem arranhar a superfície e causar quebras do vidro.
- O forno deve ser desligado antes de se retirarem as peças removíveis para limpar. Após a limpeza, as peças devem ser novamente montadas segundo as instruções.
- Utilize apenas a sonda de carne recomendada para este forno para avaliar a temperatura do alimento.
- Não use aspiradores nem máquinas de limpeza a vapor na limpeza do forno.
- Ligue a ficha a uma tomada equipada com ligação terra. Para modelos sem ficha, ligue uma ficha adequada, bem como cabo condutor verde-amarelo adequado e com ligação terra.

Esta operação deve ser realizada por um profissional devidamente qualificado. Em caso de incompatibilidade entre a tomada e a ficha do aparelho, peça a um electricista qualificado para substituir a tomada por outra de tipo adequado. A ligação com a fonte de energia também pode ser feita colocando um disjuntor unipolar entre o aparelho e a fonte de energia, desde que possa suportar a carga máxima e esteja em consonância com a legislação em vigor. O cabo de ligação terra amarelo-verde não deve ser interrompido por nenhum interruptor on/off. A tomada ou disjuntor unipolar utilizado para a ligação deve estar facilmente acessível depois de instalado o forno.

- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído por um cabo disponibilizado pelo fabricante. Para o obter também pode ligar para o departamento de atendimento ao cliente.
- Se o cabo estiver danificado, substitua-o imediatamente, seguindo as instruções:
- Abrir a cobertura do bloco de terminais eléctricos;
  - Retirar o cabo de alimentação e substituí-lo por um cabo semelhante, que é compatível com o aparelho (tipo H05RR-F, H05V2V2-F).
- Esta operação deve ser realizada por um técnico devidamente qualificado para o efeito. O condutor de terra (amarelo-verde) deve ser sensivelmente 10 mm mais comprido do que os outros condutores. Para qualquer reparação, ligue para a Assistência Técnica e solicite o uso de peças de reposição originais.
- O não cumprimento das medidas acima aconselhadas pode comprometer a segurança do aparelho e invalidar a garantia.
  - Qualquer excesso de comida ou gordura derramada deve ser removida antes da limpeza.
  - Durante o processo de limpeza pirolítica, as superfícies podem aquecer mais do que o habitual, portanto, devem as crianças ser mantidas a uma distância segura do forno.

## INDICE

### Instruções Gerais- 19

- 1.1 Indicações de segurança
- 1.2 Segurança eléctrica
- 1.3 Recomendações
- 1.4 Instalação
- 1.5 Tratamento dos resíduos
- 1.6 Declaração de Conformidade

### Descrição do produto - 21

- 2.1 Descrição do aparelho
- 2.2 Acessórios
- 2.3 Primeira utilização

### Utilização do forno - 22

- 3.1 Descrição do painel display
- 3.2 Modos de cozedura

### Limpeza e manutenção do forno - 25

- 4.1 Limpeza geral

4.2 Pirólise

4.3 Função Aquactiva

4.4 Manutenção

- Remoção e limpeza das grelhas
- Remoção do vidro do forno
- Remoção e limpeza do vidro da porta
- Troca da lâmpada

Avárias e problemas - 29

5.1 F.A.Q.

## 1. Instruções gerais



Agradecemos o facto de ter escolhido um dos nossos produtos. Para os melhores resultados com o seu forno, deve ler este manual cuidadosamente e guardá-lo para referência futura. Antes de instalar o forno, tome nota do número de série para que o possa dar ao pessoal técnico se necessário em caso de reparação. Depois de retirar o forno da embalagem, verifique se não foi danificado durante o transporte. Se tiver alguma dúvida, não utilize o forno e chame um técnico qualificado que o aconselhe.

Mantenha todo o material de embalagem (sacos de plástico, poliestireno, pregos) fora do alcance das crianças. Quando o forno for ligado pela primeira vez, pode notar um forte cheiro a fumo que é causado pela cola nos painéis de isolamento que envolvem o forno. Isso é absolutamente normal e, se ocorrer, deve esperar que o fumo se dissipe antes de colocar alimentos no forno. O fabricante não aceita qualquer responsabilidade nos casos em que as instruções contidas neste documento não sejam observadas.

NOTA: as funções do forno, propriedades e acessórios citados neste manual irão variar, dependendo dos modelos.

### 1.1 Indicações de segurança

Só use o forno para a sua finalidade, que é apenas para a cozedura dos alimentos; qualquer outro uso, por exemplo, como uma fonte de calor para aquecimento, é considerada inadequada e, portanto, perigosa. O fabricante não pode ser responsabilizado por qualquer dano resultante do uso impróprio, incorrecto ou irracional do aparelho.

O uso de qualquer aparelho eléctrico implica a observância de algumas regras fundamentais:

- Não puxe o cabo de alimentação para desligar a ficha da tomada;

- Não toque no aparelho com as mãos ou os pés molhados ou húmidos;
- Em geral, o uso de adaptadores, tomadas múltiplas e cabos de extensão não é recomendado;
- Em caso de avaria e/ou mau funcionamento, desligue o aparelho e não tente repará-lo, chame a assistência técnica.

## **1.2 Segurança eléctrica**

Assegure que seja um electricista ou TÉCNICO QUALIFICADO que faz as ligações eléctricas. A fonte de alimentação na qual o forno está ligado deve estar em conformidade com as leis em vigor no país de instalação. O fabricante não aceita qualquer responsabilidade por qualquer dano causado pela não observância estas instruções. O forno deve ser ligado a uma alimentação eléctrica com uma tomada de parede com ligação à terra ou de um seccionador com vários pólos, dependendo das leis em vigor no país de instalação. A alimentação eléctrica deve ser protegida com fusíveis adequados e os cabos utilizados devem ter uma secção transversal, que possa garantir a alimentação correcta para o forno.

### **LIGAÇÃO**

O forno é fornecido com um cabo de alimentação que só deve ser ligado a uma alimentação eléctrica com 220-240 Vac 50 Hz, entre as fases ou entre a fase e o neutro. Antes do forno ser ligado à corrente eléctrica, é importante verificar:

- Tensão de alimentação indicada no medidor;
- A definição do seccionador.

O cabo de ligação à terra ligado ao terminal/tomada do forno tem de estar ligado ao terminal de terra da fonte de alimentação. Esta ligação à terra é obrigatória ara este tipo de aparelho.

### **ATENÇÃO**

Antes de ligar o forno à fonte de alimentação, peça a um electricista qualificado para verificar a continuidade do terminal de terra da fonte de alimentação. O fabricante não aceita qualquer responsabilidade por quaisquer acidentes ou outras problemas causados por falha na ligação do forno ao terminal de terra ou por uma ligação à terra que apresenta defeito na continuidade.

**NOTA:** como o forno pode exigir algum trabalho de manutenção, é aconselhável manter uma outra tomada de parede disponível de modo a que o forno possa ser ligado a esta se for retirado do local onde está instalado. O cabo de alimentação só deve ser substituído por pessoal da assistência técnica ou por técnicos com equivalentes qualificações.

## **1.3 Recomendações**

Após cada utilização do forno, uma limpeza mínima vai ajudar a manter o forno sempre perfeitamente limpo. Não forre as paredes do forno com folha de alumínio ou de protecção de qualquer género. Alumínio folha ou qualquer outra protecção, em contacto directo com o esmalte quente, corre o risco de derreter e deteriorar o esmalte do interior do forno. A fim de evitar a sujidade excessiva do forno, fumos e cheiros, não recomendamos o uso do forno a uma temperatura muito elevada. É melhor aumentar a tempo de cozedura e baixar a temperatura um pouco. Além dos acessórios fornecidos com o forno, aconselhamos a que apenas use pratos e formas próprias e resistentes a temperaturas muito altas.

## **1.4 Instalação**

Os fabricantes não são obrigados a realizar a instalação. Se é necessária a assistência do fabricante para corrigir as falhas decorrentes da instalação incorrecta feita pelo consumidor, essa assistência não está coberta pela garantia. As instruções de instalação do pessoal qualificado devem ser seguidas. A instalação incorrecta pode causar danos ou ferimentos a

peçoas, animais ou bens. O fabricante não pode ser considerado responsável por tais danos ou ferimentos.

A unidade/espaco da cozinha em que o forno é montado deve ser de material resistente a temperaturas de, pelo menos, 70 ° C.

O forno pode ficar localizado no alto de uma coluna ou sob uma bancada. Antes da fixação, é necessário garantir uma boa ventilação no espaco do forno para permita a circulação adequada do ar fresco necessário para o arrefecimento e protecção das peças internas. Faça as aberturas especificadas neste manual de acordo com o tipo de acessório.

## 1.5 Tratamento dos resíduos



Este aparelho está em conformidade com a Directiva Europeia 2012/19/UE relativa a aparelhos eléctricos e electrónicos (REEE). Os REEE podem conter substâncias poluentes, que podem ter um efeito negativo sobre o ambiente, bem como elementos e peças que podem ser reutilizados. É importante que os REEE sejam submetidos a tratamentos específicos para remover correctamente e eliminar os poluentes e recuperar todos os materiais que sejam recicláveis. Os consumidores podem desempenhar um importante papel na garantia de que os REEE não se tornam um problema ambiental; é essencial, para tal, que siga algumas regras básicas:


- Os REEE não devem ser tratados como lixo doméstico;
- Os REEE devem ser transportados para zonas de recolha dedicadas, normalmente geridas pelas autarquias ou empresas especializadas em reciclagem.

Quando comprar um novo aparelho, o antigo pode ser devolvido ao fornecedor, que deve aceitá-lo sem custos para o consumidor, como retorno, desde que o aparelho seja de um tipo equivalente e tenha as mesmas funções que o aparelho novo que adquiriu.

### **POUPANÇA e respeito pelo ambiente**

Sempre que possível, evite pré-aquecer o forno e tente sempre utilizar a sua máxima capacidade, rentabilizando o espaco disponível. Abra a porta do forno com a menor frequência possível, pois o calor dispersa-se a partir da cavidade de cada vez que a porta é aberta. Para poupar uma quantidade de energia significativa, desligue o forno entre 5 a 10 minutos antes do tempo de cozedura previsto e utilizar o calor residual que o forno continua a gerar para acabar de cozinhar os alimentos ou os manter quentes. Mantenha as vedações de borracha em condições para evitar qualquer dispersão de calor para fora da cavidade. Se tem uma tarifa bi-horária, utilize a função de início diferido para iniciar a cozedura à hora que pretende.

## 1.6 Declaração de Conformidade

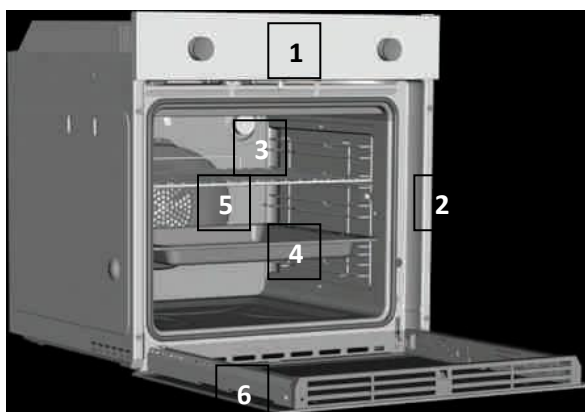
As partes deste aparelho que possam entrar em contacto com os géneros alimentícios cumprem as disposições da Directiva CEE 89/109. Ao colocar esta marca  no produto,

garantimos que este está em conformidade com as normas de segurança europeias em vigor, requisitos de saúde e ambientais da legislação aplicável a este produto.

## Descrição do produto - 21

### 2.1 Descrição do aparelho

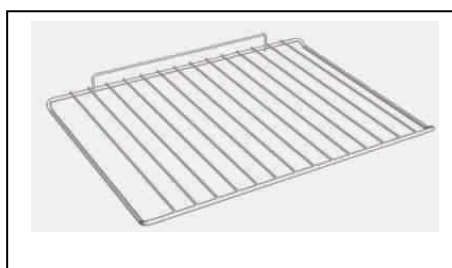
1. Painel de Controlo
2. Posição das prateleiras (grelhas de arame laterais, se incluídas)
3. Grelhador grill
4. Tabuleiro pingadeira
5. Ventoinha de ventilação (atrás da placa)
6. Porta do forno



### 2.2 Acessórios

#### 1 – Grelha de metal

Utilizada para suportar tabuleiros e travessas.



#### 1 – Tabuleiro “pingadeira”

Utilizado para recolher molho ou sucos que possam pingar dos tabuleiros de assados.



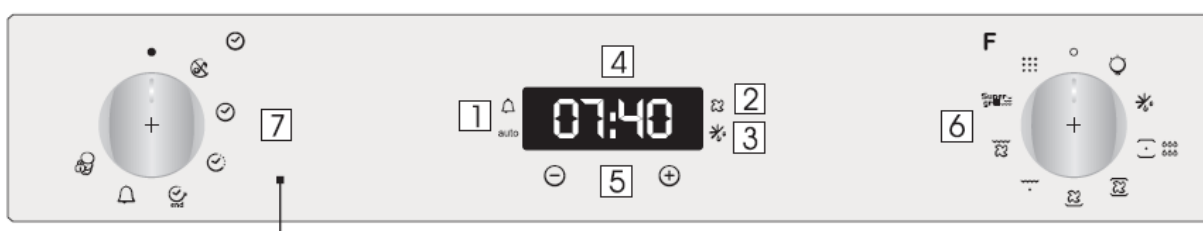
## 2.3 Primeira utilização

### Limpeza preliminar

Deve limpar o forno antes de o usar pela primeira vez. Limpe as superfícies externas com um pano macio húmido. Lave todos os acessórios e limpe o interior do forno com uma solução de água quente e detergente para a loiça. Ligue o forno vazio à temperatura máxima e deixe a funcionar cerca de 1 hora para remover qualquer persistente cheiro a novo.

## Utilização do forno - 22

### 3.1 Descrição do painel display




2. Função de ventilação
3. Modo de descongelação
4. Temperatura ou relógio
5. Controlos de ajuste do display LCD
6. Botão selector de funções
7. Botão selector de programas




### ATENÇÃO!



A primeira operação a efectuar após a instalação, ou após um corte de energia, é definir a hora (se tiver acontecido um corte de energia, o visor estará a piscar 00:00).

**200 °** -> A temperatura LED "" pisca até que a temperatura exibida ser atingida.








**HOT** -> Quando um programa termina, se o forno ainda estiver quente, o visor mostrará a indicação "HOT" (QUENTE), alternando com o tempo, mesmo se os botões estiverem na posição OFF.

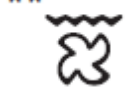



FUNÇÃO	COMO ACTIVAR	COMO DESACTIVAR	O QUE PERMITE	PARA QUE É NECESSÁRIA
<b>MODO SILÊNCIO</b> 	<ul style="list-style-type: none"><li>Rodar o botão selector para a esquerda para a posição " Modo silencioso "</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Rodar o selector para a posição OFF.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Permite desligar o som do conta minutos.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Permite desligar o som do conta minutos.</li></ul>
<b>DEFINIÇÃO DO TEMPO</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Gire o selector de funções para a esquerda, para a posição</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Rodar o selector para a posição OFF.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Permite definir o tempo que aparece no visor</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Para definir a hora NB: Defina a hora quando instalar o</li></ul>

	<p>"Definir o tempo".</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Use os botões "+" ou "-" Para definir o tempo</li> </ul>			<p>seu forno pela primeira vez ou depois de uma falha de energia eléctrica (o relógio vai mostrar 12.00)</p>
<p><b>DURAÇÃO DA COZEDURA</b></p> 	<p>- Active a função correcta do botão selector para a função de cozedura desejada</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rode o botão para a esquerda para a posição "Tempo de duração da cozedura"</li> <li>• Defina o tempo de cozedura utilizando os botões "+" e "-"</li> <li>• O sinal luminoso Auto vai aparecer</li> </ul>	<p>- Quando o tempo de cozedura terminar, o forno desliga-se automaticamente e o alarme soa por alguns segundos. Para parar a cozedura antes, gire o botão de controlo de funções para a posição OFF ou para definir a hora em 00.00; girando o selector para "Tempo de cozedura", utilizando os botões "+ " e " - "</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Permite programar os tempos de cozedura necessários para as receitas escolhidas.</li> <li>• Quando o tempo de cozedura é definido, desligue a função selector para OFF para voltar para o tempo real.</li> <li>• Para visualizar o tempo de cozedura seleccionado, vire o selector de funções para a esquerda para "tempo de duração da cozedura".</li> </ul>	<p>Para cozinhar as receitas desejadas.</p>
<p><b>FIM DA COZEDURA</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gire o selector de funções da direita para uma função de cozedura</li> <li>• Rode o botão da esquerda para a posição "Final da cozedura"</li> <li>• Defina o tempo final de cozedura utilizando os botões "+" e "-"</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Quando o tempo de cozedura tiver terminado, o forno desliga-se automaticamente.</li> <li>• Para interromper a cozedura antes, tem que girar o botão para a posição OFF.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Permite programar o fim da cozedura para a hora que quiser.</li> <li>• Quando o tempo de cozedura é definido, desligue a função, girando o selector para OFF para voltar para o tempo real.</li> <li>• Para visualizar o tempo de cozedura seleccionado, virar à esquerda função de selector para final de tempo de cozedura</li> </ul>	<p>Esta função é normalmente utilizada com a função DURAÇÃO DA COZEDURA.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Por exemplo, o tempo necessário para cozinhar determinado alimento são 45 minutos e quero que esteja pronto às 12.30; Neste caso: no o fim do tempo definido, o forno desliga automaticamente e um alarme soa. Selecione o tempo de cozedura desejado na função. Defina a duração de cozedura para 45 minutos com as</li> </ul>

				<p>teclas "-" e "+". Defina o final do cozedura para 12:30 com as mesmas teclas. A cozedura iniciará automaticamente às 11:45 (12:30 menos 45 minutos).</p> <p><b>AVISO:</b> definindo apenas a hora de fim da cozedura e não a duração da cozedura, o forno irá iniciar imediatamente e só se desliga na hora marcada como fim da cozedura.</p>
<p><b>RELÓGIO CONTADOR DE MINUTOS</b></p> 	<p>- Active o botão selector da esquerda para a posição de contador de minutos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Defina o tempo de cozedura utilizando os botões "+" e "-"</li> </ul>	<p>- Defina o tempo de 00.00 activando o botão selectoor de funções da esquerda para a posição contador de minutos/alarme Alarme, usando o botão " - "</p>	<p>- Emite um sinal sonoro no ao fim de um tempo definido.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Durante a operação, o visor mostra o tempo restante.</li> </ul>	<p>- É possível utilizar esta função, mesmo com o forno desligado.</p>
<p><b>TRANCA DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS</b></p> 	<p>- Gire o botão da esquerda para a posição Bloqueio/tranca de segurança para crianças.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pressione o botão "+" durante 5 segundos</li> <li>• O bloqueio de crianças fica activo quando a indicação "STOP" aparece no display.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gire o botão selector da esquerda para a função de tranca de segurança para crianças e pressione o botão "+" durante 5 segundos.</li> <li>• A indicação STOP desaparece.</li> </ul>	<p>- O forno não pode ser utilizado</p>	<p>- A função serve para trancar o aparelho, não o deixando funcionar, quando há crianças em casa. Trata-se de uma medida de segurança.</p>

### 3.2 Modos de cozedura

Controlo da função	Temperatura pré-definida	Amplitude de temperatura	Funções (dependendo do modelo)
			Lâmpada: liga a luz do forno
	40° C	40°/40° C	Função de descongelar: a ventoinha faz circular ar à temperatura ambiente em torno dos alimentos congelados, o que faz com que descongelem em poucos minutos sem o teor de proteína do alimento a ser modificado ou alterado.
	60° C	50°/240°C	Função MANTER QUENTE: É recomendada para aquecer alimentos pré-cozinhados, posicionando a prateleira na segunda posição a contar de cima, também serve para descongelar pizza, pão ou massa, devendo nesses casos posicionar-se a prateleira no nível mais baixo.
 	180  210	50°/240°C  50°/240°C	Função de ventilação: recomendamos que use o modo de cozedura ventilada para aves, peixes, pastelaria e legumes. O calor é mais uniformemente distribuído pelo forno e penetra melhor na comida. Tanto os tempos de pré-aquecimento, como os de cozedura são reduzidos, desta forma. Com a ventilação ligada pode cozinhar alimentos diferentes ao mesmo tempo com ou sem a mesma preparação, numa ou mais posições do forno. Este modo de cozedura garante uma distribuição uniforme de calor e os cheiros dos diferentes alimentos não são misturados.
* 	220	50°/280°C	Cozedura convencional: Pré-aqueça o forno por cerca de dez minutos. Este método é ideal para todos os cozinhados mais comuns, para todo o tipo de assados. Tanto o aquecimento superior, como o inferior do forno, vão ser accionados. Para cozinhar melhor carnes vermelhas, rosbife, ou caça, envolva os alimentos em folha de alumínio ou papel próprio para cozinhar (papillotes). Este tipo de cozedura também é indicado para massa folhada. Coloque os alimentos na posição intermédia, a meio do forno.
	210	50°/230°C	Ventilação + Resistência Inferior: faz circular o ar no interior do forno. Este método é ideal para pudins, tortas, bolos, quiches e outros cozinhados delicados. Evita que os alimentos sequem e faz

			crescer os bolos através do aquecimento da resistência inferior. Coloque a prateleira na posição inferior.
** 	200	150°/220°C	Ventilação + GRILL: O elemento de aquecimento superior é usado com o ventilador, que fornece a circulação do ar no interior do forno. O pré-aquecimento é necessário para carnes vermelhas, mas não para carnes brancas. Modo de cozedura ideal para caça e peças grossas, lombos de porco, aves, etc. Coloque os alimentos na prateleira central, na posição do meio do forno. Coloque o tabuleiro para recolha de pingos por baixo para recolher os sucos que possam escorrer. Certifique-se de que a comida não fica demasiado muito perto do grill. Vire os alimentos a meio da cozedura para tostarem de todos os lados.
	L3	L1/L5	GRILL: O elemento de aquecimento superior é usado sozinho neste modo de cozedura e a temperatura pode ser ajustada. São necessários cinco minutos de pré-aquecimento para que o grill fique quente. Este método de cozedura garante sucesso para gratinados, churrascos e pratos que devem ficar tostados. As carnes brancas devem ser colocadas a alguma distância da grelha; o tempo de cozedura é maior, mas a carne ficará mais saborosa se for tostando lentamente. Pode colocar carnes vermelhas e filetes de peixe na prateleira do forno directamente, desde que com o tabuleiro “pingadeira” por baixo para recolher a gordura e molho que escorra. O forno tem duas posições da grill: Grill: 2140 W Barbecue: 3340 W
	L3	L1/L5	<b>SUPER GRILL: o forno tem duas posições de grelhador:</b> Grill: 2200 W e Super Grill : 3000 W
	ECO	ECO/SUPER	PIRÓLISE

\* Testado em conformidade com o CENELEC EN 60350-1

\*\* Testado em conformidade com o CENELEC EN 60350-1 utilizado para definição de classe energética.

## **4. limpeza e manutenção Forno**

### **4.1 Dicas gerais de limpeza**

O ciclo de vida do aparelho pode ser muito maior se for feita limpeza regular depois dos cozinhados. Aguarde até que o forno fique frio antes de realizar as operações de limpeza manual. Nunca use detergentes abrasivos, palha de aço ou objetos pontiagudos para a limpeza, de modo a não danificar irremediavelmente as partes esmaltadas do forno. Use apenas água, sabão ou detergentes à base de amónia.

#### **Partes em vidro**

É aconselhável limpar o vidro da porta com papel de cozinha absorvente após cada utilização do forno. Para remover as manchas mais difíceis, pode usar uma esponja embebida em detergente e depois enxaguar com água.

#### **Vedação da porta de vidro**

Se a vedação da porta estiver suja, pode ser limpa com uma esponja ligeiramente húmida.

#### **ACESSÓRIOS**

Os acessórios devem ser limpos com uma esponja molhada e sabão, depois enxaguados e depois devem ser secos. Evite o uso de detergentes abrasivos.

#### **Tabuleiro “Pingadeira” para recolha de pingos e sucos**

Depois de usar o grill, retire o tabuleiro do forno. Verta a gordura quente para dentro de um recipiente apropriado e lave o tabuleiro com água quente, utilizando uma esponja e detergente líquido. Se os resíduos gordurosos permanecerem, mergulhe o tabuleiro em água e detergente. De forma alternativa, pode lavar o tabuleiro na máquina de lavar loiça ou usar um detergente para fornos profissionais. Nunca coloque o tabuleiro sujo no forno para utilizar novamente, pois o tabuleiro com gordura vai gerar muitos fumos e cheiros.

### **4.2 Pirólise**

O forno está equipado com um sistema de limpeza por pirólise, que destrói os resíduos de alimentos através de alta temperatura. A operação é realizada automaticamente sempre que programada. O sistema de pirólise também permite “limpar” os fumos libertados durante o processo de cozedura/cozinhado. No processo de limpeza por pirólise o forno atinge temperaturas extremamente elevadas, pelo que a porta fica num modo de tranca de segurança. O ciclo de pirólise pode ser interrompido a qualquer momento. A porta não pode ser aberta enquanto a tranca de segurança estiver activada.

**NOTA:** Se a placa foi montada em cima do forno, nunca utilize os queimadores a gás ou os discos eléctricos da placas vitrocerâmica, enquanto a função de pirólise estiver em funcionamento para evitar subre-aquecimentos.

#### **Dois ciclos PIROLÍTICO estão pré-definidos:**

**ECO PYROCLEAN:** Limpa o forno de sujidade moderada. Funciona durante um período de 65

minutos.

**SUPER PYROCLEAN:** Limpa o forno bastante sujo e limpa com muito detalhe. Funciona durante um período de 90 minutos.

**Nunca use os comuns produtos de limpeza disponíveis no mercado num forno pirolítico!**


**Dica:** A realização de limpeza pirolítica imediatamente após um ciclo de cozedura permite que você tire vantagem do calor residual, economizando assim energia.

#### **Antes de realização de um ciclo pirolítico:**

- Remova todos os acessórios do forno porque eles não estão preparados para tolerar as elevadas temperaturas utilizadas durante o ciclo de limpeza pirolítica. Retire as grelhas e racks laterais e as guias telescópicas (consulte o capítulo REMOÇÃO de grades e RACKS laterais). Nos fornos com sonda para carnes é necessário, antes de efectuar o ciclo de limpeza, fechar o furo da sonda com a porca fornecida.
- Remova todos os grandes derrames de gordura que tenham escorrido de algum cozinhado, as sujidades excessivas e muito acumuladas devem ser removidas antes da limpeza porque a gordura pode inflamar e porque levaria muito tempo a derretê-la.
- Feche a porta do forno.

#### **Utilização do ciclo pirolítico:**



1- Gire o botão selector para a posição  no display aparecerá a indicação "ECO" ou "SUP". O tempo predefinido é de 65 min, mas este pode variar de 65 min (Modo Eco) a 90 min (modo Sup), alteração que se faz através do botão de configuração "+" ou "-". Se o forno estiver muito sujo é recomendável o aumentar o tempo até 90 min, se o forno está moderadamente sujo pode reduzir o tempo do ciclo a 65 min.

2- É possível adiar a hora de início do ciclo pirolítico mudando o tempo do fim, através do programador.

3- Depois de alguns minutos, quando o forno atinge uma temperatura elevada, as trancas de segurança da porta accionam automaticamente. O ciclo pirolítico pode ser interrompido a qualquer momento rodando o selector de volta para a posição '0' (a palavra OFF será ser exibida durante 3 segundos).

4 – Quando o ciclo de pirólise terminar, desliga-se automaticamente. No visor aparecer a indicação "FIM" até que a porta esteja fechada, de seguida aparece a indicação "0 - N".

5 - Pode rodar o selector de funções novamente para "0" mas, se a temperatura ainda for alta, a indicação "0 - N" continua a aparecer para informar que a porta está trancada.

#### **Uso do ciclo pirolítico em fornos com Touch Control:**

1- Rode o selector de funções para a posição de pirólise. O display mostrará "ECO" ou "SUP"


2- O tempo pré-estabelecido é de 65 minutos, mas pode variar de 65 min. (Modo Eco) a 90 min. (Modo Sup). Se o forno estiver muito sujo o tempo deve ser aumentado para 90 min, se o forno estiver apenas moderadamente sujo, deve reduzir o ciclo de limpeza para 65 min.

### 4.3 Função Aquactiva

O procedimento Aquactiva usa vapor de água para ajudar a remover partículas de gordura do forno.

1. Ponha 300 ml de água dentro do recipiente Aquactiva, na parte inferior do forno.

2. Defina a função para estático  ou resistência inferior 

3-Defina a temperatura para o ícone Aquactiva 

4. Permita que o programa funcione durante 30 minutos.

5. Após 30 minutos desligue o programa e deixe o forno a arrefecer.


6. Quando o aparelho estiver frio, limpe as superfícies internas do forno com um pano para retirar os resíduos que restaram.

#### Atenção:

Certifique-se de que o aparelho está frio antes de lhe tocar.

Deve ter muito cuidado com todas as superfícies quentes, há risco de queimaduras. Use água destilada ou potável para efectuar a operação.

NB: Alguns fornos pirolíticos com **Touch Control** também oferecem a função Aquactiva. Para

activá-la, defina o selector de funções para o símbolo AQUACTIVA  e ajuste a temperatura do forno a 90 °, utilizando as teclas - e +.



### 4.4 Manutenção

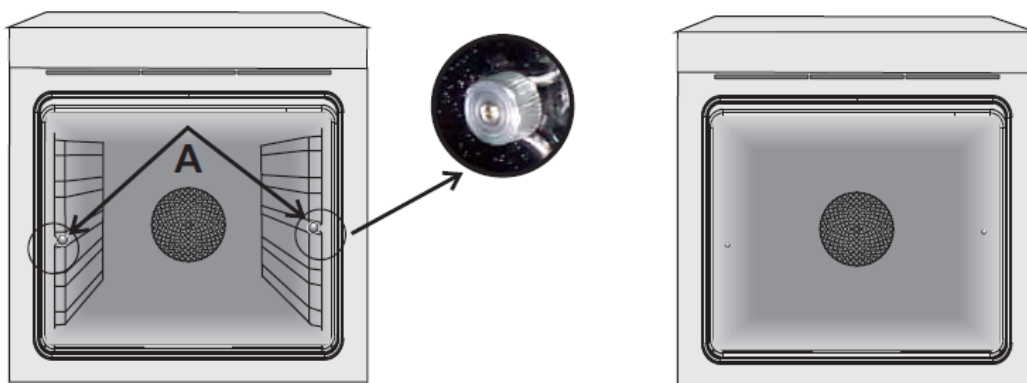
Remoção e limpeza das prateleiras/grelhas LATERAIS

1. Solte o parafuso no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.

2. Remova as prateleiras laterais puxando-as para si.

3. Lave as grelhas laterais na máquina de lavar loiça ou com uma esponja molhada e depois seque-as.

4. Depois de ter limpo as prateleiras laterais, volta a colocá-las e volte a apertar os parafusos, garantindo que eles são totalmente apertados.

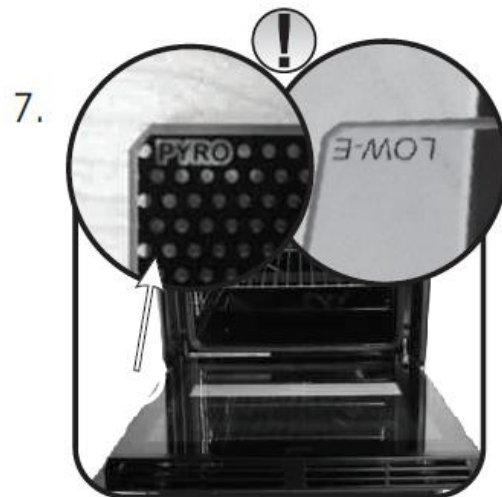
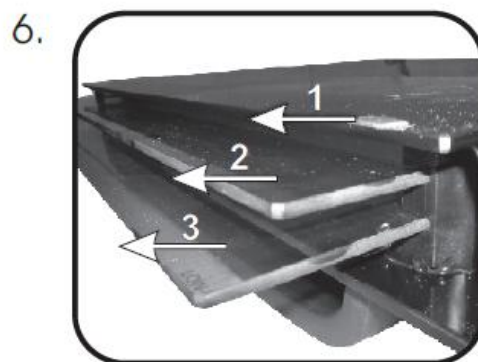
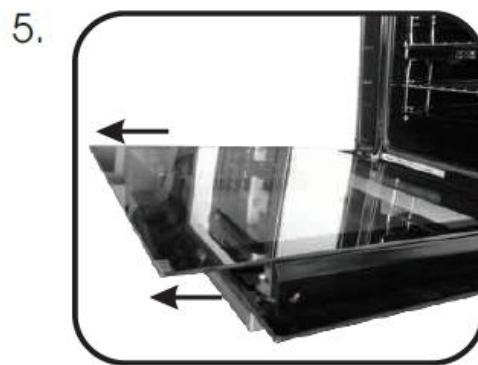
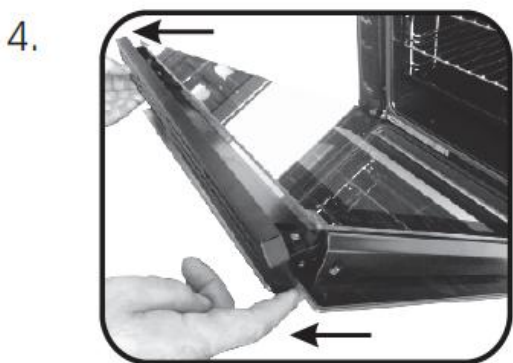
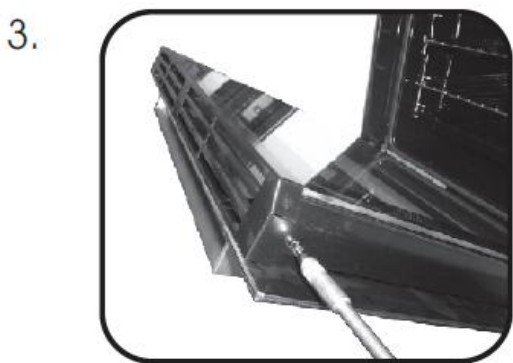
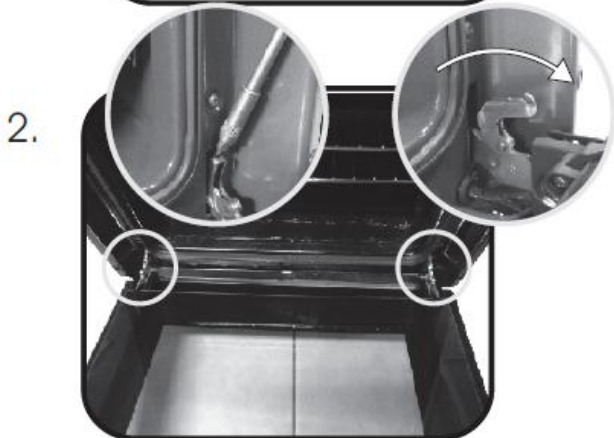


### **REMOÇÃO DA PORTA DE VIDRO DO FORNO**

1. Abra o vidro da frente.
2. Abra os grampos da caixa da dobradiça do lado direito e do esquerdo do vidro da frente, empurrando-os para baixo.
3. Volte a colocar o vidro, depois de limpo, através da realização do procedimento em sentido inverso.

### **Remoção e limpeza do vidro**

1. Abra a porta do forno.
- 2.3.4. Bloqueie as dobradiças, remova os parafusos e retire a tampa de metal superior, puxando-o para cima.
- 5.6. Retire o vidro, extraíndo-o cuidadosamente da porta do forno (NB: em fornos de pirólise, também pode remover a segunda e terceira camadas de vidro, se existirem).
7. No final da limpeza ou substituição, volte a montar as peças por ordem ordem inversa. Em todos os vidros, a indicação "Pyro" devem ser legíveis e ficar posicionadas no lado esquerdo da porta, perto da dobradiça lateral esquerda. Desta forma, a impressa do primeiro vidro estará no interior da porta.



## SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA

1. Desligue o forno da rede eléctrica.
2. Abra a “tampa”/campânula de vidro, desenrosque a lâmpada e substitua-a por uma nova lâmpada do mesmo tipo.
3. Assim que a lâmpada estragada tenha sido substituída, volte a colocar a tampa de vidro.



## 5. Avarias e problemas

### 5.1 – FAQ

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
O forno não aquece	O relógio não está programado.	Defina o relógio.
O forno não aquece	A tranca de segurança para crianças está activada.	Desactive a tranca.
O forno não aquece	Nem uma temperatura nem um modo de cozedura foram seleccionados.	Verifique as definições escolhidas ou proceda à sua escolha.