

# GUIA DE UTILIZAÇÃO

**FORNO DOP1535**

**De Dietrich** 



Estimado(a) Cliente,

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

A atração é imediata desde o primeiro olhar. A qualidade do design é ilustrada pela estética intemporal e os acabamentos cuidados que tornam cada objeto 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 conhecer a restante gama em [www.ajpinto.pt](http://www.ajpinto.pt)

Agradecemos a sua confiança.

De Dietrich

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



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

### CONSELHOS DE SEGURANÇA

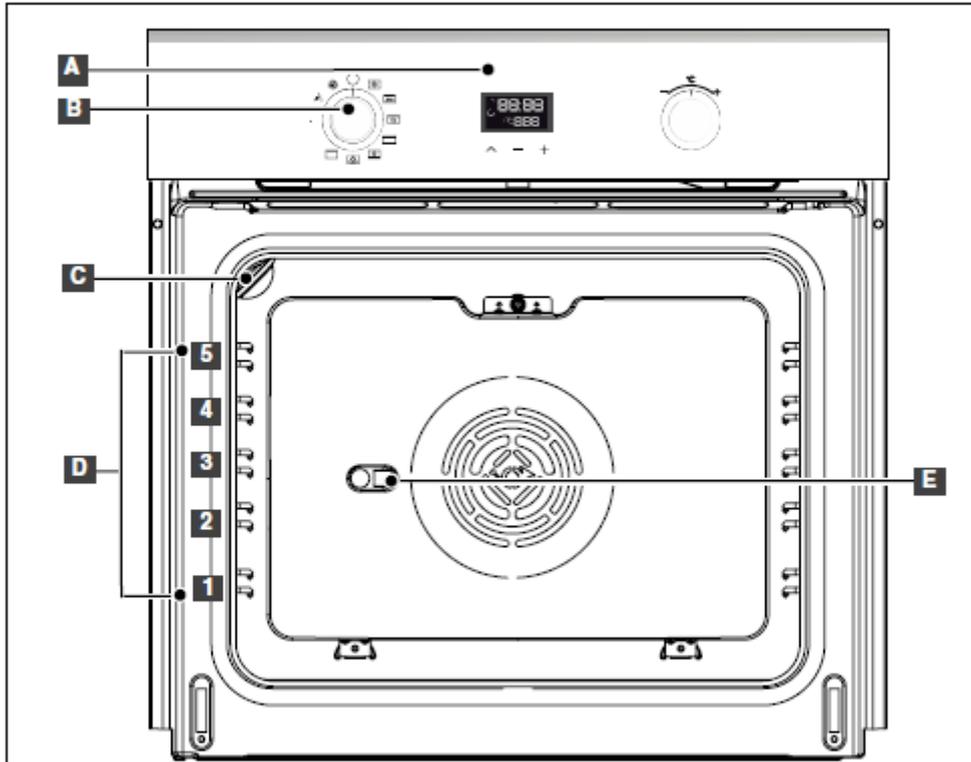
Este aparelho foi concebido para uma utilização por particulares na sua habitação.

Destina-se exclusivamente à cozedura dos géneros alimentícios. Este forno não contém qualquer componente à base de amianto.

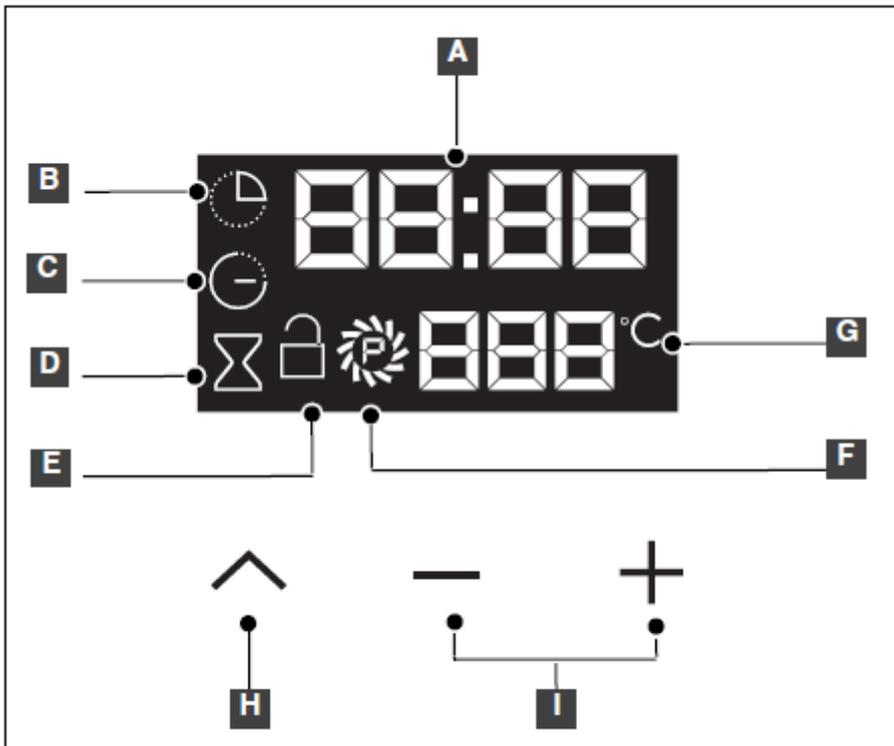
- Convém supervisionar as crianças, para se certificar que estas não brincam com o aparelho.
- Quando receber o aparelho, desembale-o ou mande-o desembalar imediatamente. Verifique o seu aspeto geral. Aponte as eventuais reservas por escrito na guia de remessa e guarde um exemplar da mesma.
- Este aparelho 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. Isso poderá representar um perigo para si.
- CUIDADO: As peças acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. Mantenha as crianças afastadas.
- 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 notar um cheiro particular ou uma pequena libertação de fumo. Estes fenómenos são normais.
- CUIDADO: As partes acessíveis podem ficar quentes quando é utilizado o grelhador. Mantenha as crianças afastadas.
- Durante a utilização, o aparelho fica quente. Não toque nos elementos de aquecimento que se encontram no interior do forno.
- Quando colocar ou retirar os pratos do forno, não aproxime as mãos dos elementos de aquecimento superiores, utilize luvas térmicas de cozinha.
- Durante uma limpeza, as superfícies acessíveis ficam mais quentes que durante o uso normal. Mantenha as crianças afastadas.
- Antes de proceder à limpeza por pirólise do forno, retire todos os acessórios do forno e remova os derrames maiores. Durante uma pirólise, as superfícies acessíveis ficam mais quentes que durante o uso normal. Mantenha as crianças afastadas.
- Após uma cozedura, não pegue nos acessórios (grelha, espeto rotativo...) com as mãos sem proteção.
- Nunca coloque papel de alumínio diretamente em contacto com a base, o calor acumulado poderia provocar uma deterioração do esmalte.
- Na porta de abertura do forno, não pouse cargas pesadas e certifique-se de que nenhuma criança consegue subir nem sentar-se.
- Para qualquer intervenção de limpeza na cavidade do forno, este deverá estar desligado.

- Este aparelho não foi criado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, exceto se estas tiverem a ajuda de uma pessoa responsável pela segurança, supervisão, ou instruções acerca da utilização do aparelho.
- Além dos acessórios fornecidos com o forno, utilize apenas pratos resistentes a temperaturas elevadas (respeite as instruções dos fabricantes).
- Após a utilização do forno, certifique-se de que todos os comandos estão na posição de desligados.
- Não utilize o seu forno para guardar comida ou quaisquer outros elementos após a utilização.
- Nunca utilize aparelhos a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho (requisitos relativos à segurança elétrica).

# 1

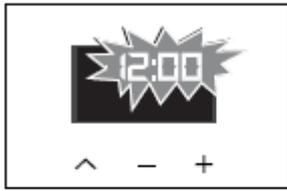


1.1



1.2

# 2



2.1

2.1.1



2.1.2

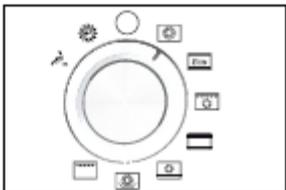


2.2.1

2.2



2.2.2



2.3

2.3.1



2.3.2



2.4

2.4.1



2.4.2



2.4.3



2.5

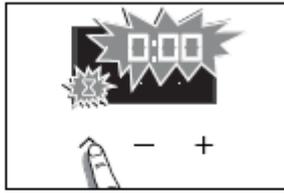
2.5.1



2.5.2



2.5.3

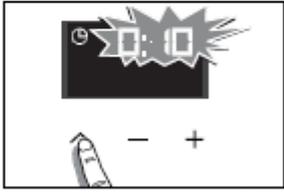


2.6

2.6.1

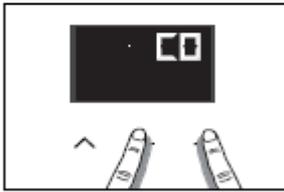


2.6.2



2.7

2.7.1

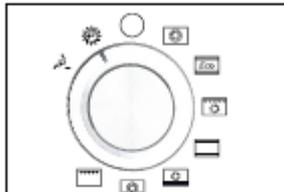


2.7.2

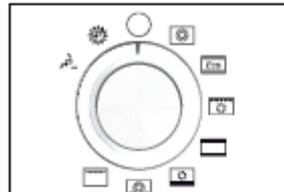


3.1

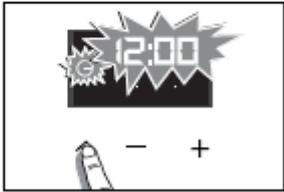
3.1.1



3.1.2

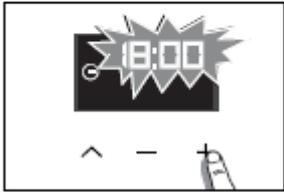


3.1.3



3.2

3.2.1



3.2.2

## 1- Identificação

### 1.1- Apresentação do seu forno

- A- Programador
- B- Seletor de funções
- C- Lâmpada
- D- Suportes laterais (5 posições)
- E- Orifício espeto



#### Conselho

Os manuais de instalação e utilização são destinados a vários modelos pelo que podem ser detetadas algumas diferenças referentes a detalhes e equipamento em relação ao descrito.

### 1.2- Apresentação do programador

- A- Indicador da hora e duração de cozedura
- B- Visualização da duração da cozedura
- C- Indicador de fim de cozedura
- D- Indicador do temporizador
- E- Indicador de bloqueio de teclado (conforme o modelo)
- F- Indicador do temporizador (conforme o modelo)
- G- Visualização da temperatura
- H- Botão seletor (duração e horas)
- I- Regulação do tempo

## 2- Uso

### 2.1- Regular a hora

Quando se liga o forno, o visor pisca em 12:00 (2.1.1)

Acerte a hora premindo as teclas + e – (mantendo a tecla premida permite o curso mais rápido) (2.1.2) e prima  para validar.

### 2.2- Modificar a hora do relógio

O botão de seleção tem de estar obrigatoriamente na posição 0.

Prima durante alguns segundos a tecla  até que o visor esteja a piscar (2.2.1), depois deixe de o premir.

Um bip sonoro indica-lhe que pode iniciar o acerto.

Acerte a hora com as teclas + e – (2.2.2). Prima  para validar.



#### Nota

Se não validar na tecla , o valor é registado automaticamente após uns segundos.

### 2.3- Cozedura imediata

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

Com o seletor de funções escolha posição pretendida (2.3.1 – dependendo do modelo).

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

Pode, no entanto, ajustar a temperatura nas teclas + e – (2.3.2).

Coloque o prato no forno seguindo as recomendações do guia de cozedura.

O forno começa a aquecer e o indicador de temperatura pisca no visor.

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

Para parar a cozedura, coloque o seletor na posição 0.

### Cozedura programada

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

Escolha o modo de cozedura pretendido e regule a temperatura. Prima a tecla  até fazer piscar o indicador de fim de cozedura . O visor pisca a 00:00 para indicar que a regulação é então possível. Prima as teclas + e – para regular o tempo desejado (2.4.2).

O registo do tempo de cozedura é feito automaticamente ao fim de alguns segundos.

O visor da duração deixa de piscar.

A contagem decrescente é iniciada de imediato após a regulação.

Após esses 3 passos, o forno aquece.

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

No final da cozedura (fim do tempo programado), o forno para, o indicador de duração de cozedura e 0:00 piscam (2.4.3). São emitidos vários sons durante alguns minutos.

A paragem definitiva dos bips sonoros efetua-se premindo qualquer tecla.

O visor retorna à hora do dia devendo colocar o seletor de funções na posição 0.

#### 2.5- Cozedura com partida diferida e escolha da hora de fim

Proceda como para uma cozedura programada. Após a regulação da duração de cozedura, prima a tecla  até que o indicador de fim de cozedura  fique a piscar (2.5.1). O indicador pisca para indicar que a regulação é então possível. Prima a tecla + e – para regular a hora de fim desejada (2.5.2).

O registo do fim da cozedura é automático após alguns segundos (ou com a confirmação premindo a tecla  duas vezes. O visor do fim da cozedura deixa de piscar.

Após estas operações, o início do aquecimento é diferido, de modo a que a cozedura termine à hora programada.

No final da cozedura (fim do tempo programado), o forno para, o indicador de duração de cozedura e 0:00 piscam (2.5.3) e são emitidos vários sons durante alguns minutos.

A paragem definitiva dos bips sonoros efetua-se premindo qualquer tecla.

O visor volta a mostrar a hora assim que o seletor for colocado a 0.



90 segundos após o fecho da porta ou do tempo de início, a luz do forno apaga-se. Uma simples pressão nalgum botão é suficiente para voltar a acendê-la.

## 2.6- 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  até fazer piscar o símbolo do temporizador. Aparece a piscar 0.00 e o símbolo  (2.6.1). Ajuste o tempo escolhido com as teclas + e – e prima novamente a tecla  para validar ou aguarde alguns segundos (2.6.2). 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 efetua-se premindo qualquer tecla. É possível modificar ou anular em qualquer momento a programação do temporizador.

## 2.7- Regulação da luminosidade do visor

Pode ajustar a luminosidade do seu display procedendo conforme se segue:

Acerte a hora em 0:10 e valide (2.7.1).

Prima as teclas + e – durante uns 10 segundos até ao aparecimento de “-CO-” no visor para entrar no modo regulação (2.7.2). Ajuste o contraste como desejar usando as teclas + e -. Aguarde alguns segundos e o programador retornará à hora do dia.

## 2.8- Função Stand by

Por forma a limitar o consumo de potência, o visor entra em modo descanso após 4 minutos de inatividade.

O visor regressa ao grau normal de luminosidade caso se prima alguma tecla.

## 3- Limpeza

### 3.1- Iniciar um ciclo de pirólise

#### Pirólise imediata

Pode escolher entre 3 ciclos de tempos de pirólise diferentes:

 1 h30m

 1h45m

 2h

#### **Iniciar o ciclo de limpeza:**

Para beneficiar da quantidade de calor já existente no forno e economizar energia: faça uma pirólise após a cozedura.

Retire os acessórios do forno e a sujidade mais importante.

Certifique-se de que o programador esteja a indicar a hora atual e que não esteja a piscar (3.1.1).

Posicione o seletor na posição pirólise no ciclo que pretender (3.1.2).

A duração de tempo em que o forno ficará sem poder ser utilizado corresponde ao tempo de limpeza (1h30m, 1h45m ou 2h) + 30 minutos de arrefecimento até que a porta se desbloqueie e não pode ser modificada.

### **Fim do ciclo de limpeza**

A pirólise para automaticamente e aí poderá abrir a porta.

No fim do ciclo de pirólise é indicado no visor 0:00.

Volte a colocar o seletor na posição 0 (3.1.3).

Assim que o forno esteja frio, use um pano húmido para retirar a cinza proveniente da limpeza.

O forno está novamente pronto para cozinhar.

### **3.2- Diferir uma pirólise**

Siga as instruções descritas no parágrafo “Iniciar um ciclo de pirólise”.

Rode o seletor de funções para a posição pirólise com o ciclo desejado.

Prima a tecla . O símbolo de fim de cozedura  pisca para indicar que a regulação é então possível (3.2. 1).

Prima as teclas + e – para regular a hora de fim desejada (3.2. 2).

Exemplo: fim de cozedura às 18:00.

Após estas operações, o início da pirólise é diferido para que termine às 18h.

Assim que o ciclo termine, volte a colocar o seletor na posição 0.

## **Modos de cozedura**



### **CALOR GIRATÓRIO\***

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

- A cozedura é efetuada pelo elemento de calor situado no fundo do forno e pelo calor giratório da ventoinha.
- Subida rápida da temperatura: alguns pratos podem ser colocados no forno ainda frio.
- Recomendado para carnes brancas, peixe e vegetais. Para cozinhar vários pratos ao mesmo até 3 níveis.



### **ECO\***

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

- A cozedura é efetuada através dos elementos inferior e superior.
- Esta posição permite uma poupança de energia conservando as qualidades de cozedura. É usada para avaliação da etiquetagem energética.
- Todas as cozeduras são feitas sem pré-aquecimento.



### **TURBO GRILL**

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

- A cozedura é efetuada alternativamente pelo elemento superior e pela turbina de ventilação.
- Não é necessário pré aquecer. Para assados de carne ou postas de peixe, aves, ficam suculentos mas tostados por fora.
- Colocar a pingadeira no nível de baixo.



### **TRADICIONAL**

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

- A cozedura é efetuada através dos elementos inferior e superior sem hélice de ventilação de ar.
- Requer pré-aquecimento antes de colocar o prato no forno.
- Recomendado para cozeduras suaves e lentas: retém os sucos dos assados das carnes vermelhas.

Ferver em pratos cobertos que tenham sido iniciados na placa (*coq au vin*, guisado...).



### **CALOR INFERIOR PULSADO**

(temperatura recomendada 150 °C, mín. 75 °C, máx. 250 °C)

- A cozedura é efetuada pelo elemento inferior associado a ligeiro toque de grill e pela turbina de ventilação. Coze por baixo com ligeira dosagem superior.
- Colocar a grelha no nível inferior.
- Recomendado para pratos húmidos (quiches, tartes...). A massa fica bem cozinhada por baixo. Também ideal para preparações com leveduras (bolos, brioches...) e soufflés.



### **MANTER QUENTE/ MASSA DE PÃO**

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

- A cozedura é efetuada pelos elementos superior e inferior com a turbina de ventilação.
- Recomendada para levedar massa de pão, brioches, etc. colocando a forma na parte de baixo do forno sem mais de 40°C (aquece pratos, descongelar...).



### **GRILL FORTE**

(posições preconizadas 4 - mín. 1 - máx. 4)

- A cozedura é efetuada através do elemento superior sem ventilação de ar.
- Pré-aqueça 5 minutos.
- Recomendado gratinar pratos de legumes, pastas e frutas a colocar sobre a grelha.

\* Sequência(s) utilizada(s) para descrição da etiqueta energética conforme a norma europeia EN 50304 e segundo a diretiva europeia 2002/40/CE.



### **Conselho para poupar energia**

Sempre que possível evite pré aquecer o forno. Durante a cozedura mantenha a porta fechada.