

FR GUIDE D'UTILISATION  
EN USER GUIDE  
ES MANUAL DE UTILIZACIÓN  
PT MANUAL DE UTILIZAÇÃO  
DE BETRIEBSANLEITUNG

Four  
Oven  
Horno  
Forno  
Backofen

**De Dietrich** 



*Estimado(a) Cliente,*

*Descobrir os produtos **De Dietrich** é experimentar emoções únicas que apenas os objectos de valor podem produzir.*

*A atracção é imediata desde o primeiro olhar. A qualidade do design é ilustrada pela estética intemporal e os acabamentos cuidados que tornam cada objecto elegante e refinado, em perfeita harmonia uns com os outros.*

*A seguir, vem a irresistível vontade de tocar. O design **De Dietrich** assenta em materiais robustos e prestigiantes; O autêntico é privilegiado.*

*Ao associar a tecnologia mais evoluída aos materiais nobres, a **De Dietrich** assegura a criação de produtos de alta execução ao serviço de arte da culinária, uma paixão partilhada pelos apaixonados pela cozinha.*

*Esperamos que desfrute bastante da utilização deste novo aparelho e teremos todo o prazer em receber as suas sugestões e de responder às suas dúvidas. Convidamo-lo(a) a enviá-las para o nosso serviço de apoio ao cliente ou para o nosso website.*

*Convidamo-lo(a) a registar o seu produto em **www.de-dietrich.com** para desfrutar das vantagens da marca.*

*Agradecemos a sua confiança.*

### **De Dietrich**

*Encontre todas as informações acerca da marca em **www.de-dietrich.com***

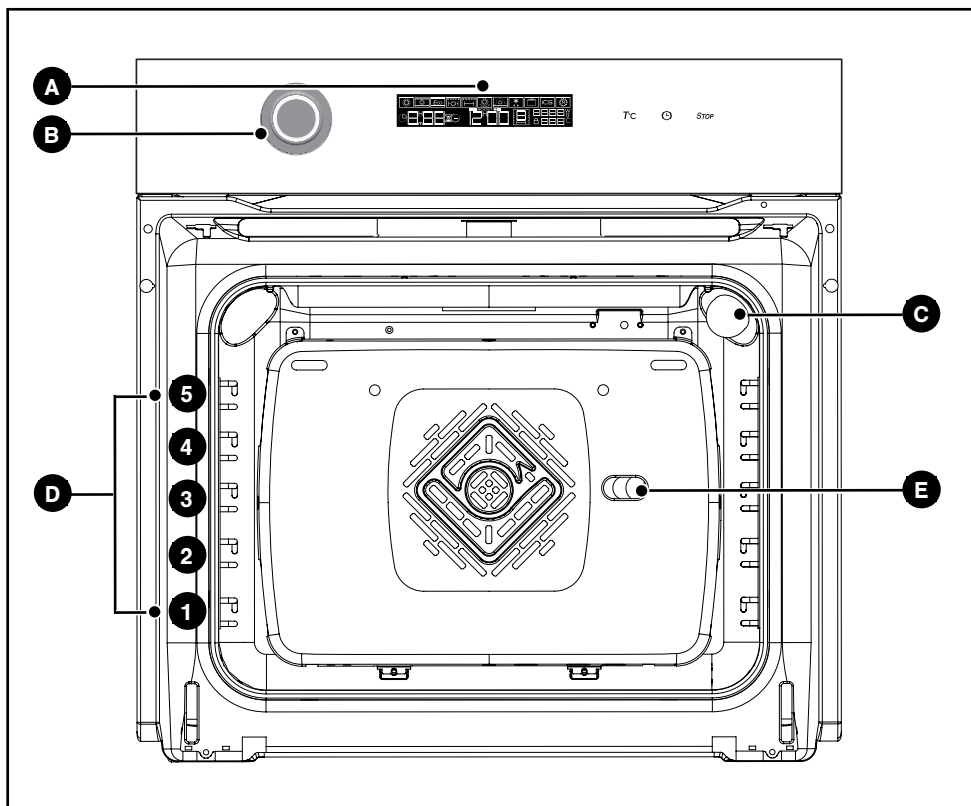
*Visite A Galeria De Dietrich, 6 rue de la Pépinière em Paris, VIII*

*Aberta de terça-feira a sábado, das 10h às 19h.*

*Serviço de Apoio ao Cliente: 0892 02 88 04*

1 / DESCRIÇÃO DO SEU APARELHO	
• Apresentação do seu forno _____	4
• Apresentação do programador _____	5
2 / UTILIZAÇÃO DO SEU APARELHO	
• Utilização do programador	
◦ Como acertar a hora _____	6
◦ Cozedura imediata _____	7
• Cozedura programada	
◦ Início imediato _____	8
◦ Início diferido _____	9
• Utilização da função do temporizador _____	10
• Personalização da temperatura recomendada _____	10
• Bloqueio dos comandos _____	11
• Ajuste o contraste _____	12
• Modo demo _____	13
3 / MODOS DE COZEDURA DO FORNO _____	14
4 / UTILIZAÇÃO DA FUNÇÃO “BAIXA TEMPERATURA” _____	16
5 / MANUTENÇÃO E LIMPEZA DO FORNO _____	17
6/ SERVIÇO PÓS-VENDA	
• Intervenções _____	19
• Relação com os clientes _____	19

## • APRESENTAÇÃO DO SEU FORNO



**A** Programador

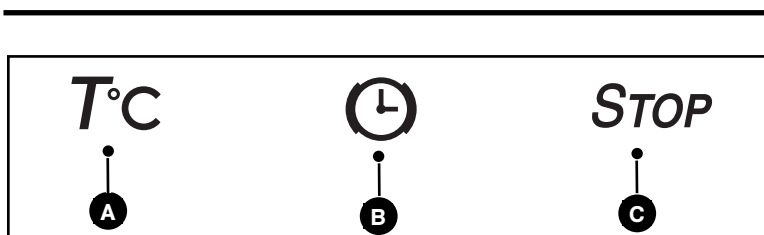
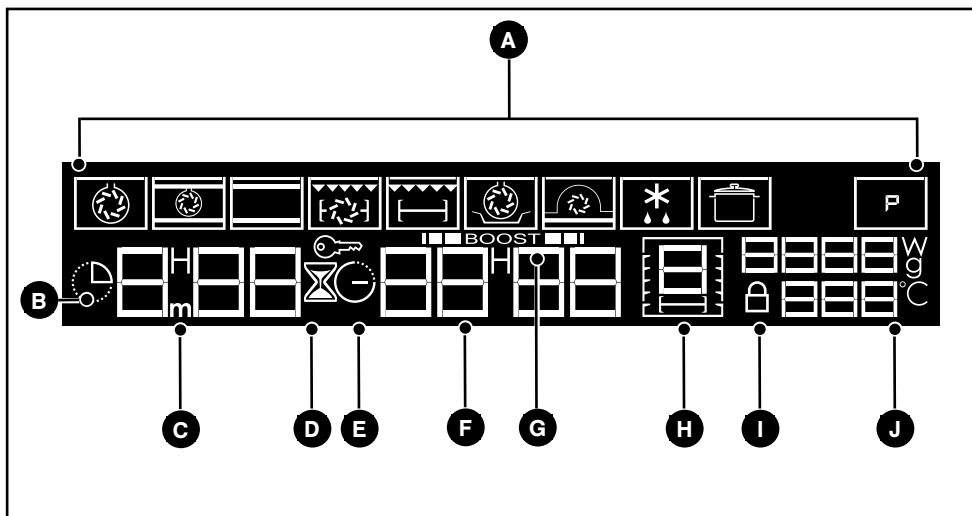
**B** Manípulo dos comandos

**C** Lâmpada

**D** Encaixes do filamento

**E** Buraco para espeto rotativo

## • APRESENTAÇÃO DO PROGRAMADOR



- A** Botão de regulação da temperatura
- B** Botão de regulação do tempo, duração, final de cozedura e temporizador
- C** Botão de parar

## • UTILIZAÇÃO DO PROGRAMADOR

### • Como acertar a hora

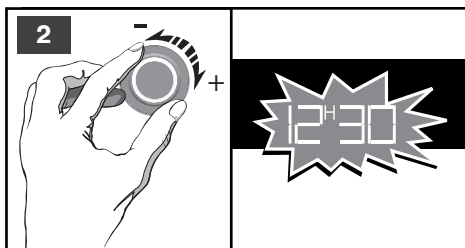
- 1** - Aquando da ligação eléctrica

O visor pisca em 12H00.



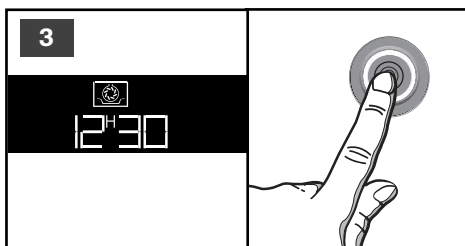
- 2** - Acerte a hora com o manípulo.

Exemplo: 12H30.




- 3** - Prima o manípulo para validar.

O visor deixa de piscar.



### - Para modificar a hora do relógio

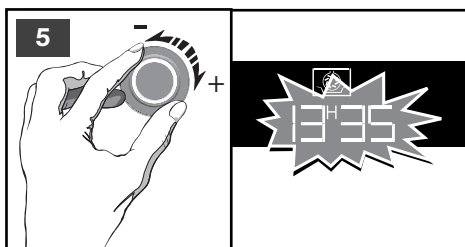
- 4** - Prima o botão  durante alguns segundos até que o visor esteja a piscar, depois deixe de o premir. Um bip sonoro indica-lhe que pode iniciar o acerto.

- 5** - Acerte a hora com o manípulo.

Prima o manípulo para validar.



**⚠ Atenção!**  
Se não validar, o valor é registado automaticamente após uns segundos.




## • UTILIZAÇÃO DO PROGRAMADOR

### • Cozedura imediata

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

**1** - Seleccione com o manípulo a cozedura escolhida.

**2** - Exemplo:  → Temperatura recomendada de 180 °C.

**3** - Valide premindo simplesmente o manípulo.


### - Modificar a temperatura de cozedura


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

**1** - Pode, no entanto, regular a temperatura o botão *Tc*.

**2** - A temperatura pisca no visor.

**3** - Acerte a hora com o manípulo.

**4** - Exemplo:  → regulada a 220 °C.  
- Valide premindo o manípulo.

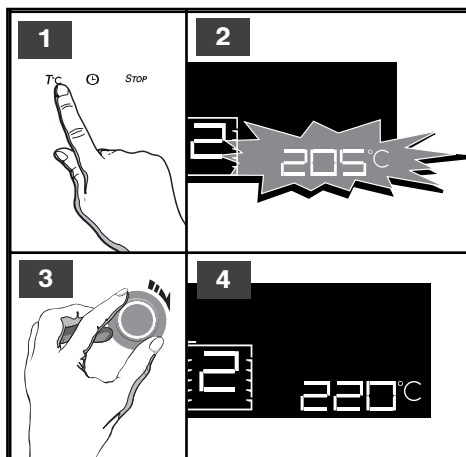
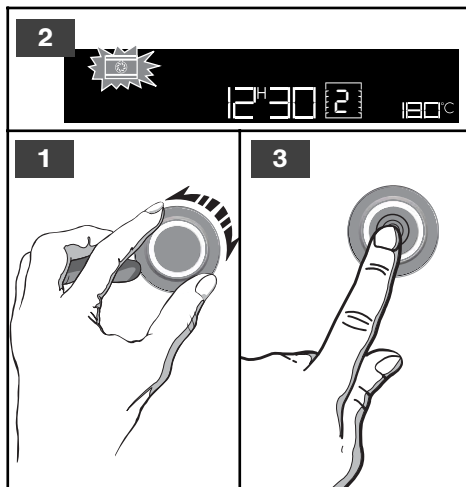
**5** - O indicador de aumento de temperatura  assinala a progressão da temperatura no interior do forno.

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

Para parar a cozedura, prima alguns segundos o botão *STOP*.

**⚠ Atenção!**  
*Todas as cozeduras são feitas com a porta fechada.*

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





**🔍 Notas:** A qualquer momento é possível suspender o cozimento, pressionando o botão *STOP*, basta pressionar o cozimento estímulo alavanca.

## • COZEDURA PROGRAMADA

### - Cozedura com início imediato e duração programada

- Escolha o modo de cozedura pretendido e regule a temperatura (consulte o parágrafo: cozedura imediata).


**1** - Prima o botão  .

**2** - O visor pisca  para indicar que a regulação é então possível.

**3** - Com o manípulo, acerte a duração de cozedura.

**4** - Exemplo: 30 min de cozedura.

Prima o manípulo para validar.

A contagem decrescente do tempo começa imediatamente após o acerto. O indicador de aumento da temperatura  assinala a progressão da temperatura no interior do forno. O visor da duração deixa de piscar.

**Após esses 5 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 pára,

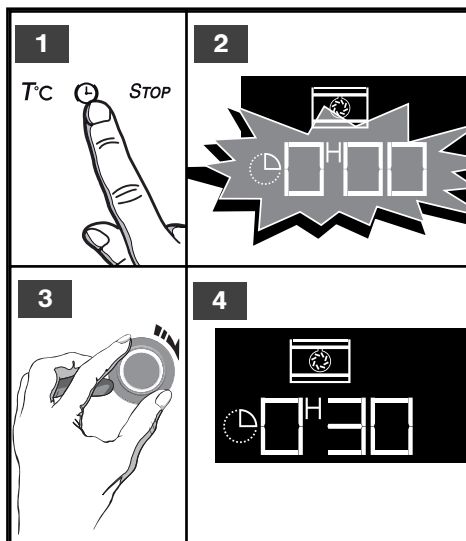
-  piscam.

- São emitidos vários sons durante alguns minutos. A paragem definitiva dos bips sonoros efectua-se premindo qualquer botão.

**⚠ Atenção!**

*Todas as cozeduras são feitas com a porta fechada.*

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






## • COZEDURA PROGRAMADA

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

Proceda como para uma cozedura programada.

**1** - Prima 2 vezes o botão  até que o indicador de duração de cozedura fique a piscar.

**2** - O indicador de final de cozedura pisca para indicar que a definição é então possível.

**3** - Rode o manípulo para acertar a hora de fim da cozedura.

**4** - Exemplo: Fim de cozedura às 13h30 min.

**5** - Prima o manípulo para validar.

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

- O visor volta a indicar a hora actual.

**6** - Uma animação indica que o seu forno está no modo de cozedura diferida.

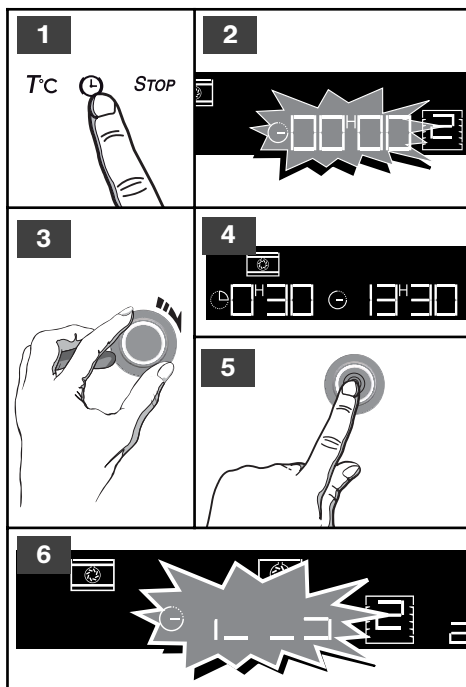
O interior do forno é iluminado desde do início da cozedura e apaga-se no fim da mesma.

**Após estas três operações, o início do aquecimento é diferido, de modo a que a cozedura termine às 13h30.**

No final da cozedura (fim do tempo programado),

- O forno pára, o indicador do tempo de cozedura e 0:00 piscam.

- são emitidos vários sons durante alguns minutos. A paragem definitiva dos bips sonoros efectua-se premindo qualquer botão.



## • **PERSONALIZAÇÃO DA TEMPERATURA RECOMENDADA**

Selecione a função de cozedura:

Se quiser personalizar a temperatura aconselhada:

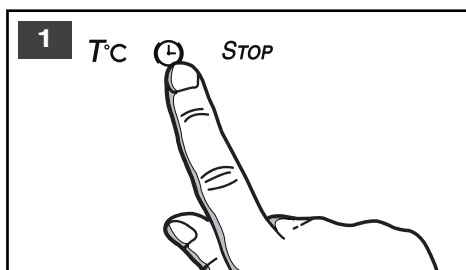
- Prima o botão  $T^{\circ}C$  até a temperatura ficar a piscar.
- Acerte a temperatura com o manípulo.
- Valide premindo simplesmente o manípulo.


## • **UTILIZAÇÃO DA FUNÇÃO DO 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.

**1** - Prima 3 vezes o botão .



**2** - O símbolo do temporizador  e 0m00s piscam.




- Ajuste o tempo escolhido com o manípulo.

- Prima novamente o manípulo para validar ou aguarde alguns segundos.

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

Quando terminar o tempo, o temporizador emite uma série de sons para avisar.

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

**⚠ ATENÇÃO**  
**VOCÊ PODE MODIFICAR OU CANCELAR A QUALQUER MOMENTO O TEMPORIZADOR PRESSIONANDO O BOTÃO  E REDUZINDO O TEMPO DE 00:00**


## • BLOQUEIO DOS COMANDOS (SEGURANÇA PARA AS CRIANÇAS)

### FORNO DESLIGADO

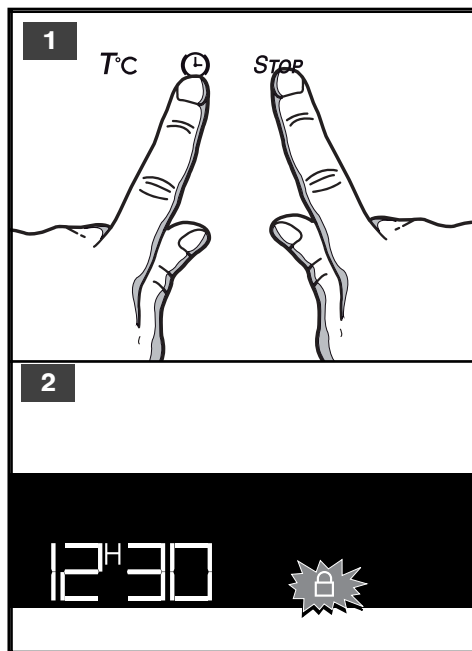
Pode impedir o acesso aos comandos do forno, procedendo da seguinte forma:

**1** Com o forno desligado, prima em simultâneo os botões **STOP** e  durante alguns segundos.

**2** Aparece um “cadeado” no visor.  
- O acesso aos comandos do seu forno fica bloqueado.

Para o desbloquear, prima em simultâneo os botões **STOP** e  durante alguns segundos.

Os comandos do forno estão novamente acessíveis.



### **Atenção!**

*Não pode bloquear o forno se tiver programado uma cozedura.*

## • A FUNÇÃO “MODO DE ESPERA”

- O seu forno vem equipado com uma função de espera (espera prolongada).

- O visor indica a hora.

- Após 4 minutos sem acções por parte do utilizador, o visor do forno entra no modo de espera.

**Nenhum botão por baixo do visor pode ser activado.**

Para reactivar o visor, utilize o selector de funções.

- O visor do forno fica novamente operacional e poderá voltar a cozinhar.

## • AJUSTE O CONTRASTE

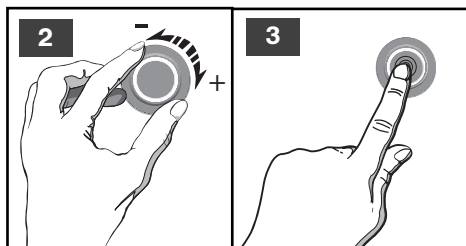
Acerte a hora em 0:10 (consulte o capítulo "Acertar a hora") e valide.

**1** - Prima o botão  $T^{\circ}C$  até ao aparecimento de “-[-]-” no visor.



**2** - Ajuste o contraste usando o manípulo


**3** - Valide premindo simplesmente o manípulo.



## • MODO DEMO


- Para activar o modo DEMO:

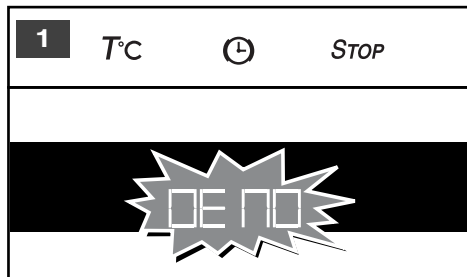
Acerte a hora em 0:00 (consulte o capítulo "Acertar a hora") e valide.

**1** - Prima em simultâneo os botões  $T^{\circ}C$   **STOP** durante 10 segundos até ao aparecimento de "DEMO" no visor.

Para desactivar o modo DEMO:

Acerte a hora em 0:00. Valide.

Prima em simultâneo os botões  $T^{\circ}C$   **STOP** durante 10 segundos até ao aparecimento de "DEMO" no visor.



### **Atenção!**

*Quando o forno estiver no modo DEMO, os elementos de aquecimento estão inactivos.*

**\*  CALOR GIRATÓRIO**

(temperatura recomendada **190 °C** mín. 35 °C máx. 250°C)

- A cozedura é feita pelo elemento de aquecimento que se encontra no fundo do forno e pela hélice de ventilação do ar.
- Subida rápida da temperatura: Alguns pratos podem ser introduzidos no forno frio.
- Recomendado para manter tenras as carnes brancas, peixes, legumes.

Para as cozeduras múltiplas até 3 níveis.

**CALOR COMBINADO**

(temperatura recomendada **180 °C** mín. 35 °C máx. 230°C)

- A cozedura é efectuada através dos elementos inferior e superior, mas também através da ventoinha de ventilação de ar.
- Três fontes de calor associadas: Muito calor em baixo, um pouco de calor ventilado e um nadinha de grelhador para dourar.
- Recomendado para quiches, empadas, tartes com frutos sumarentos colocados, de preferência, num prato de barro.

**TRADICIONAL**

(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 carnes, peixes e legumes, colocados de preferência num tabuleiro de barro.

**GRELHADOR + ESPETO ROTATIVO**

(temperatura recomendada **190 °C** mín. 100 °C máx. 250 °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.
- O espeto rotativo continua a funcionar até à abertura da porta.
- Coloque a pingadeira no suporte lateral inferior.
- Recomendado para todas as carnes de ave e assados no espeto rotativo, para tostar ou cozer na perfeição pernas de borrego, costeletas de vaca. Para obter postas de peixe tenras.

**GRELHADORES VARIÁVEIS MÉDIO e FORTE + ESPETO ROTATIVO**

(posições recomendadas **2 ou 4** - mín. 1 - máx. 4)

- A cozedura é efectuada através do elemento superior.
- O grelhador forte cobre toda a superfície da grelha. O grelhador médio apresenta a mesma eficácia que o grelhador forte para quantidades inferiores.
- São recomendados para grelhar costeletas, salsichas, fatias de pão, gambas colocadas em cima da grelha.

\* Sequência(s) utilizada(s) para o anúncio escrito na etiqueta energética em conformidade com a norma europeia EN 50304 e segundo a directiva Europeia 2002/40/CE.

**MANTER QUENTE**

(temperatura recomendada **60 °C** mín. 35 °C máx. 100 °C)

- Esta posição permite manter quente 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).

**PÃO**

(temperatura recomendada **205 °C** mín. 35 °C máx. 220 °C)

- Sequência de cozedura recomendada para cozer pão.
- Após um pré-aquecimento, coloque a bola de pão no tabuleiro de pastelaria - 2º encaixe.
- Não se esqueça de colocar um forma com água na base para obter uma crosta estaladiça e tostada.

**DESCONGELAÇÃO**









(temperatura recomendada **35 °C** mín. 30 °C máx. 75 °C)

- A descongelação de pratos faz-se com pouco calor e por circulação de ar.
- Ideal para alimentos delicados (tartes de frutas, com creme...).
- A descongelação de carnes, pãezinhos de leite, etc... é feita a 50 °C (carnes colocadas no grelhador com um prato por baixo para recuperar o molho da descongelação, que não é consumível).

## • UTILIZAÇÃO DA FUNÇÃO “BAIXA TEMPERATURA”

A cozedura em “BAIXA TEMPERATURA” deve **IMPERATIVAMENTE** iniciar com o forno frio.

- 1** - Selecione o modo com o manípulo baixa temperatura
- 2** - Valide premindo simplesmente o manípulo..
- 3** - O forno propõe uma escolha de 8 pratos:

-  • Lombo de vitela assado (4h15)
-  • Lombo de vaca assado mal passado (3h00)
-  • Lombo de porco (4h15)
-  • Peixes grandes (1h35)
-  • Borrego rosado (1h50)
-  • Frango (6h00)
-  • Iogurte (3h00)
-  • Peixes pequenos (1h15)

- 4** - Seleccione com o manípulo a cozedura escolhida.
- Valide premindo simplesmente o manípulo.

- 5** - Exemplo: Lombo de vaca assado.

Enforne o seu prato no nível de encaixe pedido.

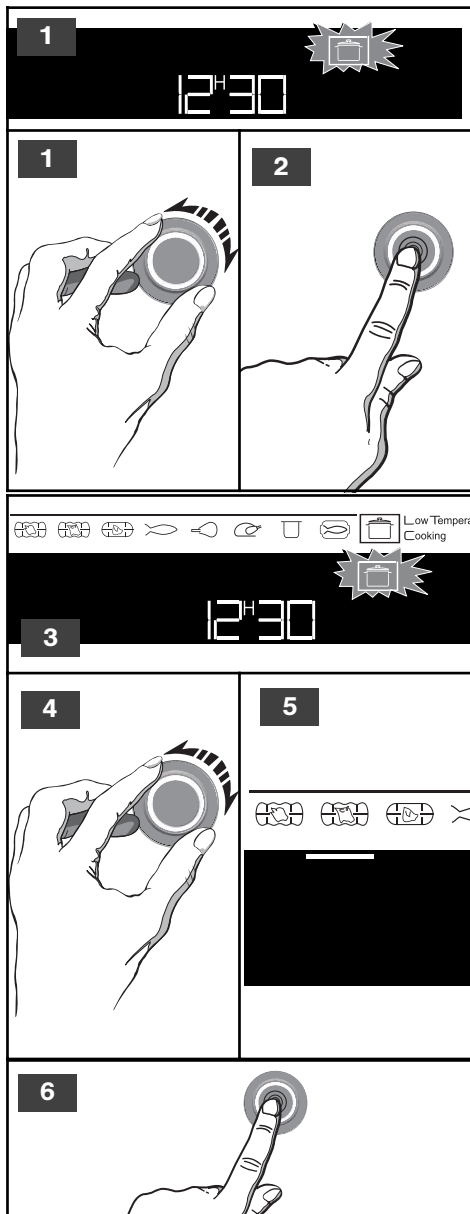
- 6** - Valide a selecção premindo o manípulo.

O forno desliga-se automaticamente e toca durante 2 minutos.

Prima **OK** para parar os bips.

Para as carnes, fase de manter quente (duração de 1 hora).

Para os iogurtes, fase “arrefecimento rápido” (duração 1 hora).





## • EFECTUAR UMA PIRÓLISE

### • Pirólise imediata




#### Atenção!


Retire os acessórios do forno e remova os eventuais derrames importantes.

- Certifique-se de que o programador esteja a indicar a hora actual e que não esteja a piscar.

Pode escolher entre 3 durações de ciclo de pirólise:

 Duração de pirólise de 1 hora 30.

 Duração de pirólise de 1 hora 45.

 Duração de pirólise de 2 horas.

**1** - Seleccione com o manípulo o modo PYRO.

**2** - O símbolo  fica intermitente no visor.


**3** - Valide a selecção premindo o manípulo.

**4** - Seleccione com o manípulo a duração do ciclo de pirólise.

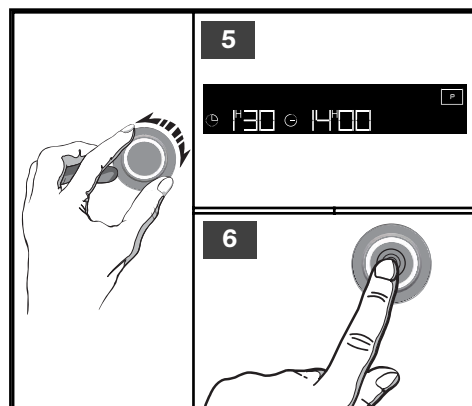
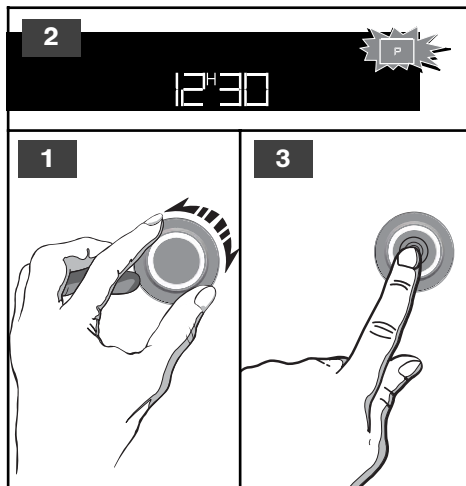
**5** - Exemplo: Ciclo de pirólise de 1h30.

**6** - Valide a selecção premindo o manípulo.

A pirólise é iniciada. A contagem decrescente do tempo começa imediatamente após a validação.

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

No fim da pirólise, 0:00 pisca.



Quando o forno estiver frio, utilize um pano húmido para remover a cinza branca.


O forno está limpo e pode novamente ser utilizado para efectuar as cozeduras pretendidas.

## • EFECTUAR UMA PIRÓLISE

### • Pirólise diferida

- Siga as instruções descritas no parágrafo "Pirólise imediata"

Após ter validado o ciclo de pirólise.

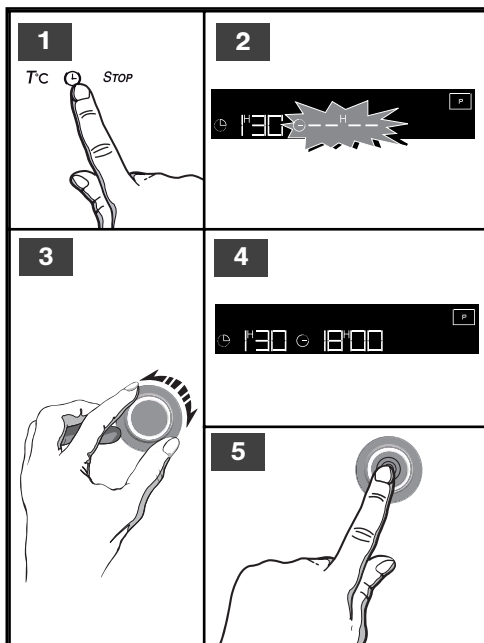
**1** - Prima 1 vezes o botão  até que o indicador de duração de cozedura fique a piscar.

**2** - O indicador de final de cozedura pisca para indicar que a definição é então possível.

**3** - Com o manípulo, regule o final da cozedura.

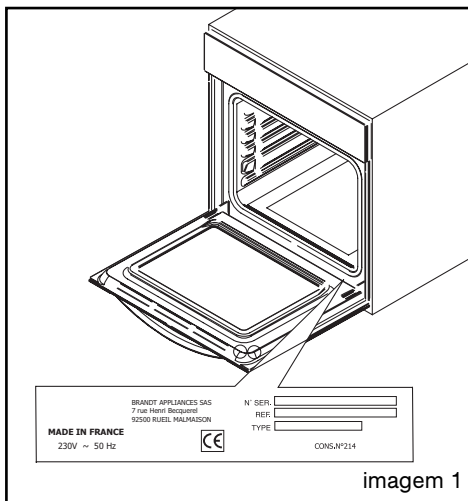
**4** - Exemplo: Fim de cozedura às 18 horas.

**5** - Valide, premindo o manípulo. Após estas operações, o início da pirólise é diferido para que termine às 18 horas.



## • 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 (*imagem 1*).



### PEÇAS DE ORIGEM

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

