







PRATOS		 *		 *		 *		 *		 *		 *		Tempos de cozedura
		°C	NÍVEL	°C	NÍVEL	°C	NÍVEL	°C	NÍVEL	°C	NÍVEL	°C	NÍVEL	
CARNES	Assado de porco (1 kg)	200	2											60
	Assado de vitela (1 kg)	200	2											60-70
	Assado de vaca	240	2											30-40
	Cordeiro (Perna, pá 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2					60
	Aves (1 kg)	200	3	220	3			210	3					60
	Coxas de frango			220	3			210	3					20-30
	Costeletas de porco/vitela			210	3									20-30
	Costeletas de vaca (1 kg)			210	3			210	3					20-30
	Costeletas de carneiro			210	3									20-30
PEIXES	Peixes grelhados			275	4									15-20
	Peixes cozinhados (dourada)	200	3											30-35
	Peixes em folha de alumínio	220	3											15-20
LEGUMES	Gratinados (alimentos cozidos)			275	2									30
	Gratinados dauphinois	200	3											45
	Lasanhas	200	3											45
	Tomates recheados	170	3											30
PASTELARIA	Biscoito de Saboia - Génoise									180	3			35
	Biscoito enrolado	220	3							180	2			5-10
	Brioche	180	3			200	3			180	3			35-45
	Brownies	180	2											20-25
	Cake - Quatre-quarts	180	3							180	3			45-50
	Clafoutis	200	3											30-35
	Cookies - Areias	175	3											15-20
	Kugelhopf									180	2			40-45
	Merengues	100	4							100	4			60-70
	Madalenas	220	3											5-10
	Massa para choux	200	3							180	3			30-40
	Petits fours folhados	220	3											5-10
	Savarin	180	3							175	3			30-35
	Tarte massa quebrada	200	1											30-40
	Tarte massa folhada fina	215	1											20-25
DIVERSOS	Pâté em terrina	200	2											80-100
	Pizza massa quebrada					240	1							15-18
	Quiches	190	1			180	1							35-40
	Soufflé									180	2			50
	Tortas	200	2											40-45
	Pão	220	2											30-40
	Pão torrado			275	4-5									2-3

\* de acordo com o modelo

Antes de serem enfiadas, todas as carnes devem ficar pelo menos 1 hora à temperatura ambiente.

**⚠ Todas as temperaturas e tempos de cozedura são dados para os fornos pré-aquecidos.**

EQUIVALÊNCIA POSIÇÃO TERMÓSTATO → °C									
Gradação	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

## ENSAIOS DE APTIDÃO PARA A FUNÇÃO SEGUNDO A NORMA IEC 60350

ALIMENTO	* Modos de cozedura	ENCAIXE	ACESSORIOS	T°C	TEMPO	Pré-aquecimento
Bolos secos (8.4.1)		5	Placa 45 mm	150	30-40	SIM
Bolos secos (8.4.1)		5	Placa 45 mm	150	25-35	SIM
Bolos secos (8.4.1)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	150	25-45	SIM
Bolos secos (8.4.1)		3	Placa 45 mm	175	25-35	SIM
Bolos secos (8.4.1)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	160	30-40	SIM
Queques (8.4.2)		5	Placa 45 mm	170	25-35	SIM
Queques (8.4.2)		5	Placa 45 mm	170	25-35	SIM
Queques (8.4.2)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	170	20-40	SIM
Queques (8.4.2)		3	Placa 45 mm	170	25-35	SIM
Queques (8.4.2)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	170	25-35	SIM
Génoise sem matéria gorda (8.5.1)		4	Grelha	150	30-40	SIM
Génoise sem matéria gorda (8.5.1)		4	Grelha	150	30-40	SIM
Génoise sem matéria gorda (8.5.1)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	150	30-40	SIM
Génoise sem matéria gorda (8.5.1)		3	Grelha	150	30-40	SIM
Génoise sem matéria gorda (8.5.1)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	150	30-40	SIM
Torta de maçã (8.5.2)		1	Grelha	170	90-120	SIM
Torta de maçã (8.5.2)		1	Grelha	170	90-120	SIM
Torta de maçã (8.5.2)		3	Grelha	180	90-120	SIM
Pão torrado (9.2.2)		5	Grelha	275	3-6	SIM

\* de acordo com o modelo

**NOTA:** Para cozeduras a dois níveis, os pratos podem ser retirados em alturas diferentes.

### RECEITA DE MASSA COM FERMENTO

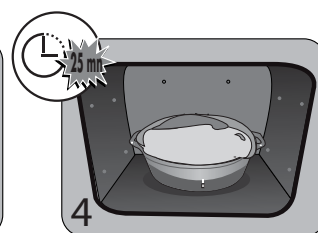
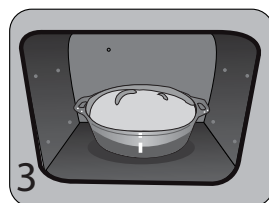
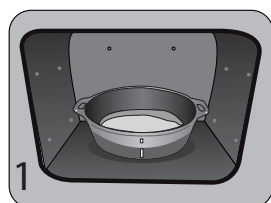
(de acordo com o modelo)

**Ingredientes:**

• Farinha 2 kg • Água 1240 ml • Sal 40 g • 4 pacotes de fermento de padeiro desidratado  
MISTURE A MASSA TODA COM A BATEDEIRA E INSIRA A MASSA SEM COBRIR NO FORNO.

**Procedimento:** Receitas de massa para pão ou bolos, usando fermento. Coloque a mistura num recipiente à prova de calor e liberte os encaixes dos filamentos para colocar o recipiente no fundo do forno.

**Pré-aqueça o forno com a função CALOR GIRATÓRIO a 40-50 °C durante 5 minutos. Desligue e deixe a massa fermentar com o calor residual do forno durante 25-30 minutos.**



PT GUIA DE UTILIZAÇÃO

# *FORNO*

De Dietrich 

PT

## *CARA CLIENTE, CARO CLIENTE,*

Descobrir os produtos De Dietrich, é experimentar emoções únicas.

A atração é imediata desde o primeiro olhar. A qualidade do design é ilustrada pela estética intemporal e pelos acabamentos cuidados que tornam cada objeto elegante e refinado, em perfeita harmonia uns com os outros. Em seguida, surge a irresistível vontade de lhes tocar.

O design De Dietrich utiliza materiais robustos e de prestígio, privilegiando sempre o autêntico. Associando a tecnologia mais evoluída aos materiais nobres, De Dietrich assegura a realização de produtos de alta execução ao serviço da arte culinária, uma paixão partilhada por todos os amantes da cozinha. Desejamos-lhe muita satisfação na utilização deste novo aparelho.

Agradecemos a sua confiança.

De Dietrich 

---

# ÍNDICE

---

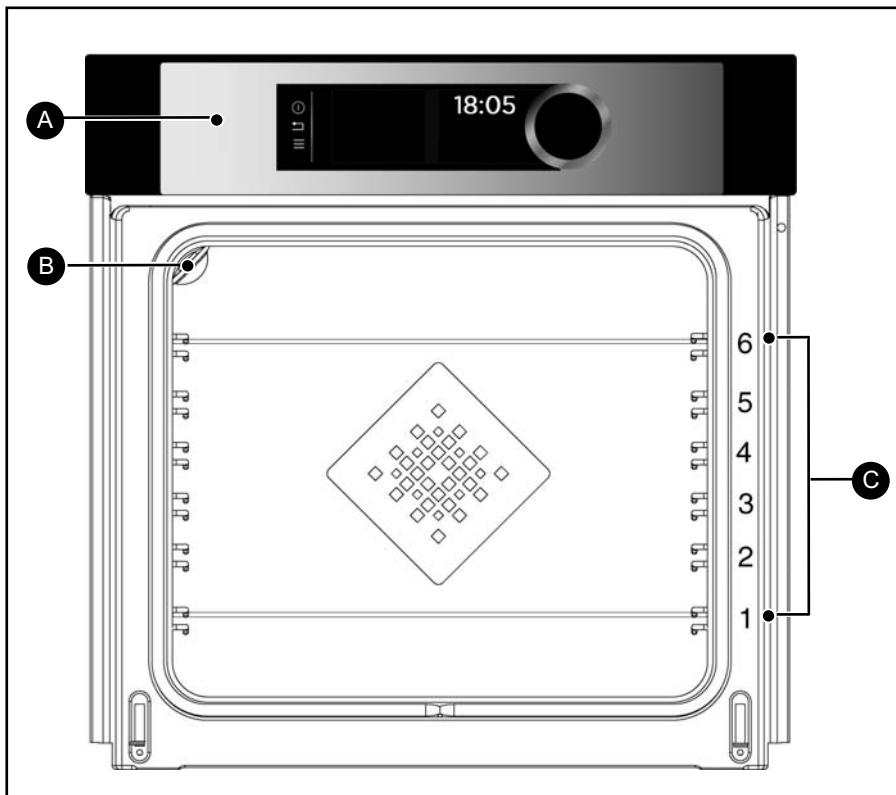
<b>1 / Apresentação do forno</b> .....	<b>4</b>
Comandos e visor .....	5
Acessórios .....	6
Primeiras configurações - colocação em serviço .....	8
<b>2 / Modos de cozedura</b> .....	<b>9</b>
Modo «Expert» .....	9
◦ Funções de cozedura.....	10
◦ Secagem .....	13
◦ Favoritos (cozeduras memorizadas) .....	14
Modo «Receitas».....	14
Modo «Chef» .....	16
Modo «Temperatura baixa» .....	19
Modo «Pastelaria».....	21
<b>3 / Configurações</b> .....	<b>22</b>
◦ Hora .....	22
◦ Idioma.....	22
◦ Som .....	22
◦ Modo Demo .....	22
◦ Gestão da lâmpada .....	22
Bloqueio dos comandos .....	23
<b>4 / Temporizador</b> .....	<b>23</b>
<b>5 / Limpeza - Manutenção</b> .....	<b>24</b>
Superfície exterior .....	24
Desmontagem dos encaixes .....	24
Limpeza dos vidros interiores .....	24
Desmontagem e montagem da porta .....	24
Função de limpeza (pirólise) .....	26
Substituição da lâmpada .....	27
<b>6 / Anomalias e soluções</b> .....	<b>28</b>
<b>7 / Serviço pós-venda</b> .....	<b>29</b>

---

# • 1 APRESENTAÇÃO DO FORNO

---

## APRESENTAÇÃO DO FORNO



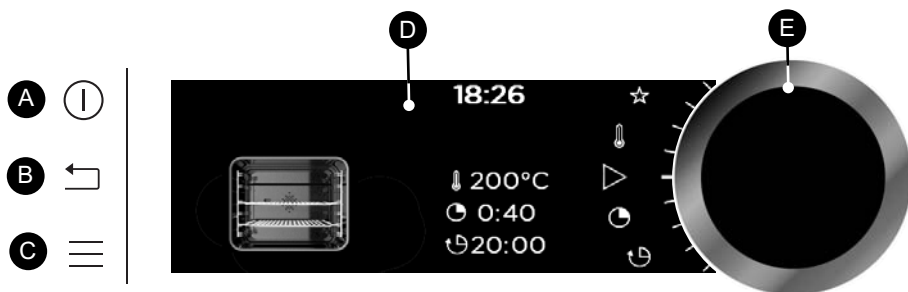
- A** Painel de comandos
- B** Lâmpada
- C** Encaixes de filamentos (6 alturas disponíveis)

---

# • 1 APRESENTAÇÃO DO FORNO

---

## COMANDOS E VISOR



**A** Botão de paragem do forno  
(pressão longa)

**B** Botão de retorno  
(válido na procura de programas,  
exceto na cozedura)

**C** Botão de acesso ao MENU  
(cozeduras, acertos,  
temporizador, limpeza)

**D** Visores

**E** Manípulo rotativo com apoio central (não desmontável):  
- permite escolher programas e aumentar ou diminuir os valores quando rodado.  
- Permite validar cada ação pressionando o centro.

---

## SÍMBOLOS DOS VISORES

---

Início da cozedura

Paragem da cozedura

Graus de temperatura

Duração da cozedura

Hora de fim de cozedura  
(arranque diferido)

Memorização de cozaduras

Indicador de bloqueio do teclado

Indicador de bloqueio da porta durante a pirólise



Indicador da altura dos encaixes recomendada para colocar os pratos no forno

---

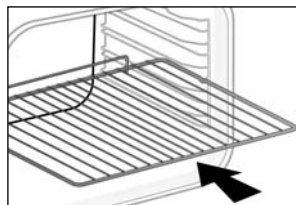
# • 1 APRESENTAÇÃO DO FORNO

---

## ACESSÓRIOS (consoante o modelo)

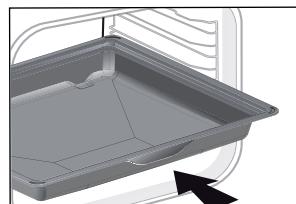
### - Grelha de segurança anti-balanço

A grelha pode ser utilizada para suportar todos os pratos e formas com alimentos a cozer ou gratinar. Será utilizada para fazer grelhados (colocando-os diretamente sobre a grelha). Coloque a pega anti-inclinação na direção do fundo do forno.



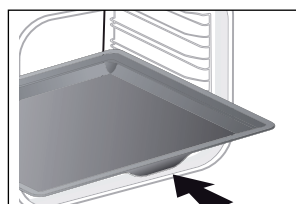
### - Pratos multiusos, pingadeira 45 mm

Inserido nos níveis abaixo da grelha, pega na direção da porta do forno. Recolhe o sumo e gorduras dos grelhados. Pode ser utilizada meia de água para cozeduras em banho-maria.



### - Prato de pastelaria, 20 mm

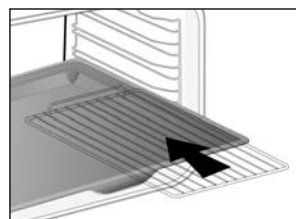
Inserido nos encaixes, pega na direção da porta do forno. Ideal para fazer biscoitos, areias, cupcakes. O seu plano inclina permite colocar facilmente a preparação no tabuleiro. Também pode ser inserido nos encaixes abaixo da grelha para recolher os sumos e gorduras de grelhados.



### - Grelhas «sabor»

Estes semi-grelhas «sabor» são utilizadas independentemente uma da outra mas são exclusivamente colocadas dentro de um dos pratos ou da pingadeira com a pega anti-inclinação na direção do fundo do forno.

Utilizando apenas uma grelha, tem a facilidade de mexer os alimentos com o sumo que é recolhido no prato.





# • 1 APRESENTAÇÃO DO FORNO

## - Sistema de guias deslizantes

Graças ao sistema de calhas deslizantes, a manipulação dos alimentos torna-se mais prática e fácil, pois as placas podem ser retiradas suavemente, o que simplifica ao máximo a sua manipulação. As placas podem ser retiradas por completo, o que permite aceder-lhes totalmente.

Além disso, a sua estabilidade permite trabalhar e manipular os alimentos com toda a segurança, o que reduz o risco de queimaduras. Deste modo, pode retirar os seus alimentos do forno muito mais facilmente.

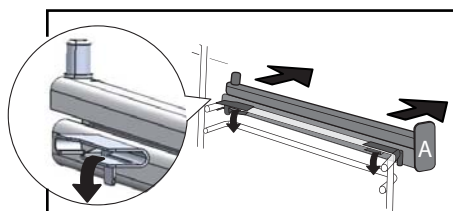
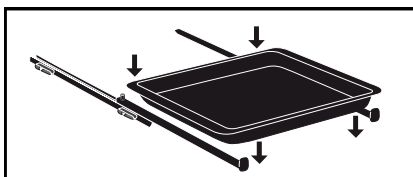
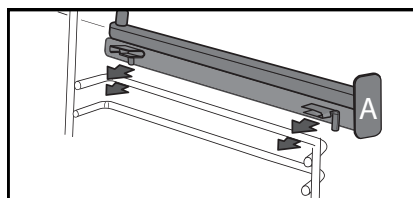
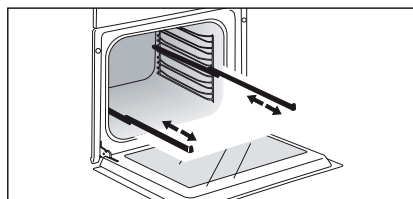
## INSTALAÇÃO E DESMONTAGEM DAS GUIAS DESLIZANTES

Depois de retirar os dois encaixes de filamento, escolha a altura dos encaixes (de 2 a 5) a que deseja fixar as guias. Acione a guia esquerda contra o encaixe esquerdo efetuando uma pressão suficiente na parte dianteira e traseira da guia para que as 2 pernas laterais da guia entrem no encaixe de filamento. Proceda da mesma forma para a guia direita.

NOTA: a parte deslizante telescópica da guia deve desdobrar-se na direção da parte anterior do forno, e o batente (A) à sua frente.

Coloque os 2 encaixes de filamento e em seguida, coloque o tabuleiro sobre as 2 guias; o sistema está pronto a ser utilizado.

Para desmontar as guias, retire novamente os encaixes de filamento. Remova ligeiramente os pés fixos sobre cada guia, para baixo, para os libertar do encaixe. Puxe a guia na sua direção.



**Conselho**  
Para evitar a libertação de fumo durante a cozedura de carnes gordas, recomendamos juntar um pouco de água ou óleo no fundo da pingadeira.

**Sob o efeito do calor, os acessórios podem deformar-se sem que isto altere a sua função. Depois de arrefecer, voltam à forma original.**

---

# • 1 APRESENTAÇÃO DO FORNO

---

## PRIMEIROS ACERTOS - COLOCAÇÃO EM SERVIÇO

### - Selecione o idioma

Na primeira colocação em serviço ou depois de um corte de energia, selecione o seu idioma girando o manípulo e depois, pressione para validar a sua escolha.


### - Ajuste a hora

O visor pisca em 12:00.

Ajuste sucessivamente as horas e os minutos girando o manípulo e pressionando para validar.

O seu forno apresenta a hora.

NB: Para modificar a hora novamente, consulte o capítulo «Acertos».

 **Antes de utilizar o seu forno pela primeira vez, aqueça-o vazio durante cerca de 30 minutos à temperatura máxima. Certifique-se de que a divisão está suficientemente ventilada.**

### - Arranque - Menu geral

Pressione o botão MENU ≡ para aceder ao menu geral quando o forno apenas mostra a hora.

Chega ao primeiro modo de cozedura: o modo Expert.

Gire o manípulo para ver os vários programas :



Para entrar no modo selecionado, valide pressionando o manípulo.

Para voltar atrás (exceto durante uma cozedura), pressione o botão de retorno ← e para parar o forno, pressione o botão de paragem durante alguns segundos ①.

# • 2 COZEDURA

## MODOS DE COZEDURA

Consoante o grau de conhecimento que tem sobre a cozedura da sua receita, seleccione um dos modos seguintes:

1



Selecione o modo **“EXPERT”** para fazer uma receita em que escolherá você o tipo de cozedura, a temperatura e a duração da cozedura.

2



Selecione o modo **«RECEITAS»** para uma receita em que terá necessidade da assistência do forno. Escolha simplesmente o tipo de alimento, o peso e o forno trata de seleccionar os parâmetros mais adaptados.

3



Selecione o modo **“CHEF”** para obter uma receita gerada automaticamente pelo forno. Escolha entre uma lista de pratos mais correntes o prato que deseja cozinhar.

4



Selecione o modo **«TEMPERATURA BAIXA»** para uma receita gerada pelo forno graças a um programa eletrónico específico (cozedura lenta).

5



Selecione o modo **“PASTELARIA”** para fazer receitas especialmente dedicadas à arte culinária francesa com a assistência do forno.



### MODO «EXPERT»

Este modo permite ajustar todos os parâmetros de cozedura: temperatura, tipo de cozedura, duração da cozedura.

Quando o forno apenas indica a hora, pressione o botão MENU ≡ para ligar o menu geral e confirme o modo «Expert».

- Gire a manete para seleccionar a função de cozedura que escolheu entre a lista abaixo e valide:



**Calor ventilado**



**Calor combinado**



**Tradicional**



**Cozedura Eco**



**Grelha ventilada**



**Fundo ventilado**



**Grelha variável**



**Manter quente**



**Descongelação**



**Pão**



**Secagem**



**Shabbat** (função especial, consoante o modelo)

\*\*\*\*\*



**Favoritos** (permite memorizar 3 cozeduras)

---

# • 2 COZEDURA







---



## FUNÇÕES DE COZEDURA (consoante o modelo)



Preaqueça o forno vazio antes de qualquer operação.

Posição	T°C predefinida min - max	Utilização
 Calor ventilado*	180°C 35°C - 250°C	Recomendado para manter a tenrura de carnes brancas, peixes e legumes. Para as cozeduras múltiplas até 3 níveis.
 Calor combinado	205°C 35°C - 230°C	Recomendado para carne, peixe, legumes, colocados de preferência num prato de barro.
 Tradicional	200 °C 35°C - 275°C	Recomendado para carne, peixe, legumes, colocados de preferência num prato de barro.
 ECO*	200 °C 35°C - 275°C	Esta posição permite ganhar energia conservando as qualidades da cozedura. Nesta sequência, a cozedura pode ser efetuada sem preaquecimento.
 Grelha ventilada	200 °C 100°C - 250°C	Aves e assados suculentos e estaladiços em todos os lados. Deslize a pingadeira para o nível inferior. Recomendado para todas as carnes de ave e assados, para tostar ou cozer na perfeição pernas de borrego, costeletas de vaca. Para manter o sabor nas pastas de peixe.
 Fundo ventilado	180°C 75°C - 250°C	Recomendado para carne, peixe, legumes, colocados de preferência num prato de barro.

\*Modo de cozedura realizado de acordo com as prescrições da norma EN 60350-1 : 2016 para demonstrar a conformidade com as exigências de etiquetagem energética do regulamento europeu UE/65/2014.









**Nunca coloque papel de alumínio diretamente em contacto com a base, pois o calor acumulado poderia provocar uma deterioração do esmalte.**

---

## • 2 COZEDURA

---

Posição	T°C predefinida min - max	Utilização
 Grelha variável	4 1 - 4	Recomenda-se para grelhar costeletas, salsichas, fatias de pão, gambas na grelha. A cozedura é efetuada pelo elemento superior. A grelha forte cobre toda a superfície da grelha.
 Manter quente	60°C 35°C - 100°C	Recomendado para levedar massa para pão, brioche, folar. Massa colocada sobre a base, sem ultrapassar os 40°C (aquece-pratos, descongelação).
 Descongelção	35°C 30°C - 50°C	Ideal para alimentos delicados (tartes de fruta, tartes de natas, etc.). A descongelção de carnes, pães pequenos, etc. é feita a 50°C (carne colocadas na grelha com um prato por baixo para recuperar o sumo da descongelção).
 Pão	205°C 35°C - 220°C	Sequência de cozedura predefinida para a cozedura do pão. Após um aquecimento prévio, coloque a bola de pão sobre a forma - 2º nível. Não se esqueça de colocar um piréx com água sobre o revestimento do fundo para obter uma crosta crocante e dourada.
 Secagem	80°C 35°C - 80°C	Sequência que permite a desidratação de determinados alimentos como frutas, legumes, grãos, raízes, especiarias e ervas aromáticas. Deve consultar a tabela específica à secagem abaixo.
 Shabbat	90°C	Sequência especial: o forno funciona 25 ou 75 horas sem interrupção apenas a 90°C.



**Conselho de poupança de energia.**

Evite abrir a porta durante a cozedura para evitar desperdícios de calor.

---

## • 2 COZEDURA

---



### COZEDURA IMEDIATA (modo Expert)


Quando tiver selecionado e validado a sua função de cozedura, por exemplo: Fundo ventilado, o forno recomenda uma ou duas alturas de encaixe.

- Coloque o prato no forno no nível recomendado.
- Pressione novamente o manípulo para iniciar a cozedura. A subida de temperatura começa imediatamente.


**NB:** Alguns parâmetros podem ser modificados antes do início da cozedura (temperatura, duração da cozedura e início diferido); consulte os capítulos seguintes.

### MODIFICAÇÃO DA TEMPERATURA

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

- Selecione o símbolo de temperatura  e valide.
- Gire o manípulo para modificar a temperatura e valide a sua escolha.

### DURAÇÃO DA COZEDURA

Pode introduzir a duração da cozedura do seu prato seleccionando o símbolo de duração da cozedura  e validando. Introduza a duração da cozedura girando o manípulo e depois valide.


O forno está equipado com a função «SMART ASSIST» que predefine,

depois da programação da duração, uma duração de cozedura modificável consoante o modo de cozedura seleccionado.

**A contagem da duração é feita imediatamente após ter sido atingida a temperatura de cozedura.**

### COZEDURA COM INÍCIO DIFERIDO

Quando define a duração 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.

- Selecione o símbolo de fim de cozedura  e confirme.

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

**NB:** Pode iniciar uma cozedura sem seleccionar a duração nem a hora de fim. Neste caso, depois de ter feito uma estimativa do tempo de cozedura do seu prato, interrompa a cozedura (consulte o capítulo «Paragem de uma cozedura em curso»).

### PARAGEM DE UMA COZEDURA EM CURSO

Para parar uma cozedura em curso, pressione o manípulo.

O forno indica uma mensagem: «Deseja parar a cozedura em curso?» Confirme seleccionando «Aceito» e valide ou selecione «Rejeito» e valide para continuar a cozedura.

---

## • 2 COZEDURA

---



### FUNÇÃO DE SECAGEM

A secagem é um dos métodos mais antigos de conservação de alimentos. O objetivo é retirar toda ou parte da água presente nos alimentos para conservar alimentos e evitar o desenvolvimento de micróbios. A secagem preserva a qualidade nutricional dos alimentos (minerais, proteínas e outras vitaminas). Permite um armazenamento ideal dos alimentos graças à redução do volume e oferece uma facilidade de utilização depois de desidratados.

Deve utilizar apenas alimentos frescos.  
Lave com cuidado, escorra e seque.  
Volte a cobrir a grelha com papel vegetal

e coloque os alimentos cortados de forma uniforme.

Utilize o encaixe de nível 1 (se tiver várias grelhas, use os encaixes 1 e 3).

Volte os alimentos mais suculentos várias vezes depois da secagem. Os valores constantes da tabela podem variar em função do tipo de alimento a desidratar, da sua maturidade, espessura e taxa de humidade.

**Tabela indicativa para desidratar os seus alimentos.**

<b>Fruta, legumes e ervas</b>	<b>Temperatura</b>	<b>Duração em horas</b>	<b>Acessórios</b>
Frutos com sementes (em rodela de 3 mm de espessura, 200 g por grelha).	80°C	5-9	1 ou 2 grelhas
Frutos com caroço (ameixas)	80°C	8-10	1 ou 2 grelhas
Raízes comestíveis (cenoura, pastinaga) raladas, branqueadas	80°C	5-8	1 ou 2 grelhas
Cogumelos laminados	60°C	8	1 ou 2 grelhas
Tomate, manga, laranja, banana	60°C	8	1 ou 2 grelhas
Beterraba laminada	60°C	6	1 ou 2 grelhas
Ervas aromáticas	60°C	6	1 ou 2 grelhas

---

# • 2 COZEDURA


---






## FAVORITOS (no modo Expert)

### - Memorizar uma cozedura

A função «Favoritos» permite memorizar 3 receitas do modo «Expert» que faz com frequência.

No modo Expert, selecione uma cozedura, a sua temperatura e duração. Depois, selecione o símbolo  girando o manípulo para memorizar a cozedura e valide.

O ecrã sugere a gravação destes parâmetros numa memória   ou . Escolha um e confirme. A sua cozedura foi gravada.


Confirme novamente para iniciar a cozedura.




**NB: Se as 3 memórias tiverem sido gravadas, cada nova memorização substituirá a anterior.**

**Não há um início diferido programado na memorização.**

- Utilize uma memória já gravada na função «Favoritos».

Vá ao menu «Expert» e confirme.

Veja as funções até ao símbolo «Favoritos»  « girando o manípulo.

- Selecione uma das memórias já gravadas   ou  e pressione para validar.

O forno arranca.



## MODO «RECEITAS»

Este modo seleciona para si os parâmetros de cozedura apropriados em função do alimento a preparar.

### COZEDURA IMEDIATA

- Selecione o modo «RECEITAS» quando estiver no menu geral e valide.

O forno sugere várias categorias no interior das quais pode encontrar vários pratos (consulte a lista detalhada abaixo):

- Selecione a categoria, por exemplo, «Peixes» e depois, valide.

- Escolha o prato específico que quer preparar, por exemplo, «truta», e valide.

Para alguns alimentos, o peso (ou o tamanho) devem ser indicados.

- É sugerido um peso. Introduza o peso e valide; o forno calcula automaticamente e indica a duração da cozedura bem como a altura do encaixe.

- Coloque o prato no forno e valide.



**Para algumas receitas, é necessário um aquecimento prévio antes de colocar o prato no forno.**

Pode abrir o forno para irrigar o prato a qualquer altura da cozedura.

- O forno toca e desliga-se quando o tempo de cozedura tiver terminado; o seu ecrã indica que o prato está preparado.



# • 2 COZEDURA



## LISTA DE PRATOS

(consoante o modelo)



## AVES

Frango  
Pato  
Magret de pato \*  
Coxa de peru  
Peru  
Ganso



## CARNES

Costeleta de cordeiro rosado  
Carne de vaca em sangue  
Carne de vaca média  
Carne de vaca bem passada  
Assado de porco  
Lombo de porco  
Joelho de porco  
Assado de vitela  
Costeletas de vitela \*  
Terrina de carne



## PEIXE

Salmão  
Truta  
Lagosta  
Terrina de peixe  
Robalo



## PREPARADOS

Lasanha  
Pizza  
Tarte de queijo  
Quiche  
Pastel de carne  
Soufflé



## PRIMOR

Batatas gratinadas  
Tomates recheados  
Moussaka  
Gratinado de legumes  
Batatas inteiras



## PADARIA

Massa folhada  
Massa quebrada  
Massa levedada  
Brioche  
Pão  
Baguetes



## PASTELARIA

Tarte de frutos  
Crumble  
Massa dos sonhos  
Génoise  
Cupcakes  
Pudim flã  
Bolo de chocolate  
Areias/biscoitos \*  
Bolo inglês  
Bolo de iogurte  
Merengues  
Folar


**\* Para estes pratos, é necessário um pré-aquecimento antes de colocar o prato no forno.**



Surge um aviso no ecrã para não colocar o prato antes de o forno estar na temperatura certa.

Um sinal sonoro indica o fim do pré-aquecimento; a contagem regressiva do tempo começa apenas a partir deste momento. Agora, coloque o prato no forno no nível de encaixe recomendado.

## COZEDURA COM INÍCIO DIFERIDO

Se desejar, pode modificar a hora de fim de cozedura selecionando o símbolo de fim de cozedura  e validando. Após ter escolhido a hora de fim de cozedura, valide.



**Para receitas que requeiram um preaquecimento, não é possível efetuar uma cozedura com início retardado.**

---


# • 2 COZEDURA

---



## MODO «CHEF»

Este modo vai facilitar-lhe a vida, já que o forno calculará automaticamente todos os parâmetros de cozedura em função do prato seleccionado (temperatura, tempo de cozedura, tipo de cozedura), graças a sensores electrónicos colocados no interior do forno que medem constantemente o grau de humidade e a variação da temperatura.

 Não é necessário um preaquecimento para utilizar o modo «CHEF».

A cozedura deve começar obrigatoriamente com o **forno frio**.

### COZEDURA IMEDIATA

- No menu geral, seleccione o modo de cozedura «CHEF» com o manípulo e confirme.


O forno propõe uma selecção de pratos (consulte a lista de pratos abaixo).

- Seleccione o prato e confirme.
- Confirme novamente com o manípulo para iniciar a cozedura.

### ATENÇÃO:

Este modo de cozedura é realizado em duas fases:

**1-** Uma primeira fase de pesquisa durante a qual o forno começa a aquecer e determina o tempo de cozedura ideal. Esta fase dura entre 5 e 40 minutos consoante o prato.

 **IMPORTANTE:** não abrir a porta durante esta fase para não perturbar o cálculo e o registo dos dados, caso contrário, a cozedura é anulada.

Esta fase de pesquisa é representada por uma animação ◊◊◊◆◊◊◊.

**2-** Uma segunda fase de cozedura: o forno determinou o tempo necessário, a animação desaparece.

A duração indicada restante considera a duração da cozedura da primeira fase.


Assim, é possível abrir a porta, por exemplo, para mexer ou irrigar o assado.

- O forno desliga-se quando o tempo de cozedura termina e é-lhe então indicado no visor que o prato está pronto.

### COZEDURA COM INÍCIO DIFERIDO

Pode alterar a hora de fim da cozedura antes de colocar o seu prato no forno no nível recomendado.

Para um arranque diferido,

- Seleccione o símbolo de fim de cozedura  e mude a hora de fim de cozedura, depois, valide.

---

# • 2 COZEDURA

---



## LISTA DE PRATOS



### Pizza

pizza fresca - massas frescas  
massa de pizza pronta a usar  
massa de pizza feita em casa  
pizza congelada

Coloque-a em cima da grelha, de modo a obter uma massa estaladiça (pode intercalar uma folha de papel vegetal entre a grelha e a pizza para proteger o forno dos derrames de queijo). Coloque sobre a forma para obter uma massa macia.



### Lombo de vaca (3 cozeduras):

• carne de vaca mal passada



• carne de vaca média



• carne de vaca bem passada



Unte a forma para não criar fumo.  
No fim da cozedura, respeite o tempo de repouso de 7 a 10 minutos para a carne embalada numa folha de alumínio antes de cortar.  
Coloque o assado na grelha do conjunto grelha + pingadeira.



### Borrego (2 cozeduras): perna de 1 kg a 2,5 kg

• borrego rosado



• borrego bem passado



Escolha o chambão redondo e mais gordo em vez de comprido e magro. Deixe repousar depois da cozedura embalado numa folha de papel de alumínio.  
Coloque o assado na grelha do conjunto grelha + pingadeira.



### Porco assado

toucinho  
filete

Utilize um prato de barro. Junte 1 a 2 colheres de sopa de água.  
No fim da cozedura, respeite o tempo de repouso de 7 a 10 minutos para a carne embalada numa folha de alumínio antes de cortar. Salgue no fim da cozedura.

---

# • 2 COZEDURA

---



## LISTA DE PRATOS



### Frango

frangos de 1 kg a 1 700 kg  
frango sobre uma lata, galinha pintada

Cozedura em prato: dê preferência aos pratos em barro para evitar projeções. Pique a pele das aves para evitar salpicos.



### Peixes

peixes inteiros (dourada, pescada, trutas, carapaus)  
peixe assado

Reserve esta função para peixes inteiros cozinhados com ervas aromáticas e vinho branco.



### Legumes recheados

tomates, pimentos recheados  
lasanhas (frescas ou congeladas)  
empadão de carne, brandada, etc.

Adapte corretamente as dimensões da forma à quantidade a cozer para evitar derrames.



### Tarte salgada

quiches frescas  
quiches congeladas

Utilize uma forma em alumínio não adesivo: a massa ficará estaladiça por baixo.

Retire a proteção das quiches congeladas antes de as colocar na grelha.



### Tarte açucarada

Tartes frescas  
Tartes congeladas

Utilize uma forma em alumínio não adesivo: a massa ficará mais estaladiça por baixo.



### Bolo

Bolos familiares: bolo (salgado, doce), quatro quartos  
Preparações em embalagens prontas a usar.

Bolos preparados numa forma de bolos, redonda, quadrada... e sempre na grelha.

Possibilidade de cozer 2 formas de bolos uma ao lado da outra.

---

# • 2 COZEDURA

---



## LISTA DE PRATOS



### Pequenas bolachas

pequenos bolos individuais: cookies, bolo inglês pequeno, croissant, pequenos pães, pães com passas de uva, croque-monsieur

Coloque os bolos individuais sobre a placa de pastelaria, colocada sobre a grelha.

**Atenção:** A massa à escolha deve ser cozida na posição «BOLOS» para obter um bom resultado.



### Soufflé

utilize uma forma alta de bordas direitas com um diâmetro de 21 cm

Coloque manteiga na forma e não toque no interior com os dedos, ou o soufflé não subirá.



## MODO DE TEMPERATURA BAIXA

Este modo de cozedura permite tornar mais tenras as fibras da carne graças a uma cozedura **lenta** associada a temperaturas pouco elevadas. A qualidade de cozedura é ideal.

**⚠ Não é necessário um preaquecimento para utilizar o modo BAIXA TEMPERATURA.**

**A cozedura deve começar obrigatoriamente com o forno frio.**

**⚠ Cozinhar com uma temperatura baixa** requer a utilização de alimentos extremamente frescos. Em relação às aves, é muito importante lavar bem o interior e o exterior com água fria e secar bem com papel absorvente antes da cozedura.

### COZEDURA IMEDIATA

- No menu geral, selecione o modo de cozedura «Temperatura Baixa» com o manípulo e confirme.

O forno propõe uma seleção de pratos (consulte a lista de pratos abaixo).

- Selecione o seu prato.

- Depois de selecionar o prato, por exemplo: assado de vitela, coloque a carne na grelha ao nível do encaixe superior indicado no ecrã (encaixe 2) e deslize a pingadeira para o encaixe inferior (encaixe 1).

- Confirme a seleção premindo a manete. A cozedura começa.

---

## • 2 COZEDURA


---

Em fim de cozedura, o forno desliga-se automaticamente e soa um sinal sonoro.

- Prima o botão de paragem ①.

### COZEDURA COM INÍCIO DIFERIDO

Pode ter um início diferido na cozedura com «temperatura baixa».

Depois de ter selecionado o seu programa, seleccione o símbolo de fim de cozedura . O número pisca e depois, basta ajustar a hora de fim de cozedura girando a manete; depois, valide.

O visor do fim da cozedura deixa de piscar.



### LISTA DE PRATOS



Assado de vitela (04:00)



Lombo de vaca:



mal passado (3h00)



bem passado (4h00)



Assado de porco (05:00)



Borrego:



rosado (3h00)



bem passado (4h00)



Frango (6h00)



Peixes pequenos (1h20m)



Peixe grande (2h10m)



Iogurte (3h00)



**NOTA: Não utilize a grelha para os programas seguintes: peixes pequenos - peixes grandes e iogurtes.**

Coloque diretamente sobre a pingadeira ao nível do encaixe indicado na tabela.

---

## • 2 COZEDURA

---



### MODO «PASTELARIA»

Este modo seleciona para si os parâmetros de cozedura apropriados em função da pastelaria selecionada.


#### COZEDURA IMEDIATA

- Selecione o modo «PASTELARIA» quando estiver no menu geral e valide.
- Selecione o seu prato, por exemplo, «Tarte Tatin» e valide.

Para alguns alimentos, deve ser indicado o tamanho.

- Escolha o tamanho correspondente e valide; o forno indica a duração da cozedura.

**Algumas pastelarias necessitam de um pré-aquecimento antes de colocar o prato no forno.**

 Surge um aviso no ecrã para não colocar o prato antes de o forno estar na temperatura certa.

Um sinal sonoro indica o fim do pré-aquecimento; a contagem regressiva do tempo começa apenas a partir deste momento.

Agora, coloque o prato no forno no nível de encaixe recomendado.

- O forno toca e desliga-se quando o tempo de cozedura tiver terminado; o seu ecrã indica que o prato está preparado.



### LISTA DE PASTELARIAS



Macarons



Bolinhos de canela



Petit gâteau



Tarte Tatin



Bolo basco



Madalenas



Clafouti



Bolo de rum



Galette dos Reis



Kouign Amann



Doce de ameixas Far Breton



Merengues



Financiers



Leite creme

---

# • 3 AJUSTES

---



## FUNÇÃO DE ACERTOS

No menu geral, selecione a função «ACERTOS» girando o manípulo e depois, valide.

São propostas diferentes configurações:

- **hora, idioma, som, modo demo, gestão da lâmpada.**

Selecione a função desejada girando o manípulo e valide.

Ajuste os parâmetros e valide.



## Hora

Modifique a hora; valide e depois, modifique os minutos e valide novamente.



## Idioma

Escolha o seu idioma e valide.



## Som

Durante a utilização dos botões, o seu forno emite sons. Para conservar estes sons, escolha ON, caso contrário escolha OFF, para desativar os sons e valide.



## Modo DEMO

Por defeito, o forno está configurado para o modo normal de aquecimento.

No caso em que seja ativado em modo DEMO (posição ON), o modo de apresentação dos produtos em loja, o seu forno não aquecerá.

Para voltar a colocá-lo em modo normal, posicione em OFF e valide.



## Gestão da lâmpada

Há duas opções de acerto:



Na posição ON, a lâmpada fica acesa durante a cozedura (exceto na função ECO).

Na posição AUTO, a lâmpada do forno apaga-se depois de 90 segundos de cozedura.

Escolha a sua posição e valide.



**Depois de 90 segundos sem ação da parte do utilizador, a luminosidade do visor decresce para limpar o consumo de energia e a lâmpada do forno apaga-se (quando estiver em modo «AUTO»).**

Basta pressionar os botões de retorno  ou o menu  para reestabelecer a luminosidade do visor e ativar a lâmpada durante a cozedura se necessário.






---

## • 3 AJUSTES


---






### BLOQUEIO DOS COMANDOS Segurança das crianças

Prima simultaneamente os botões de retorno  e paragem  até aparecer no ecrã  um símbolo de um cadeado.

O bloqueio dos comandos é acessível durante a cozedura ou quando o forno se desliga.

**NOTA:** apenas o botão de paragem  se mantém ativo.

Para desbloquear os comandos, pressione simultaneamente os botões de retorno  e de paragem  até que o símbolo do cadeado  desapareça do ecrã.

---

## • 4 TEMPORIZADOR

---



### FUNÇÃO MINUTEIRO

Esta função apenas pode ser utilizada quando o forno estiver desligado.

- No menu geral, seleccione a função «TEMPORIZADOR» girando o manípulo e depois, valide.

0m00s aparece no ecrã.

Ajuste o temporizador girando a manete e prima para confirmar; inicia-se a contagem.

Quando chega ao fim, é emitido um sinal sonoro. Para parar, prima qualquer botão.

**NB:** Tem a possibilidade de modificar ou anular a programação do temporizador a qualquer altura.

Para anular, volte ao menu do temporizador e ajuste em 00m00s.

Se pressionar o manípulo durante a contagem regressiva, para o temporizador.

# • 5 MANUTENÇÃO

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO:

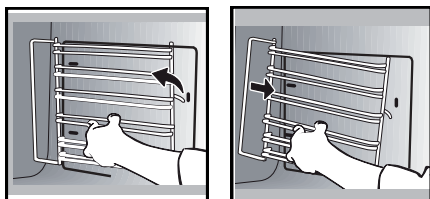
### SUPERFÍCIE EXTERIOR

Utilize um pano macio, embebido com um produto limpa-vidros. Não utilize cremes abrasivos nem palha-de-aço.

### DESMONTAGEM DOS ENCAIXES

#### Paredes laterais com encaixes de filamentos:

Levante a parte anterior do encaixe de filamento em direção ao alto e coloque o conjunto do encaixe fazendo sair o gancho antes do compartimento do mesmo. Depois, puxe ligeiramente o conjunto do encaixe na sua direção para retirar os ganchos traseiros dos seus compartimentos. Deste modo, retire os 2 encaixes.



### VIDROS INTERIORES

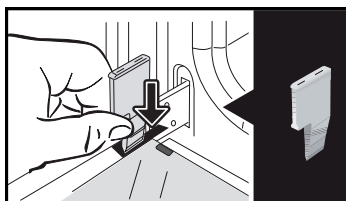
Para limpar os vidros interiores, desmonte a porta. Antes de desmontar os vidros, retire o excesso de gordura do vidro interior com a ajuda de um pano macio e detergente da loiça.



**Cuidado**  
Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos duros para limpar a porta em vidro do micro-ondas, pois isso pode riscar a superfície e levar à rutura do vidro.

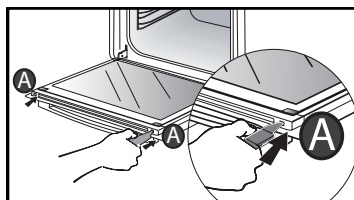
### DESMONTAGEM E REMONTAGEM DA PORTA

Abra completamente a porta e bloqueie-a com a ajuda de uma calha em plástico, fornecida na bolsa de plástico do seu aparelho.

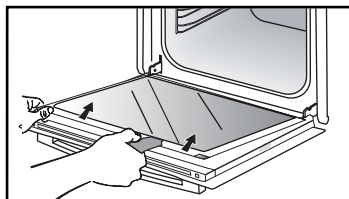


Retire o primeiro vidro:

Com a ajuda da outra calha (ou de uma chave de fendas), pressione contra os pontos **A** para retirar o vidro.

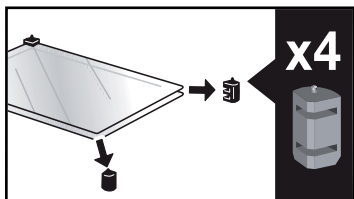


Retire o vidro.



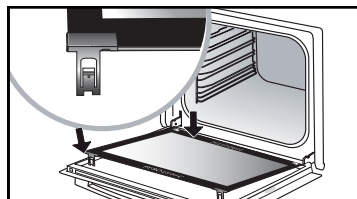
A porta é composta por dois vidros suplementares com um espaçador preto de borracha em cada canto.

## • 5 MANUTENÇÃO

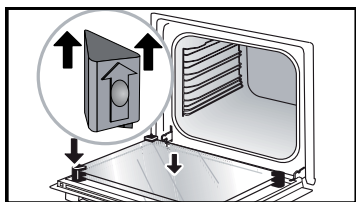


Se necessário, retire-os para os limpar.  
**Não imirja o vidro em água.** Lave com água limpa e limpe com um pano que não perca pêlos.

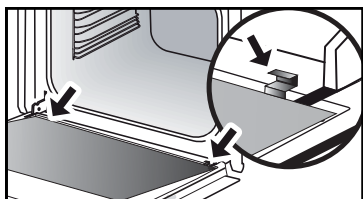
Após a limpeza, reposicione os quatro batentes em borracha com a seta para cima e reposicione todos os vidros.



Retire a calha de plástico.  
O seu aparelho está novamente operacional.




Coloque o último vidro nos batentes em metal, e depois insira-o com a face a indicar «PYROLYTIC» virada para si e visível.



# • 5 MANUTENÇÃO



## FUNÇÃO DE LIMPEZA (da cavidade)

 **Retire os acessórios e os encaixes do forno antes de efetuar uma limpeza pirolítica. É muito importante que, durante a limpeza por pirólise, todos os acessórios incompatíveis com uma pirólise sejam retirados do forno (calhas deslizantes, placa de pastelaria, grelhas cromadas), bem como os recipientes.**

### AUTOLIMPEZA PIROLÍTICA

Este forno está equipado com uma função de autolimpeza 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.

Antes de efetuar uma limpeza pirolítica ao seu forno, retire qualquer excesso presente. Retire o excesso de gordura da porta com a ajuda de uma esponja húmida.

Por segurança, a operação de limpeza apenas se efetua após o bloqueio automático da porta, sendo impossível desparafusar a porta.

### EFETUAR UM CICLO DE AUTOLIMPEZA

Existem três ciclos de pirólise: As durações são selecionadas previamente e não podem ser modificadas:



**Pirólise Express: em 59 minutos**

Esta função específica aproveita o calor acumulado após a cozedura anterior para oferecer uma limpeza automática e rápida da cavidade: limpa uma cavidade pouco suja em menos de uma hora.

A vigilância eletrónica da temperatura da cavidade determina se o calor residual dentro da cavidade é suficiente para obter um bom resultado de limpeza. No caso contrário, **será feita uma pirólise de 1h30m, automaticamente.**



**Pirólise Auto: entre  
1h30m et 2h15m**

para uma limpeza que permite um ganho de energia.



**Pirólise Turbo: em 2h00m**


para uma limpeza mais profunda da cavidade do forno.

### AUTOLIMPEZA IMEDIATA

- Selecione a função «LIMPEZA» quando estiver no menu geral e valide.

- Escolha o ciclo de autolimpeza mais adaptado, por exemplo, Pirólise Turbo, e valide.

Inicia-se a pirólise. A contagem da duração é feita imediatamente após a confirmação.

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

No fim da pirólise, pisca 0:00.


Decorre uma fase de arrefecimento de

---

# • 5 MANUTENÇÃO


---

30 minutos após cada pirólise e o seu forno fica indisponível durante este período.

 Quando o forno estiver frio, utilize um pano húmido para retirar a cinza branca. O forno está limpo e pronto a utilizar para efetuar uma cozedura à sua escolha.


## AUTOLIMPEZA COM INÍCIO DIFERIDO

Seguir as instruções descritas no parágrafo precedente.

- Selecione o símbolo da hora de fim (início diferido)  e valide.

- Acerte a hora de fim da pirólise que desejar com o manípulo e valide.

Depois de alguns segundos, o forno fica em espera e o início da pirólise é diferido para que termine à hora de fim programada.

Quando a pirólise termina, pare o forno premindo o botão .



## SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA

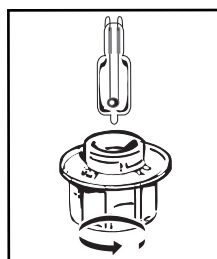


### Cuidado

Certifique-se de que o aparelho está desligado da alimentação antes de substituir a lâmpada, para evitar qualquer risco de choques elétricos. Intervenha quando o aparelho estiver frio.

### Características da lâmpada:

25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



Pode substituir a lâmpada sem ajuda quando deixar de funcionar. Para desmontar o difusor luminoso e a lâmpada, utilize uma luva de borracha para facilitar a desmontagem. Insira a lâmpada nova e substitua o difusor.

---

## • 6 ANOMALIAS E SOLUÇÕES

---

**- «AS» aparece no visor (sistema Auto Stop).**

Esta função desliga o aquecimento do forno no caso de esquecimento. Coloque o forno em PARAGEM.

**- Código de avaria que começa por «F».**

O forno detetou uma perturbação.

Desligue o forno durante 30 minutos. Se a avaria persistir, corte a alimentação do forno durante um mínimo de um minuto.

Se a avaria persistir, contacte o serviço de assistência pós-venda.

**- O forno não aquece.** Verifique se o forno está bem ligado ou se o fusível da instalação não está fora de serviço. Verifique se o forno não está em modo «DEMO» (ver menu de acertos).

**- A lâmpada do forno não funciona.**

Substitua a lâmpada ou o fusível.

Verifique se o forno está bem conectado.

**- O ventilador de arrefecimento continua a girar depois do forno apagado.** É normal, pois pode funcionar até uma hora após a cozedura para ventilar o forno. Se o fenómeno persistir, contacte o Serviço de assistência pós-venda.

**- A limpeza por pirólise não é feita.**

Verifique se a porta está fechada. Ligue para o serviço de assistência pós-venda se o defeito persistir.

**- O símbolo de «bloqueio da porta» pista no visor.** Avaria no bloqueio da porta; deve contactar o serviço de assistência pós-venda.

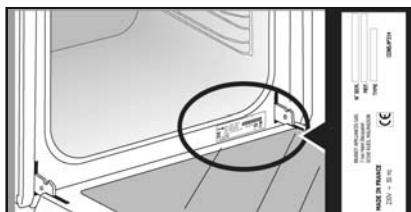
---

# • 7 SERVIÇO PÓS-VENDA

---

## INTERVENÇÕES

As eventuais intervenções no seu aparelho devem ser efetuadas por um profissional qualificado que trabalhe para a marca. Aquando da sua chamada, para facilitar o processamento do seu pedido, deve munir-se com as referências completas do seu aparelho (referência comercial, referência de serviço, número de série). Estas informações figuram na placa informativa.



<b>A</b>	<b>B</b>
SERVICE : <b>C</b>	TYPE : <b>D</b>
<b>E</b>	<b>F</b>
Nr.	<b>H</b>

B: Referência comercial

C: Referência de serviço

H: Número de série