

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*

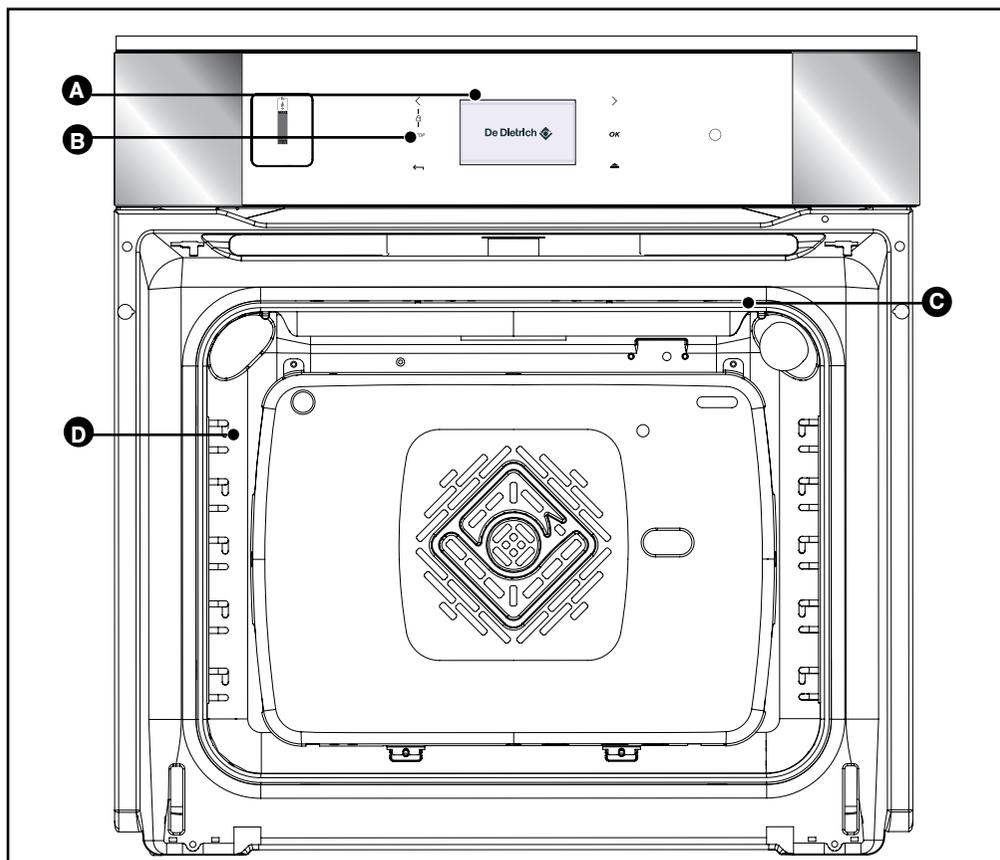
Num esforço de melhoria constante dos nossos produtos, reservamos o direito de fazer alterações técnicas, funcionais ou estéticas para melhorar o produto.



Importante:

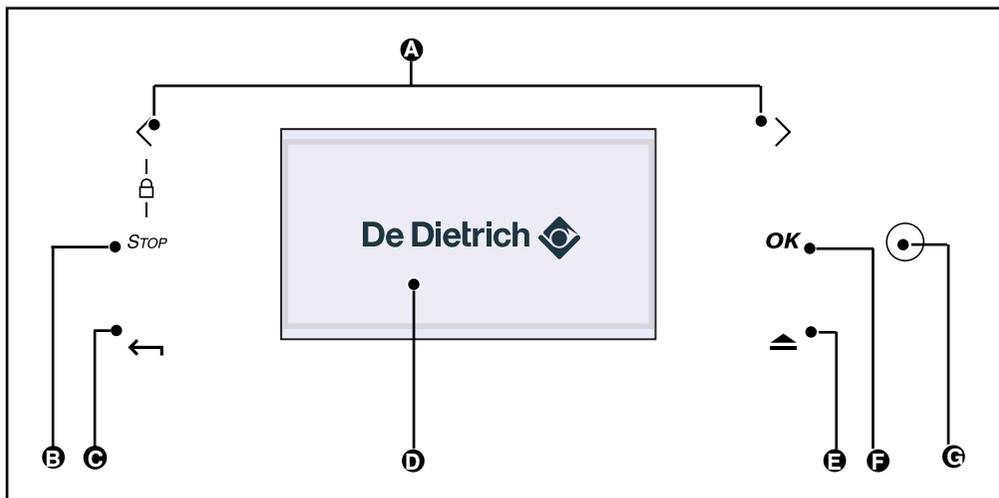
Antes de ligar o seu aparelho, leia com atenção este manual de instalação e de utilização, de modo a familiarizar-se mais rapidamente com o seu funcionamento.

1/ DESCRIÇÃO DO SEU APARELHO	
• Apresentação do seu forno _____	4
• Apresentação dos comandos _____	5
2/ UTILIZAÇÃO DO SEU APARELHO	
• Realização de uma cozedura _____	6
• Regulações aquando da ligação eléctrica _____	7
• Acertar a hora _____	7
• Utilização da gaveta _____	8
• Colocar em modo de espera _____	10
• Função “EXPERT” _____	10
◦ Guia de cozeduras “Expert” _____	11
◦ Opção Grill+ _____	14
◦ Início da cozedura _____	15
• Função “RECEITAS Combinado vapor” _____	16
◦ Conselhos e dicas _____	17
• Função “REGULAÇÕES” _____	19
◦ Hora _____	19
◦ Som _____	19
◦ Visor _____	19
◦ Consumo _____	20
◦ Língua _____	20
◦ Serviços _____	21
• Função “TEMPORIZADOR” _____	21
• Função “LIMPEZA” _____	22
• Bloqueio dos comandos (dispositivo de segurança para as crianças) _____	26
3/ SERVIÇO PÓS-VENDA	
• Intervenções _____	27
• Relação com os clientes _____	27
• ANOMALIAS DE FUNCIONAMENTO _____	28
4/ ENSAIOS DE APTIDÃO PARA A FUNÇÃO _____	29

• APRESENTAÇÃO DO SEU FORNO

- A** Programador
- B** Botões dos comandos
- C** Lâmpada
- D** Encaixes dos filamentos

• APRESENTAÇÃO DOS COMANDOS



- A** Botões de selecção
- B** Paragem do forno ou da sua programação
- C** Regressar ao nível anterior
- D** Apresentação das informações
- E** Botão de abertura da gaveta
- F** Botão de validação
- G** Botão “wake up” (paragem do modo de espera)

Primeira utilização: Antes de utilizar o seu forno pela primeira vez, aqueça-o vazio, com a porta fechada, durante cerca de 15 minutos na posição MAXI, de modo a rodar o aparelho. A lâ mineral que envolve a cavidade do forno pode libertar, no início, um odor particular, devido à sua composição. Também poderá constatar uma libertação de fumo. **Estes fenómenos são normais.**

Lista das indicações:

- Programação em curso
- Porta bloqueada
- Teclado bloqueado
- Limpeza aconselhada



- **REALIZAR UMA COZEDURA**

FORNO COMBINADO A VAPOR

Um forno com bons desempenhos e económico

- Cozeduras mais suaves
- Preservação do estaladiço
- Alimentos que não ficam secos
- Belas apresentações, os alimentos mantêm a sua textura de antes da cozedura
- Cozeduras mais suaves que preservam o sabor

- O forno propõe vários modos

Vapor combinado:

- Modo Expert

Com 3 funções de vapor combinado, o utilizador gere todos os parâmetros

- Guia de culinária

O utilizador escolhe entre 24 receitas pré-programadas (carnes assadas, aves, pão, bolos, pratos cozinhados, descongelação).

- Multifunções Plus,

- 8 funções de cozedura,

- Capacidade do reservatório de 1L,

- Nível da água visível no reservatório com uma iluminação de fundo azul,

- Abertura da gaveta da água com um botão sensível ao toque,

- Recomendações de descalcificação,

- 3 níveis de pirólise

De Dietrich 

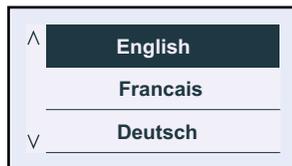
• REGULAÇÕES AQUANDO DA LIGAÇÃO ELÉCTRICA

• A língua

O forno apresenta directamente o ecrã seguinte.

Ele permite-lhe seleccionar a sua língua, premindo os botões < ou >.

Valide com o botão OK.



• A hora

A seguir, aparece um segundo ecrã que lhe permite acertar a hora.

Selecione a hora com os botões < ou > e prima OK.

A hora começa a piscar. Pode acertá-la com os botões < e > e validar com o botão OK.

Proceda do mesmo modo para os minutos **(1)**.

Pode escolher uma visualização sob a forma de 12h (am/pm) ou de 24h **(2)**.

Selecione com os botões < ou > e valide premindo OK.

(1)



(2)



Visor digital

• Acertar a hora do relógio

- Prima o botão OK.

O forno apresenta por defeito o seguinte ecrã (função "Expert").



- Prima os botões < ou > até aparecer o ecrã "Regulações". Valide com OK. O ecrã "hora" aparece. Prima novamente OK para aceder ao ecrã dos dados das horas e continue como para ligar.



• UTILIZAÇÃO DA GAVETA

• Enchimento do reservatório

– Antes de cada nova cozedura, encha o reservatório de água.

O conteúdo do reservatório é de:

- 1 litro no máximo.
- Utilize apenas água da torneira. Não utilize água suavizada nem água desmineralizada.

Prima o botão , a gaveta de enchimento sai.

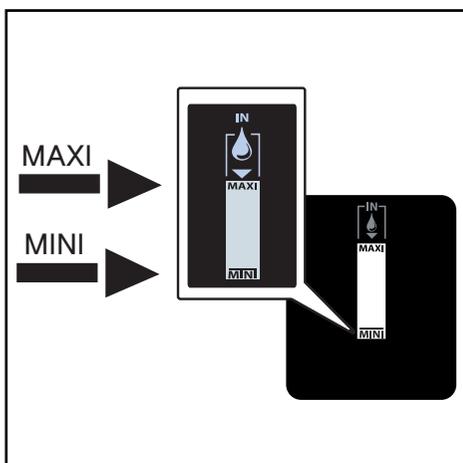
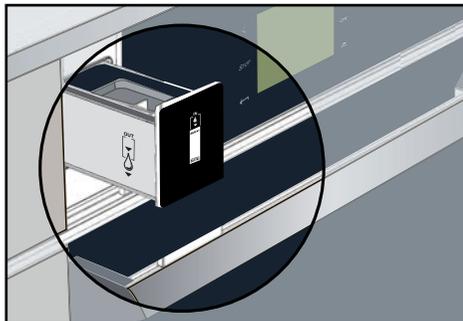
Encha o reservatório.

Certifique-se de que o reservatório fica cheio até ao seu nível **máximo**.

Para isso, use a marcação do nível **máximo** visível na parte dianteira da gaveta .

Após estas acções, volte a fechar a gaveta, premindo manualmente .

O seu forno está pronto a efectuar uma cozedura combinada-vapor.

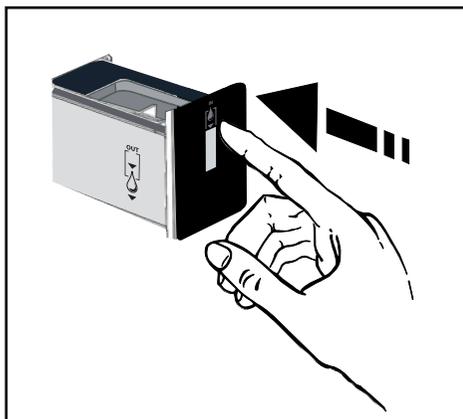


Conselho

Durante o enchimento do reservatório, a estabilização do nível da água necessita de alguns segundos. Volte a ajustar o nível, se necessário.

Atenção

O conteúdo do reservatório é de 1 litro no máximo. Não utilize água suavizada nem água desmineralizada.



• UTILIZAÇÃO DA GAVETA

• Esvaziamento do reservatório

– Esvaziamento manual

- Abra a porta do seu forno para facilitar o esvaziamento do reservatório.

- Prima o botão , a gaveta de enchimento sai.

- Coloque um recipiente por baixo da gaveta, para recuperar a água (imagem 1).

- Mantenha premido o botão  durante o esvaziamento, cerca de 3 min para 1 litro.

- A bomba activa-se continuamente e a água sai pelo orifício por baixo da gaveta (imagem 1).

– O esvaziamento automático

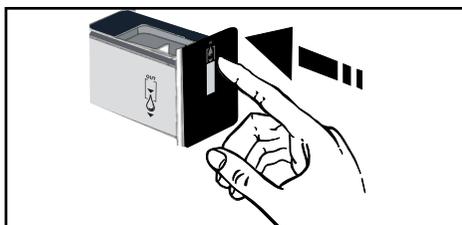
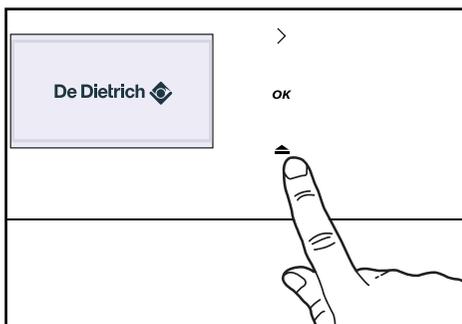
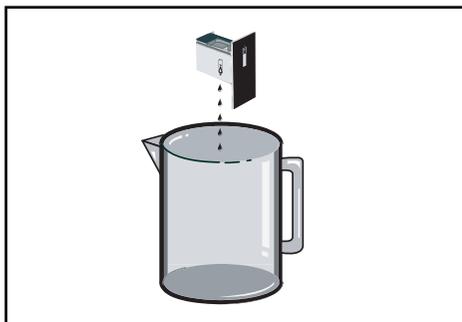
- No final de cada cozedura combinada-vapor, esvazie o reservatório.

- O visor, a gaveta e o indicador luminoso  piscam, convidando a proceder ao esvaziamento.

- Coloque um recipiente por baixo da gaveta, para recuperar a água.

- O ciclo de esvaziamento automático começa.

O visor indica o tempo necessário para o esvaziamento, ex: 2 min 20s. O esvaziamento termina quando o visor indicar 00 min. Pode retirar o recipiente. Após estas acções, feche a gaveta, premindo manualmente.



 **Atenção!** O esvaziamento é obrigatório após cada cozedura combinada-vapor. A duração do ciclo de esvaziamento automático é de cerca de 3 min.

• COLOCAR EM MODO DE ESPERA

Após 4 minutos sem acção da parte do utilizador, o visor desliga-se, de modo a limitar o consumo de energia (excepto durante um início diferido) e o botão  começa a piscar. O ecrã está então no modo de espera.

Para activar o forno e restabelecer a luminosidade do visor, prima o botão  (botão “wake up”).
O ecrã apresenta novamente a hora.

• A FUNÇÃO “EXPERT”

• A função “Expert”

A função **Expert** permite-lhe ser você mesmo a definir todos os parâmetros de cozedura: Temperatura, tipo de cozedura, tempo de cozedura.

- Prima o botão OK. Acede ao ecrã “Expert”.
- Prima novamente OK e seleccione o tipo de cozedura entre a seguinte lista, premindo < ou > (para esta escolha, refira-se ao guia de cozedura na página seguinte):

- **Calor ventilado**
- **Calor combinado**
- **Tradicional eco**
- **Grill Turbo**
- **Grill forte**
- **Grill médio**
- **Manter quente**
- **Descongelação**
- **Tradicional + vapor**
- **Grill com ar quente + vapor**
- **Calor ventilado + vapor**

Valide a sua escolha, premindo OK.



Exemplo



GUIA DE COZEDURA “EXPERT”

*



CALOR VENTILADO

(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 grill para dourar.
- Recomendado para quiches, empadas, tartes com frutos sumarentos colocados, de preferência, num prato de barro.

*



TRADICIONAL ECO

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

- A cozedura efectua-se através dos elementos inferiores e superiores.
- Esta posição permite poupar energia, conservando ao mesmo tempo as qualidades da cozedura.
- A posição ECO é utilizada para a etiquetagem energética.
- Todas as cozeduras são feitas **sem pré-aquecimento**.



GRILL TURBO

(temperatura recomendada **190 °C**, mín. 100 °C, máx. 250 °C)

- A cozedura é feita pelo elemento superior e pela hélice de ventilação do ar.
- Pré-aquecimento inútil. Aves e assados suculentos e estaladiços em todos os lados.
- Coloque a pingadeira no encaixe inferior.
- Recomendado para todas as carnes de ave e assados, para tostar ou cozer na perfeição pernas de borrego, costeletas de vaca. Para obter postas de peixe tenras.



GRILL FORTE

(posição recomendada **4** - mín. 1 - máx. 4)

- A cozedura é efectuada através do elemento superior sem circulação de ar.
- Efectue um pré-aquecimento de 5 minutos.
- Recomendado para gratinar pratos de legumes, massas, frutas... colocados na grelha.



GRILL MÉDIO

(posição recomendada **2** - mín. 1 - máx. 4)

- A cozedura é efectuada através do elemento superior.
- Pré-aquecimento inútil. Aves e assados suculentos e estaladiços em todos os lados.
- Coloque a pingadeira no encaixe inferior.
- Recomendado para todos os **assados**, para tostar ou cozer na perfeição **pernas de borrego, costeletas de vaca**. Para obter postas de **peixe tenras**.

* Sequência(s) utilizada(s) para o anúncio escrito na etiqueta energética de 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).

**DESCONGELAÇÃO**

(temperatura recomendada **35 °C**, mín. 35 °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, pãozinhos 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).

**TRADICIONAL + VAPOR**

Temperatura predefinida: A da cozedura anterior

Mín 150 °C, máx 275 °C

Vapor mín 20%, máx 80%

- A cozedura efectua-se através dos elementos inferiores e superiores, com o contributo do vapor.
- Para a cozedura de carnes, legumes cozinhados...

**GRILL COM AR QUENTE + VAPOR**

Temperatura predefinida: A da cozedura anterior

Mín 180 °C, máx 250 °C

Vapor mín 20%, máx 80%

- A cozedura é feita pelo elemento superior e pela hélice de ventilação do ar com o contributo do vapor.
- Para a cozedura de aves ou carnes assadas.

**CALOR VENTILADO + VAPOR**

Temperatura predefinida: A da cozedura anterior

Mín 120 °C, máx 230 °C

Vapor mín 20%, máx 80%

- A cozedura é feita pelo elemento de aquecimento que se encontra no fundo do forno e pela hélice de ventilação do ar com o contributo do vapor.
- Para a cozedura das carnes brancas, bolos, peixes inteiros.

• A FUNÇÃO “EXPERT”

O forno pede-lhe então para introduzir os outros parâmetros de cozedura.

• A temperatura

Em função do tipo de cozedura que já tiver seleccionado, o forno sugere-lhe a temperatura de cozedura ideal. Esta pode ser modificada do seguinte modo:

Seleccione a caixa “Temperatura” premindo < ou >. Valide com o botão OK, a caixa “Temperatura” começa a piscar: Escolha a temperatura desejada, premindo < ou > e valide.



Na posição de grill (médio ou forte), seleccione a caixa “Potência do grill”, regule com os botões < ou > (de 1 a 4) a potência pretendida e valide.

• O vapor

Para as cozeduras combinadas, o forno recomenda o vapor ideal. Este pode ser modificado do seguinte modo:

Seleccione a caixa “Vapor”, premindo < ou >. Valide com o botão OK. A caixa “Vapor” pisca: Escolha o vapor desejado, premindo < e >, depois valide com o botão OK.

- A gaveta de enchimento abre-se automaticamente.

- Encha o reservatório.

- Volte a fechar a gaveta manualmente, o forno coloca-se em funcionamento.

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



Atenção!

Todas as cozeduras são feitas com a porta fechada.

Para evitar qualquer activação sem intenção dos comandos do forno no caso de vapor no painel durante a abertura da porta, os botões das funções ficam inacessíveis durante 10 segundos.

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

• A FUNÇÃO “EXPERT”

• O tempo de cozedura e a hora de fim da cozedura

Pode inserir o tempo de cozedura do seu prato, seleccionando a caixa .

Prima < ou > e valide para que a caixa comece a piscar. Insira o tempo de cozedura, premindo < ou > e valide. Quando define o tempo de cozedura, a hora de fim de cozedura (caixa ) aumenta automaticamente.

Pode modificar essa hora de fim de cozedura se pretender que a mesma seja diferida.

Nesse caso, seleccione a caixa  e proceda como para a definição do tempo de cozedura.

Após ter escolhido a hora de fim de cozedura, valide.

O seu forno apresentará a hora e o símbolo da hora de fim de cozedura até ao início da cozedura.



• A opção “Grill +”

Selecione a caixa “Standard” e valide com o botão OK. “Standard” começa a piscar. Pode aceder à função “Grill +” premindo o botão < ou > e valide.

Esta função permite-lhe terminar a cozedura, gratinando o seu prato durante os últimos 5 minutos da cozedura.

Esta função é simbolizada por uma intermitência do grill no visor aquando do início da mesma, 5 minutos antes do fim da cozedura.

Atenção: “Grill +” pode ser utilizado nos modos de cozedura “Expert” e “Receitas”, excepto certas funções, como: grill (grill forte, grill variável), manter quente e tradicional Eco.

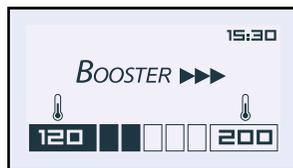


Atenção: Pode não seleccionar o tempo de cozedura. Nesse caso, deixe as casas de tempo e de fim de cozedura vazias e vá directamente para “OK”. Valide para a cozedura iniciar. A paragem do forno é feita premindo 2 vezes o botão “STOP” quando achar suficiente o tempo de cozedura do seu prato.

• A FUNÇÃO “EXPERT”

• Início da cozedura

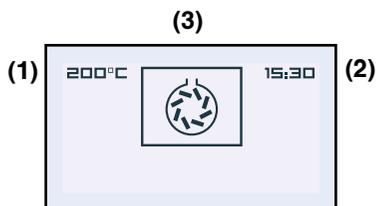
No início da cozedura, o ecrã seguinte é apresentado e indica que foi colocado o modo de aquecimento rápido (Booster), de acordo com o tipo de cozedura. Pode seguir a evolução da subida da temperatura através do preenchimento da seta. À esquerda é indicada a temperatura actual no interior do forno, e à direita a temperatura pretendida.



Uma vez alcançada esta temperatura, o forno passa para o modo cozedura e o ecrã seguinte é então visualizado:

Cozedura sem selecção de tempo

- (1) a temperatura no interior do forno
- (2) a hora
- (3) o tipo de cozedura escolhido (animação).



Cozedura com tempo definido

- (1) a temperatura
- (2) a hora
- (3) o tipo de cozedura escolhido (animação).
- (4) o tempo de cozedura
- (5) o tempo de cozedura restante (a piscar)
- (6) a hora de fim da cozedura



EM FIM DE COZEDURA:

Cozedura sem selecção de tempo

Desligue o forno quando a cozedura tiver terminado, premindo o botão STOP.

Confirme a paragem da cozedura, premindo o botão OK.

Cozedura com tempo definido

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

Prima OK para parar os bips.

Uma animação deseja-lhe “Bom Appetite”!



• A FUNÇÃO “RECEITAS”

A função RECEITAS facilita-lhe a tarefa, pois selecciona a categoria de alimentos.

Para certas receitas, o forno regula os parâmetros de cozedura necessária, de acordo com o peso que indicou.

1. Prima os botões < ou >. Selecciona “Receitas”. Valide.

2. O forno propõe-lhe então diferentes famílias de alimentos.

Prima os botões < ou > para escolher entre as famílias propostas:

- Carnes
- Aves
- Pão
- Bolos
- Pratos preparados
- Descongelação

Quando tiver feito a sua escolha, valide com OK.

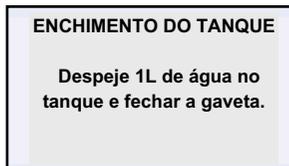
3. A seguir, escolha o prato específico a preparar e valide.

4. Quando tiver seleccionado o alimento, o forno pede-lhe para inserir o seu peso (caixa ).

Introduza o peso, o forno calculará automaticamente e apresentará o tempo de cozedura ideal. Pode, se quiser, modificar a hora de fim da cozedura, seleccionando a caixa  e visualizando a nova hora de fim de cozedura.

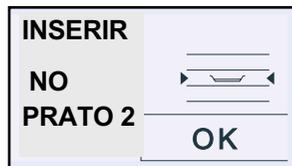
5. Quando validar com OK, a gaveta de enchimento abre-se automaticamente.

- Encha o reservatório.
- Volte a fechar a gaveta manualmente.



• A FUNÇÃO “RECEITAS”

6. O forno recomenda a altura do encaixe em que deve inserir o seu tabuleiro. Enforne o seu tabuleiro no nível de encaixe recomendado (de 1 a 4, contando de baixo para cima).



Conselho
Certas cozeduras necessitam de um pré-aquecimento. Consulte o livro de receitas.

Valide, premindo OK. O forno começa a funcionar.



7. O indicador de aumento de temperatura assinala a progressão da temperatura no interior do forno.

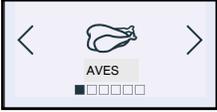
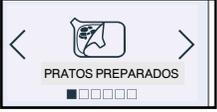
Quando o forno atingir a temperatura desejada, ouvirá uma série de sons. O forno toca e desliga-se quando o tempo de cozedura terminar e uma animação deseja-lhe “Bom Apetite!”



A gaveta abre novamente para a esvaziar.

Conselho
Existem mais receitas no livro de receitas fornecido com o seu aparelho.

• **Lista dos pratos na função “Receitas”**

Famílias do menu das receitas	RECEITAS
CARNES 	Porco Vitela Borrego
AVES 	Frango Pato Peito
PÃO 	Pão Baguetes pré-cozidas Pão pré-cozido Massa congelada
BOLOS 	Bolo Bolo de maçã Bolo de nozes Pudim com creme de coco
PRATOS PREPARADOS 	Clafoutis de legumes Legumes de Verão cristalizados no forno Batatas Risotto Caçarolas de salmão
DESCONGELAÇÃO 	Carnes Peixes Pão

• A FUNÇÃO “REGULAÇÕES”

Prima os botões < ou > até obter o ecrã “Regulações”.

Valide premindo OK.

Acede às seguintes regulações:

- **Hora** (consulte o início deste capítulo)

- **Som**

- **Visor**

- **Consumo**

- **Língua**

- **Os serviços De Dietrich**

Som:

Prima os botões < ou > até obter “Som”.

Regulação do som emitido durante a utilização dos botões:

Pode, se quiser, suprimir os bips emitidos durante cada validação.

Para isso, vá a esta opção e escolha:

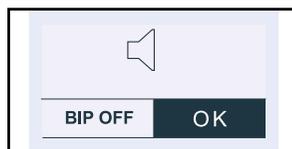
Bip on (activo) ou Bip off (silencioso). Valide.

Visor:

Regulação do contraste do ecrã:

Selecione esta caixa para regular o contraste do visor.

Aumente ou diminua o contraste graças aos botões < ou >, colocando-se nos traços e validando, premindo OK.

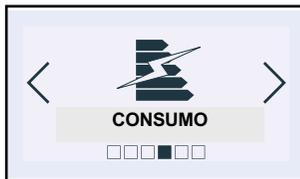


• A FUNÇÃO “REGULAÇÕES”

Consumo:

- Regulação do consumo de electricidade:

Acedendo a este ecrã, terá a possibilidade de consultar o consumo eléctrico do seu forno desde a última vez que o reiniciou (RAZ).



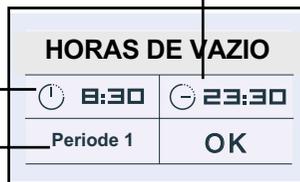
Se beneficiar da tarifa Bi-Horária da EDP com horas de vazio, poderá introduzir as horas correspondentes e ficar assim a conhecer o seu consumo pormenorizado em horas fora de vazio/de vazio.

Para introduzir ou modificar os dados, valide com OK e em seguida introduza os horários por período.

Hora de fim das
“Horas de vazio”

Início das
“Horas de vazio”

Pode inserir até
3 períodos diferentes



⚠ Atenção!

Se tiver introduzido períodos de horas de vazio na função de pirólise, o seu forno propõe sistematicamente iniciar o seu ciclo de limpeza na hora de vazio mais próxima.

⚠ Atenção!

Se desejar efectuar uma pirólise imediata, terá de anular a programação das horas de vazio.

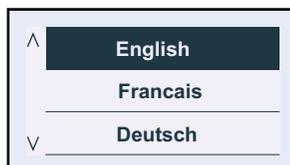
Língua:

- Regulação da língua:

Através da selecção deste ecrã, poderá escolher a língua utilizada para comunicar com o seu forno.

Estão acessíveis 7 línguas:

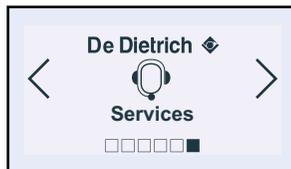
- Francês
- Inglês
- Alemão
- Holandês
- Dinamarquês
- Espanhol
- Português



• A FUNÇÃO “REGULAÇÕES”

Os serviços De Dietrich

Esta opção permite-lhe obter as referências do Serviço de apoio aos consumidores e do serviço pós-venda.



• A FUNÇÃO DO TEMPORIZADOR

Esta opção permite utilizar a função do temporizador.

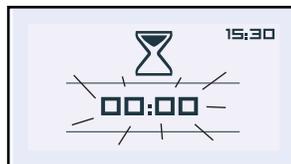
Esta função está **acessível fora da utilização do forno em modo de cozedura ou pirólise.**



Prima os botões < ou > até obter o ecrã “Temporizador” e valide.

O ecrã pisca em 00:00.

Insira o tempo desejado com os botões < ou > e valide com o botão OK.



O temporizador começa a contagem decrescente a partir da validação e toca no final da contagem decrescente.

Prima o botão “Stop” para desligar o som.



• A FUNÇÃO DE LIMPEZA

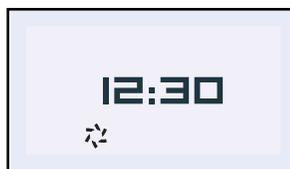
Este forno está equipado com uma função de limpeza por pirólise:

- A pirólise é um ciclo de aquecimento da cavidade do forno a temperatura muito alta, que permite remover toda a sujidade proveniente dos salpicos ou derrames.

Os fumos e odores libertados são destruídos após a passagem num catalisador.

- A pirólise não é necessária após cada cozedura, apenas se o grau de sujidade o justificar, o que é indicado pelo seu forno no ecrã inicial **(1)**.

Por medida de segurança, a operação de limpeza é efectuada unicamente após o bloqueio automático da porta. Logo que a temperatura do interior do forno ultrapassa as temperaturas de cozedura, torna-se impossível desbloquear a porta, mesmo que desligue o seu forno.



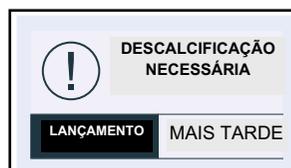
(1)



Atenção

No indicador da escala de momento, o ícone diz dimensionamento necessário, executar possiblité 5 funções de cozimento, bloqueando Combi Steamer.

Para desbloquear as funções que você irá realizar o dimensionamento.

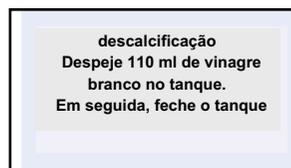
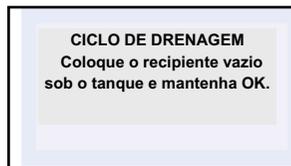


• FAÇA ESCALA DO VAPOR DA CALDEIRA

Quando o visor mostra dimensionamento necessário, você deve fazer o dimensionamento da caldeira.

PASSO 1

- Para drenar.
- Selecione "Start" e pressione **OK**.
- A gaveta abre.
- Coloque um recipiente sob as gavetas e pressione **OK**.
- A drenagem inicia o ciclo é de 3 min 30 s, aparece uma animação.



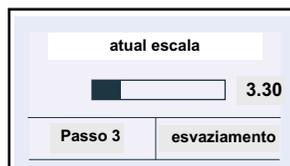
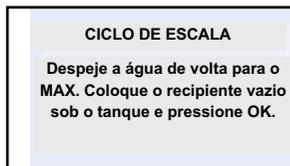
PASSO 2

- Vá para a escala.
- No final do ciclo, coloque 110 ml de vinagre branco puro na gaveta.
- Feche a gaveta escala manuellement. Le inicia o tempo do ciclo é de 30 minutos, aparece uma animação (no final do ciclo, uma série de bips sonoros, o tanque é aberto automaticamente).



PASSO 3 e 4

- Vá para enxaguar.
- Encha o reservatório de água até o **MAX**.
- Coloque um recipiente sob a bandeja e pressione **OK**.
- Flushing inicia o ciclo é de 30min30s, aparece uma animação.
- Lavagem está completa



• FAÇA ESCALA DO VAPOR DA CALDEIRA

- Effectuez le second rinçage.

Remplissez de nouveau d'eau le reservoir jusqu'au niveau MAX.

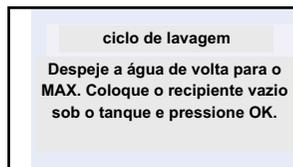
- Placez un récipient sous le tiroir et appuyez sur **OK**.

Le rinçage démarre la durée du cycle est de 30min30s, une animation apparait.

une animation "détartrage terminé" apparait.

Le détartrage est terminé

votre four est de nouveau disponible.



• EM QUE CASO É PRECISO EFECTUAR UMA PIRÓLISE?

Quando o seu forno emitir fumos durante um pré-aquecimento, ou muito fumo durante uma cozedura, ou quando libertar um odor a frio desagradável após diferentes cozeduras (carneiro, peixe, grelhados...).



Atenção!

Não deixe que o forno acumule demasiadas gorduras para efectuar a limpeza por pirólise.

Cozeduras causando pouca sujidade	Biscoitos, legumes, bolos, quiches, soufflés...	Cozeduras sem salpicos: Não há necessidade de efectuar uma pirólise.
Cozeduras que causam sujidade	Carnes, peixes (num tabuleiro), legumes recheados.	A pirólise pode justificar-se a cada 3 cozeduras.
Cozeduras que causam muita sujidade	Peças de carne grandes assadas no espeto.	A pirólise pode ser efectuada após uma cozedura deste tipo, caso haja projecções grandes.

• COMO EFECTUAR UM CICLO DE PIRÓLISE?

Retire os derrames importantes que possam ter ocorrido, para evitar o risco de inflamação ou uma produção excessiva de fumo.

Selecione “Limpeza” no menu geral. O forno indica-lhe o grau de sujidade da cavidade e propõe-lhe dois modos de limpeza:

Pyromax e **Pyrocontrol**.

A) Pyromax

O Pyromax é um sistema de pirólise cuja duração é pré-seleccionada: Esta é de 2 horas e permite uma limpeza intensa e perfeita da cavidade do forno.

Para diferir o início, selecione a hora de fim e altere-a, introduzindo a hora de fim da pirólise pretendida.

Atenção: Se tiver introduzido o pormenor das horas de vazio e fora de vazio (consulte a função Regulações), o forno aconselha-lhe um funcionamento da limpeza nas horas de vazio, de modo a poupar energia. No entanto, pode alterar este aconselhamento, modificando a hora de fim da limpeza e iniciar, se quiser, imediatamente a pirólise.

Valide com OK.

A limpeza é iniciada. O ecrã indica:

- A hora (1)
- A duração total (2)
- O tempo restante (3)
- A hora de fim da pirólise (4)
- O bloqueio da porta (5)

B) Pyrocontrol

O Pyrocontrol é um sistema que permite ao forno calcular automaticamente o tempo necessário à limpeza em função do nível de sujidade, proporcionando assim uma poupança de energia e um tempo de pirólise adaptado às suas necessidades.

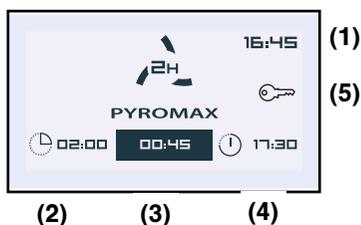
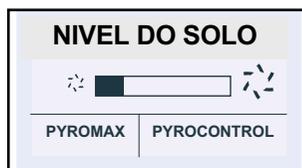
Se pretender diferir o início, selecione a hora de fim e modifique-a, introduzindo a hora de fim da pirólise pretendida.

Valide com OK.



Atenção!

As superfícies podem ficar mais quentes do que durante a utilização normal. Mantenha as crianças afastadas.

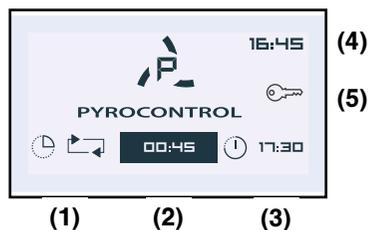


• FIM DE PIRÓLISE

No início do ciclo, o forno procede a um cálculo da duração da pirólise, de acordo com o grau de sujidade. Esta fase dura uns minutos e é simbolizada por setas giratórias no ecrã (1).

O ecrã indica:

- As setas giratórias (1)
- A duração restante (2)
- A hora de fim da pirólise prevista (3)
- A hora (4)
- O bloqueio da porta (5)



O seu forno indica-lhe quando a limpeza por pirólise termina.

Uma vez o desbloqueio efectivo, o forno assinala-lhe que a limpeza terminou!

Retire simplesmente os resíduos de cinza da cavidade com uma esponja húmida.



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

Com o forno parado, prima o botão < e **STOP** durante uns segundos. Um cadeado é apresentado na parte inferior do ecrã. O acesso aos comandos do forno está então bloqueado.

Para o desbloquear, prima novamente o botão <, seleccione a seguir a caixa "Desbloquear" e valide.

Os comandos do forno estão novamente acessíveis.

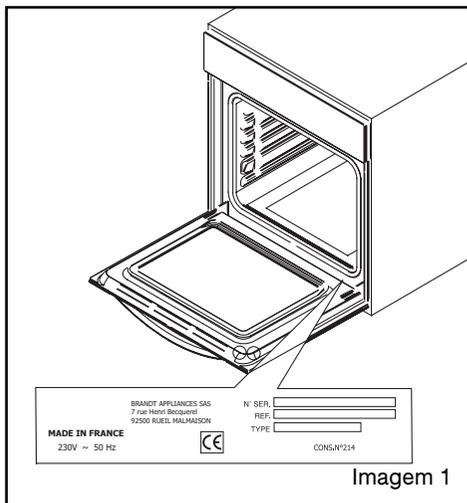


Atenção!

Não pode bloquear o forno se tiver programado uma cozedura.

• 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**.



* Serviço fornecido pela FagorBrandt SAS, locatário-gerente, Etablissement de Cergy, 5/7 avenue des Béthunes, 95310 Saint Ouen L'Aumône SAS com o capital social de 20.000.000 Euros RCS Nanterre 440 303 196.

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 seu forno não aquece.	- O forno não está ligado. - O fusível da sua instalação eléctrica está fundido. - A temperatura seleccionada é demasiado baixa.	➔ Ligue o forno. ➔ Substitua o fusível da sua instalação e verifique o respectivo valor (16A). ➔ Aumente a temperatura seleccionada.
O cadeado pisca.	- Defeito de bloqueio da porta.	➔ Contacte o Serviço Pós-Venda.
A lâmpada do forno deixou de funcionar.	- A lâmpada está fora de serviço. - O seu forno não está ligado ou o fusível está fora de serviço.	➔ Contacte o Serviço Pós-Venda. ➔ Ligue o forno ou mude o fusível.
A limpeza por pirólise não é feita.	- A porta está mal fechada. - O sistema de bloqueio está danificado.	➔ Certifique-se de que a porta está fechada. ➔ Contacte o Serviço Pós-Venda.
O forno emite bips.	- Cozedura em curso. - Em fim de cozedura.	➔ A temperatura à sua escolha foi atingida. ➔ A cozedura que programou terminou.
O ventilador de arrefecimento continua a girar depois do forno apagado.	- A ventilação funciona durante 1 hora no máximo após a cozedura ou sempre que a temperatura do forno seja superior a 125°C. - Se não parar após 1 hora.	➔ Abra a porta do forno para acelerar o arrefecimento do forno. ➔ Contacte o Serviço Pós-Venda.
Encontra-se água na placa do forno.	- A caldeira tem calcário.	➔ Mantenha premido o botão  e siga os procedimentos da P.11



Atenção

As reparações no aparelho devem ser efectuadas apenas por profissionais. As reparações não efectuadas segundo as regras podem 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.

NORMAS DE ENSAIOS DE APTIDÃO PARA A FUNÇÃO

Ensaio de aptidão para a função segundo a norma CEI 60350.
Recomendamos o que se segue para este aparelho.

ENSAIO	FUNÇÃO	T°	ENCAIXES	TEMPOS / CONSELHOS
8.4.1. areados	calor ventilado	160°	2°	20 a 24 min placa de pastelaria
8.4.2 bolinhos	combinado	160°	2°	22 min placa de pastelaria
	calor ventilado	160°	1° / 3°	21 min fazer um pré-aquecimento
8.5.1. pão-de-ló	calor ventilado	170°	1°	fazer um pré-aquecimento forma sobre grelha. 30 min
8.5.2. tarte de maçã	combinado	180°	1°	forma sobre grelha 1°. 50min
	calor ventilado	180°	1° / 3°	fazer um pré-aquecimento placa de pastelaria: 1° encaixe grelha: 3° encaixe
9.1. superfície de assadura	grelhador forte	4	2°	Efectue um pré-aquecimento de 5 min. Grelha 2°. 2 a 3 min

IEC 60350 proposta de revisão em relação aos desempenhos dos fornos a vapor e fornos combinados: Aparelho não abrangido.

FagorBrandt SAS, locatário-gerente – SAS com o capital social de 20.000.000 Euros RCS Nanterre 440 303 196.