



FOUR OVEN

Notice d'installation et d'utilisation
User Manual

FR
EN
CS
DA
DE
ES
EL
FI
HU
IT
NL
NO
PL
PT
RU
SK
SV
UK
HE



CZ2100181_05 - 0325

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

PT



CARA CLIENTE, CARO CLIENTE

Acaba de adquirir um produto De Dietrich. Esta escolha revela a sua exigência e bom gosto pela arte de viver à francesa.

Com um legado de mais de 300 anos de conhecimento prático, as criações De Dietrich encarnam a fusão do design, autenticidade e tecnologia ao serviço da arte culinária. Os nossos aparelhos são fabricados com materiais nobres e oferecem uma qualidade de acabamentos irrepreensível.

Temos a certeza de que esta confeção de alta qualidade permitirá aos amantes da cozinha expressar todos os seus talentos.

O serviço de apoio ao consumidor De Dietrich está à sua disposição para responder a todas as questões e sugestões para melhor satisfazer as suas exigências.

Ficamos honrados por sermos os seus novos parceiros na cozinha e agradecemos a sua confiança.



Com os seus fabricos em França, Orléans e Vendôme, a De Dietrich cultiva uma busca constante de excelência, perpetuando o conhecimento prático de exceção na conceção de produtos com acabamentos perfeitos. Vários dos nossos eletrodomésticos estão certificados pelo rótulo Origine France Garantie, um reconhecimento que atesta o seu fabrico em França.

Este rótulo assegura não só a qualidade e a durabilidade dos aparelhos, mas também garante o seu rastreio, oferecendo uma indicação clara e objetiva da sua proveniência.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

ÍNDICE

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES	4
1 INSTALAÇÃO	6
Escolha de posicionamento e encastramento	6
Ligação elétrica	7
2 MEIO AMBIENTE	7
Respeito do meio ambiente	7
3 APRESENTAÇÃO DO FORNO	8
Os comandos e o visor	9
Bloqueio dos botões	9
Acessórios (conforme o modelo)	10
Sistema de guias deslizantes	12
Instalação e desmontagem das guias deslizantes	12
4 COLOCAÇÃO EM SERVIÇO E CONFIGURAÇÕES	13
Primeira colocação em serviço	13
Menu de configurações (conforme o modelo)	13
5 MODO DE COZEDURA MANUAL	14
Início de uma cozedura	16
6 CONSELHOS DE COZEDURA	17
Função AIR FRY	17
Função de desidratação	18
7 MODO DE COZEDURA AUTOMÁTICA	19
Apresentação do modo automático	19
Apresentação das categorias de pratos	20
Início de uma cozedura automática	25
Cozedura imediata	25
8 OUTRAS FUNÇÕES	26
Opções de fim de cozedura (conforme o tipo de cozedura)	26
Função de temporizador	26
9 CONSERVAÇÃO	27
Limpeza e manutenção:	27
Desmontagem e remontagem da placa "sensor"	28
Autolimpeza pirolítica	29
Substituição da lâmpada	31
10 ANOMALIAS E SOLUÇÕES	32
11 TESTES DE APTIDÃO	34

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES - LER COM ATENÇÃO E CONSERVAR PARA FUTURA UTILIZAÇÃO.

Este manual está disponível para download no sítio Internet da marca.

Quando receber o aparelho, desembale-o ou peça a alguém para o desembalar imediatamente. Verifique o seu aspeto geral. Faça todas as eventuais indicações por escrito na nota de entrega e guarde um exemplar da mesma.



Importante:

aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais, e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou desprovidas de experiência e conhecimentos, se beneficiarem de uma supervisão ou de instruções prévias acerca da utilização do aparelho de maneira segura e tiverem entendido os riscos corridos.

— As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e de manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

— É conveniente supervisionar as crianças para assegurar que não brincam com o aparelho.



ADVERTÊNCIA:

— O aparelho e as suas peças acessíveis ficam quentes durante a utilização. Não toque nos elementos de aquecimento que se encontram no interior do forno. Crianças de menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam constantemente supervisionadas

— Este aparelho foi criado para fazer cozeduras com a porta fechada.

— Antes de proceder à limpeza por pirólise do forno, retire todos os acessórios e remova os derrames maiores.

— Na função de limpeza, as superfícies podem ficar mais quentes que durante a utilização normal.

Recomendamos que mantenha as crianças afastadas.

— Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

— Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos duros para limpar a porta em vidro do forno, pois isso pode riscar a superfície e dar origem à rutura do vidro.

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES



ADVERTÊNCIA:

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. Para desapertar a tampa e a lâmpada, utilize uma luva de borracha para facilitar a desmontagem.



Deve ser possível desconectar o aparelho da rede, incorporando um interruptor nas canalizações fixas em conformidade com as regras de instalação.

— Se o cabo de alimentação ficar danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o serviço pós-venda, ou uma pessoa igualmente habilitada, de modo a evitar qualquer perigo.

— Este aparelho pode ser instalado numa bancada ou em coluna, conforme indicado no esquema de instalação.

— Centre o forno no móvel, de modo a garantir uma distância mínima de 10 mm com o móvel ao lado. O material do móvel de encastramento deve resistir ao calor (ou estar revestido com um material resistente ao calor). Para

mais estabilidade, fixe o forno no móvel por meio de 2 parafusos através dos orifícios previstos para o efeito sobre os montantes laterais.

— O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa, para evitar o seu superaquecimento.

— O aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e análogas, tais como áreas de cozinha reservadas ao pessoal de lojas, escritórios e outros ambientes profissionais; quintas; utilização por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de carácter residencial; em ambientes do tipo quarto de hotel.

— Para qualquer intervenção de limpeza na cavidade do forno, este deverá estar desligado.

Não deve modificar as características do aparelho, pois isto representa um perigo para si.

Não utilize o seu forno para guardar comida ou quaisquer outros elementos após a utilização.



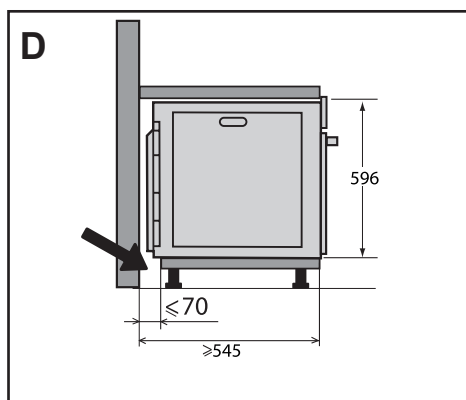
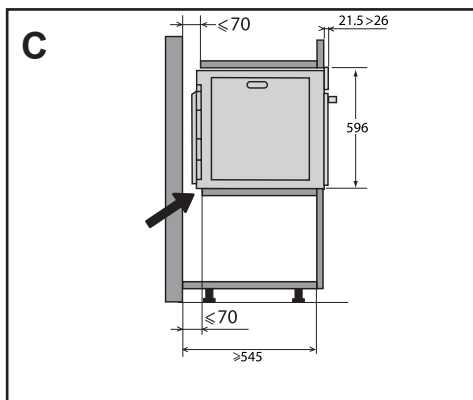
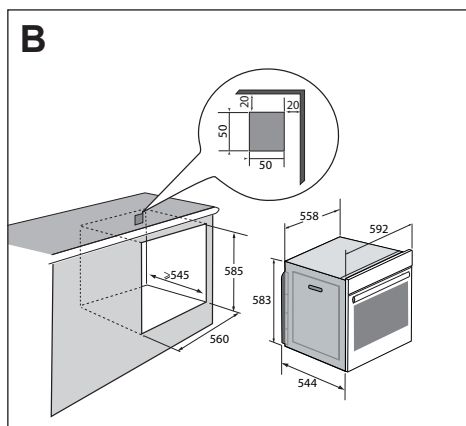
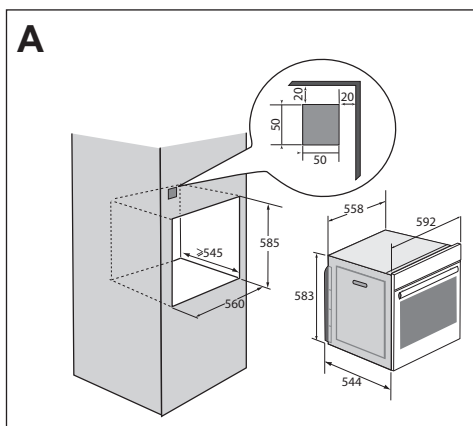
• 1 INSTALAÇÃO

ESCOLHA DE POSICIONAMENTO E ENCASTRAMENTO

Os esquemas acima determinam as cotas de um móvel que permitirá receber um forno. Este aparelho pode ser instalado em bancada (A) ou em coluna (B). Se o móvel for aberto, a sua abertura deverá ser no máximo de 70 mm na parte traseira(C). Fixe o forno dentro do móvel. Para este efeito, retire os batentes em borracha e faça um orifício de $\varnothing 2$ mm na parede do móvel, para evitar a rutura da madeira. Fixe o forno com os 2 parafusos.

Volte a colocar os batentes em borracha.

Quando o móvel for fechado na parte de trás, deixe uma abertura de 50 x 50 mm para a passagem do cabo elétrico.



• 1 INSTALAÇÃO

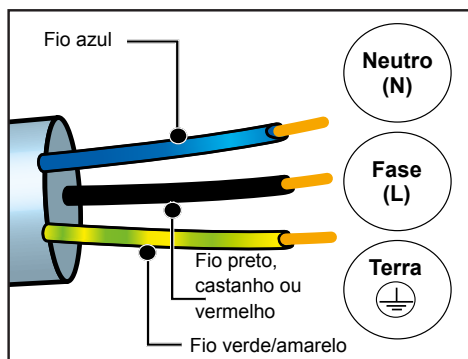
LIGAÇÃO ELÉTRICA

O forno está equipado com um cabo de alimentação normalizado de 3 condutores de 1,5 mm² (1 ph + 1 N + terra) que devem ser ligados à rede de 220~240 Volts por meio de um dispositivo de corte omipolar conforme as regras de instalação.

O fio de proteção (verde-amarelo) é ligado ao terminal do aparelho e deve ser feita uma ligação à terra. O fusível da instalação deve ser de 16 amperes.

Não nos responsabilizaremos em caso de acidente ou incidente resultante de uma ligação à terra inexistente, defeituosa ou incorreta nem em caso de uma desconexão não conforme.

O seu aparelho serve para funcionar sob uma frequência de 50Hz ou 60Hz sem qualquer intervenção particular da sua parte.



⚠ Atenção: Se a instalação elétrica da sua casa precisar de ser alterada para poder ligar o seu aparelho à rede, deve ligar a um electricista qualificado. Se o forno apresentar qualquer anomalia, desligue o aparelho ou retire o fusível correspondente à linha de ligação do mesmo.

• 2 MEIO AMBIENTE

RESPEITO PELO MEIO AMBIENTE

Os materiais da embalagem deste aparelho são recicláveis. Participe na sua reciclagem contribuindo para a proteção do meio ambiente, eliminando-os nos contentores municipais previstos para o efeito.

O seu aparelho também contém vários materiais recicláveis. Assim, inclui este logótipo para indicar que os aparelhos usados não devem ser misturados com outros resíduos.

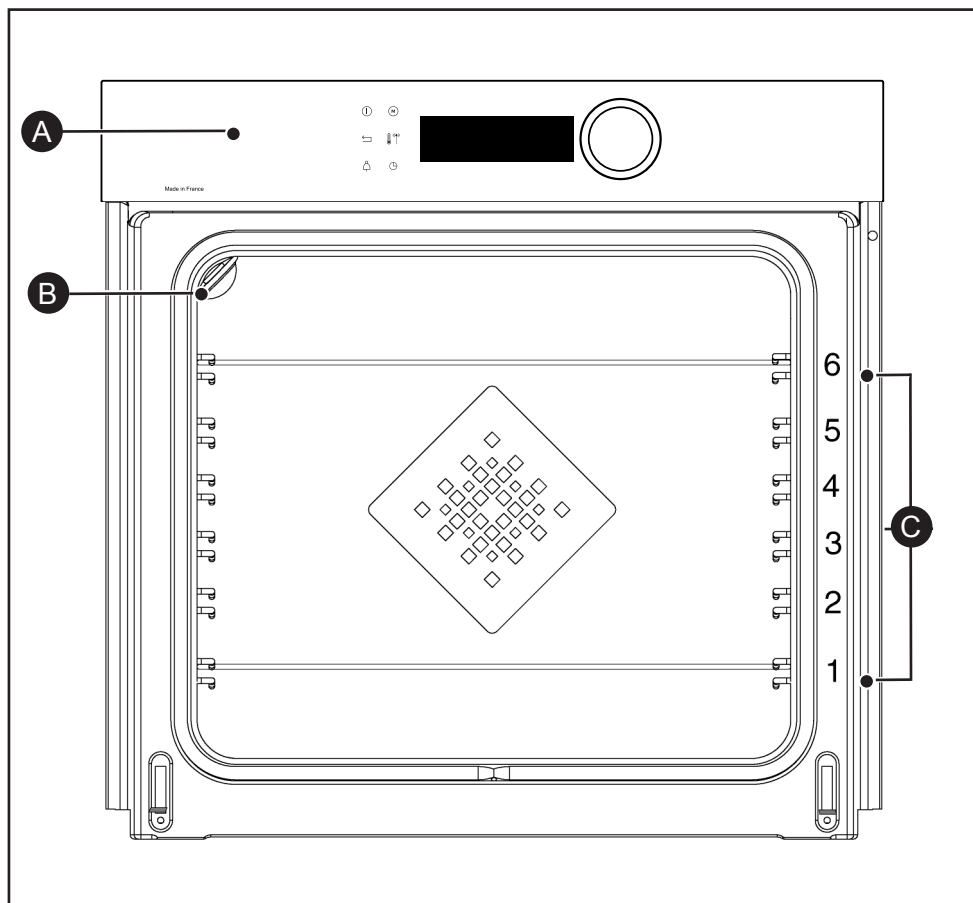


A reciclagem de aparelhos usados do fabricante será realizada nas melhores condições, em conformidade com a Diretiva

Europeia em matéria de equipamentos elétricos e eletrónicos.

Consulte a sua câmara municipal ou o seu revendedor quanto aos pontos de recolha dos aparelhos usados mais próximos da sua habitação. Agradecemos a sua colaboração na proteção do meio ambiente.

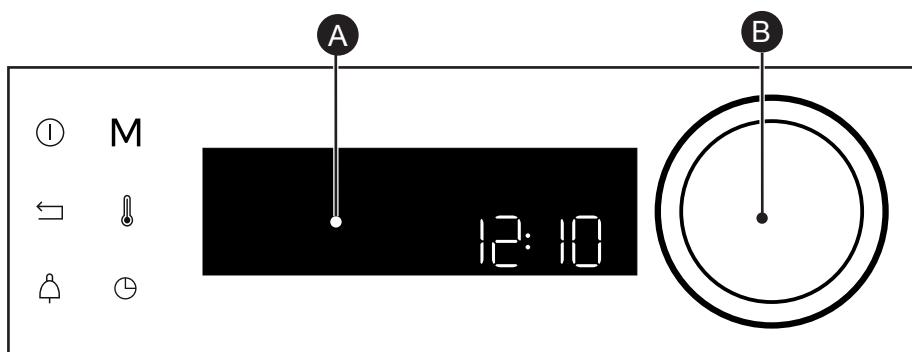
3 APRESENTAÇÃO DO FORNO



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

• 3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

COMANDOS E VISOR



A Visualizador

B 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.

Botão de paragem do forno (pressão longa)

Tecla de retorno

Botões do temporizador



M



Botão de acesso ao Modo MANUAL

Botão de temperatura

Botão de duração de cozedura/ início diferido

BLOQUEIO DOS BOTÕES

Pressione simultaneamente os botões de retorno e até aparecer o símbolo no ecrã.

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

NOTA: apenas o botão de paragem fica ativo.

Para desbloquear os comandos, pressione simultaneamente os botões de retorno e até que este símbolo de bloqueio desapareça do ecrã.

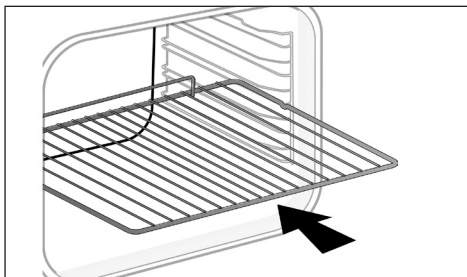


3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

ACESSÓRIOS (CONFORME O MODELO)

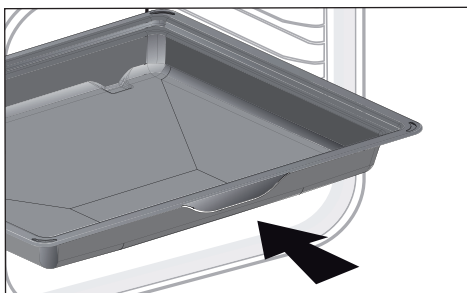
- Grelha de segurança anti-inclinação.

A grelha pode ser utilizada para colocar 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.

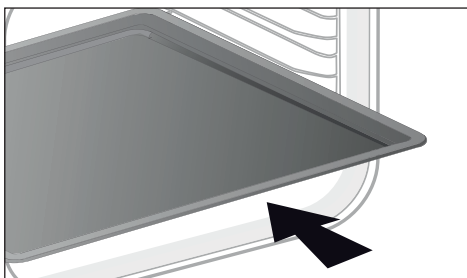


- Prato multiusos, pingadeira de 45 mm.

A inserir nos níveis por baixo da grelha, com a pega para a porta do forno. Recolhe o sumo e gorduras dos grelhados. Pode ser utilizada meia de água para cozeduras em banho-maria.



- **Prato de pastelaria de 8 mm.** Inserido nas grelhas. Ideal para fazer biscoitos, areias, cupcakes. O seu plano inclina permite colocar facilmente a preparação no tabuleiro.

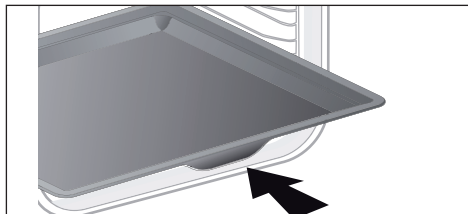


3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

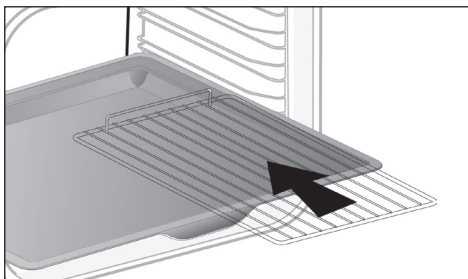
ACESSÓRIOS (CONFORME O MODELO)

- Prato multiusos, pingadeira de 20 mm.

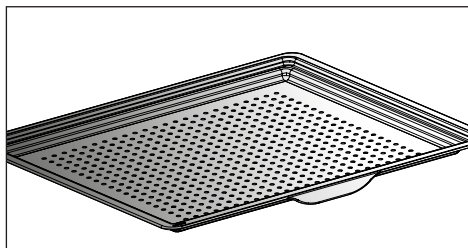
A inserir nos níveis por baixo da grelha, com a pega para a porta do forno. Ideal para a cozedura de biscoitos, bolachas areadas, cupcakes. O plano inclinado permite colocar facilmente as preparações num prato. Também pode ser inserido nos encaixes abaixo da grelha para recolher os sumos e gorduras de 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.



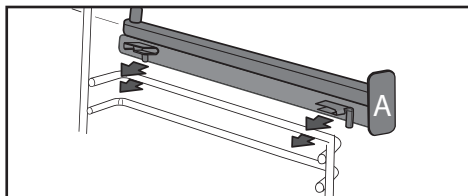
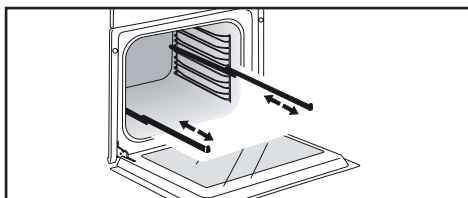
- **Prato perfurado.** Inserido nos encaixes, pega na direção da porta do forno. Criado para o modo de cozedura AIR FRY, pode também ser usado para cozedura de pizza, pastelaria ou desidratar alimentos.



3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

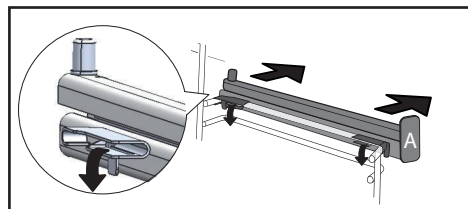
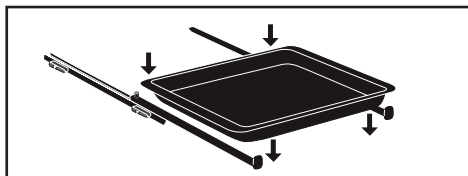
SISTEMA DE GUIAS DESLIZANTES

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 DE 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.

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

• 4 COLOCAÇÃO EM SERVIÇO E CONFIGURAÇÕES

PRIMEIRA COLOCAÇÃO EM SERVIÇO

- Selecione o idioma

Na primeira colocação em serviço, selecione o idioma girando o manípulo e depois, pressione para validar a sua escolha.



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.

- Configure a hora

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

O seu forno apresenta a hora.

MENU DE CONFIGURAÇÕES (CONFORME O MODELO)

No menu geral, selecione a função **"ACERTOS"** girando o manípulo e depois, valide. São propostas diferentes configurações.

Selecione o parâmetro desejado girando o manípulo e depois, valide.

Ajuste os parâmetros e valide.

- Hora

Modifique a hora, valide e depois, modifique os minutos e valide novamente. Se o forno estiver conectado, a hora atualiza-se automaticamente.

- 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.

- Luminosidade

Selecionar o nível de luminosidade desejado.

- Modo de suspensão

Também tem acesso ao modo de suspensão do visor:

Posição ON, extinção do visor após um determinado tempo.

Posição OFF, redução da luminosidade após um determinado tempo.

- Gestão da lâmpada

Há duas opções de acerto: Na posição ON, a lâmpada mantém-se acesa durante todas as cozeduras (exceto na função ECO). Na posição AUTO, a lâmpada do forno apaga-se depois de algum tempo durante a cozedura. Escolha a posição e valide.

- Idioma

Escolha o seu idioma 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.

- Diagnóstico

No caso de um problema, tem acesso ao menu de Diagnóstico.

Num contacto com o serviço pós-venda, serão pedidos os códigos apresentados no diagnóstico.



• 5 MODO DE COZEDURA MANUAL

Este modo permite ajustar todos os parâmetros de cozedura: temperatura, tipo de cozedura, duração da cozedura. Durante a navegação, pode aceder diretamente a este menu pressionando o botão “M”.



Preaqueça o forno vazio antes de qualquer operação.

Posição	T°C predefinida min - max	Utilização
 Calor combinado	205°C 35°C - 230°C	Recomendado para carne, peixe, legumes, colocados de preferência num prato de barro.
 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.
 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.
 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.

*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.



• 5 *MODO DE COZEDURA MANUAL*

Posição	Temperatura indicada min - max	Utilização
 Air Fry	200°C 180°C - 220°C	Ideal para uma cozinha deliciosa e saudável, este programa associado à utilização do prato perfurado permite cozinhar e dourar sem (ou com muito pouca) matéria gorda os seus legumes, batatas fritas, panados ou tempura no forno.
 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).
 Descongelação	35°C 30°C - 50°C	Ideal para alimentos delicados (tartes de fruta, tartes de natas, etc.). A descongelação de carnes, pães pequenos, etc. é feita a 50°C (carne colocadas na grelha com um prato por baixo para recuperar o sumo da descongelação).
 Fermentação da massa	40°C	Programa recomendado para fazer crescer a massa, por exemplo, massa de pão, brioche, pizza, kouglof, etc. Coloque o prato diretamente no fundo.
 Desidratação	80°C 35°C - 80°C	Sequência que permite a desidratação de determinados alimentos como frutas, legumes, grãos, raízes, especiarias e ervas aromáticas. Consulte a tabela específica. P. 16
 Shabbat	90°C	Sequência especial: o forno funciona 25 A 75 horas sem interrupção apenas a 90°C.



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



Conselho de poupança de energia.

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



• 5 *MODO DE COZEDURA MANUAL*

INÍCIO DE UMA COZEDURA

COZEDURA IMEDIATA

Quando tiver seleccionado e validado a sua função de cozedura, por exemplo: Com o fundo ventilado, pressione o botão para validar e inicia-se o pré-aquecimento. Soa um sinal sonoro a indicar que o forno atingiu a temperatura indicada. Pode colocar o prato no forno nos níveis aconselhados.

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:

- Pressione o botão .
- Gire o manípulo para modificar a temperatura e valide a sua escolha.

DURAÇÃO DA COZEDURA

Pode introduzir a duração da cozedura do prato seleccionando a duração com a ajuda do botão  e depois, inserir a duração da cozedura girando a manete e validando.

CONFIGURAÇÃO DO FIM DE COZEDURA (arranque diferido)

Pode modificar a hora de fim de cozedura se desejar que esta seja diferida, bastando pressionar duas vezes o botão  e depois, inserir o fim de cozedura girando o manípulo e validando.

Após ter escolhido a hora de fim de cozedura, valide. A hora de fim de cozedura fica indicada.

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.

"PARAR" aparece no ecrã

Confirme seleccionando e pressionando o botão, ou efetuando uma pressão longa no botão de paragem do forno.

• 6 CONSELHOS DE COZEDURA



FUNÇÃO AIR FRY

Coloque os alimentos diretamente na placa perfurada sem os sobrepor, selecione o modo de cozedura Air Fry e ajuste a temperatura entre os 180°C e os 220°C. Insira o prato perfurado no nível 5 e a pingadeira no nível 3 para recolher eventuais resíduos de cozedura.

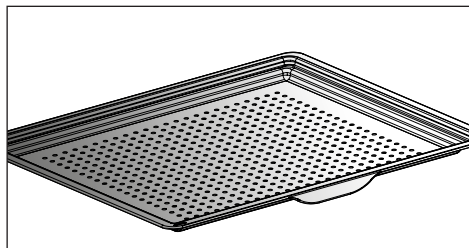


TABELA INDICATIVA AIR FRY

a 200°C deve-se considerar o pré-aquecimento, exceto *

	Duração	Peso
Coxas de frango	25 mn	500 g
Batatas fritas frescas	30 mn	700 g
Batatas fritas congeladas	30 mn	700 g
Cubos de legumes frescos (curgete/beringela/pimento)	30 mn*	500 g
Nuggets de frango	10 mn	250 g
Peixe panado	15 mn	250 g/ 2 peças

• 6 CONSELHOS DE COZEDURA



FUNÇÃO DE DESIDRATAÇÃO

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.

Fruta, legumes e ervas	Temperatura	Duração em horas	Acessórios
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

• 7 *MODO DE COZEDURA AUTOMÁTICA*

APRESENTAÇÃO DO MODO AUTOMÁTICO

No modo AUTO, encontrará uma série de receitas variadas classificadas por categorias que poderá cozinhar de diferentes maneiras. A inteligência do forno sugere automaticamente um modo de cozedura pré-selecionado ou alternativas a selecionar facilmente na interface de navegação.

SENSOR DE IA

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.



AcozeduradeveIMPERATIVAMENTE
iniciar com o forno frio.

IA

Este modo selecciona para si os parâmetros de cozedura apropriados em função do alimento a preparar. Para alguns alimentos, podem ser indicadas determinadas configurações (peso, dimensão,...).

TEMPERATURA BAIXA

Para uma receita gerada inteiramente pelo forno graças a um programa electrónico específico.

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



AcozeduradeveIMPERATIVAMENTE
iniciar 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.

• 7 *MODO DE COZEDURA AUTOMÁTICA*

APRESENTAÇÃO DAS CATEGORIAS DE PRATOS

No menu geral, selecione a função **"ACERTOS"** girando o manípulo e depois, valide. São propostas diferentes categorias de pratos:

- Carne, peixe, pratos, pão e massas, sobremesas.

Selecione o parâmetro desejado girando o manípulo e depois, valide.



Recomendação

Para toda as cozeduras, antes de inserir o prato, o forno indica o nível onde deve inserir o prato

CARNES	SENSOR DE IA	IA	TEMPERATURA BAIXA
TERRINA DE CARNE		0	
COSTELETA DE BORREGO		0	
PERNA DE BORREGO SEM OSSO	0		0
PERNA DE BORREGO COM OSSO	0		0
COSTELETAS DE VITELA		0	
ASSADO DE VITELA		0	0
JOELHO DE PORCO		0	
LOMBO DE PORCO		0	
FILÉ MIGNON		0	0
LOMBO DE PORCO ASSADO	0	0	0
LOMBO DE VACA ASSADO	0	0	0
FRANGO	0	0	0
PATO		0	
MAGRET DE PATO		0	
COXA DE PERU		0	
PERU		0	
GANSO		0	

• 7 *MODO DE COZEDURA AUTOMÁTICA*

RECOMENDAÇÕES PARA O MODO IA COM SENSOR

Perna de borrego sem osso (2 cozeduras):

1,4 kg a 1,8 kg

Perna de borrego sem osso bem passada

Perna de borrego sem osso mal passada

Escolha o chumbão redondo e mais gordo em vez de comprido e magro. Coloque a perna de borrego na pingadeira.

Deixe repousar após a cozedura.

Perna de borrego com osso (2 cozeduras):

2 kg a 2,8 kg

Perna de borrego com osso bem passada

Perna de borrego com osso mal passada

Escolha o chumbão redondo e mais gordo em vez de comprido e magro. Coloque a perna de borrego na pingadeira.

Deixe repousar após a cozedura.

Porco assado

700 g a 1,4 kg

Pá, filete

Coloque o assado na grelha do conjunto grelha + pingadeira. No fim da cozedura, respeite o tempo de repouso de 7 a 10 minutos para a carne antes de a cortar. Salgue no fim da cozedura.

Lombo de vaca (3 cozeduras):

(800 g a 1,6 kg)

Carne de vaca mal passada

Carne de vaca média

Carne de vaca bem passada

Unte a forma para não criar fumo.

Coloque a perna de borrego na pingadeira.

No fim da cozedura, respeite o tempo de repouso de 7 a 10.

Frango

Frangos de 1,4 kg a 2,5 kg.

Frango sobre uma lata de cerveja, galinha pintada

Coloque o frango na grelha do conjunto grelha+pingadeira.

Pique a pele das aves para evitar salpicos.

• 7 *MODO DE COZEDURA AUTOMÁTICA*

APRESENTAÇÃO DAS CATEGORIAS DE PRATOS

PEIXE	SENSOR DE IA	IA	TEMPERATURA BAIXA
TRUTA	O	O	O
SALMÃO	O	O	O
PEIXES GRANDES	O	O	O
PEIXES PEQUENOS	O	O	O
ROBALO	O	O	O
LAGOSTA		O	
TERRINA DE PEIXE		O	

RECOMENDAÇÕES PARA O MODO IA COM SENSOR

Peixe

de 400 g a 1 kg

Peixes inteiros (dourada, pescada, trutas, carapaus, peixe assado). Não se deve usar para peixes planos.

Reserve esta função para peixes inteiros.

Utilize o prato multiusos.

• 7 *MODO DE COZEDURA AUTOMÁTICA*

APRESENTAÇÃO DAS CATEGORIAS DE PRATOS

PRATOS	SENSOR DE IA	IA	BAIXA BAIXA
LEGUMES RECHEADOS	O	O	
GRATINADO DE LEGUMES		O	
TOMATES RECHEADOS	O	O	
LASANHAS		O	
PASTEL DE CARNE		O	
TARTE DE QUEIJO	O	O	
TARTE SALGADA	O	O	
QUICHE	O	O	
PIZZA	O	O	
BATATAS GRATINADAS		O	O
MOUSSAKA		O	
SOUFFLÉ	O	O	

RECOMENDAÇÕES PARA O MODO IA COM SENSOR

Pizza

300 g a 1,2 kg

- Pizza fresca - massas frescas
- Massa de pizza pronta a usar
- Massa de pizza feita em casa

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).

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.

Legumes recheados

Tomates, pimentos recheados

Brandada.

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



• 7 *MODO DE COZEDURA AUTOMÁTICA*

APRESENTAÇÃO DAS CATEGORIAS DE PRATOS

PÃO E MASSAS	SENSOR DE IA	IA	BAIXA BAIXA
BRIOCHE		0	
BAGUETES		0	
PÃO		0	
MASSA QUEBRADA		0	
MASSA FOLHADA		0	

SOBREMESAS	SENSOR DE IA	IA	TEMPERATURA BAIXA
IOGURTES			0
FOLAR		0	
GÉNOISE		0	
BOLO DE MAÇÃ	0	0	
BOLO QUATRO QUARTOS	0	0	
BOLO INGLÊS	0	0	
BOLO DE CHOCOLATE	0	0	
BOLO DE IOGURTE	0	0	
CRUMBLE DE FRUTA		0	
TARTE DE FRUTOS	0	0	
AREIAS/BISCOITOS	0	0	
CUPCAKES		0	
MASSA DE SONHOS		0	
PUDIM FLÃ		0	

• 7 *MODO DE COZEDURA AUTOMÁTICA*

INÍCIO DE UMA COZEDURA AUTOMÁTICA

A função “**AUTO**” seleciona o modo de cozedura apropriado em função do alimento a preparar.

COZEDURA IMEDIATA

- Selecione o modo “**AUTO**” quando estiver no menu geral e depois, valide.

O forno propõe várias categorias de alimentos (carne, peixe, pratos, pão e massa, sobremesas, receitas do mundo):

- O forno sugere a cozedura IA com sensor em primeiro lugar para que não tenha de ajustar parâmetros. Basta clicar em “Iniciar cozedura”. A altura da grelha é apresentada, insira o prato e valide.

 **Numa cozedura com sensor IA, não abra a porta do forno durante a cozedura.**

Em função do prato selecionado ou do estado do forno (já quente), o modo IA propõe um peso por defeito que deverá ajustar se necessário antes de validar.

O forno calcula automaticamente os parâmetros de tempo e temperatura de cozedura. A altura da grelha é apresentada, insira o prato e valide.

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

 **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.**

• 8 OUTRAS FUNÇÕES

OPÇÕES DE FIM DE COZEDURA (CONFORME O TIPO DE COZEDURA)

No fim da cozedura do modo manual ou Auto, o forno propõe três opções para se adaptar ao resultado esperado: CROCANTE; MANTER QUENTE, ACRESCENTAR 5 MIN.

CROCANTE

Tem a possibilidade de gratinar um prato no fim da cozedura com a função “**Crocante**”.

Selecione uma função de cozedura, ajuste a temperatura e programe uma duração de cozedura. No final da cozedura, selecione a função “**Crocante**” e valide pressionando a manete.

A cozedura começa. A grelha começa a rodar automaticamente durante os últimos 5 minutos da cozedura.

ADICIONAR 5 MIN (apenas no modo manual)

Pode selecionar a opção “ADICIONAR 5 MIN” no final da cozedura com duração programada. Ao ativar “ADICIONAR 5 MIN”, o forno retoma as configurações do modo de cozedura e de temperatura durante 5 minutos, reconduzíveis se necessário.

MANTER QUENTE

No final da cozedura, pode selecionar a opção “MANTER QUENTE”, o que lhe permite deixar o prato no forno sem ficar demasiado cozido. A temperatura do forno regula-se para uma temperatura de degustação até estar pronto.

FUNÇÃO DE TEMPORIZADOR

Esta função pode ser usada quando o forno estiver parado ou durante uma cozedura.

- Pressione o botão .

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.

Volte a pressionar o botão , configure o tempo ou reponha a 0m00s para anular. Se pressionar o manípulo durante a contagem regressiva, para também o temporizador.



9 CONSERVAÇÃO

LIMPEZA E MANUTENÇÃO:

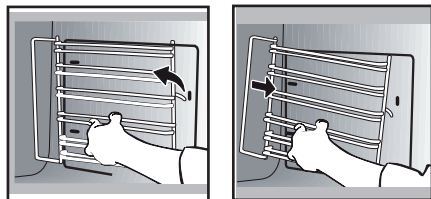
SUPERFÍCIE EXTERIOR

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

DESMONTAGEM DOS ENCAIXES

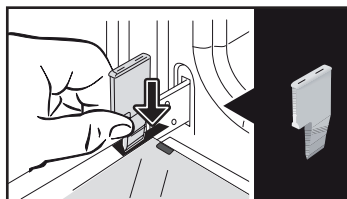
Paredes laterais com encaixes de filamentos:

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.

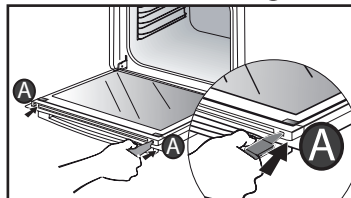


Para limpar os diferentes vidros interiores, deve proceder à desmontagem dos mesmos da seguinte forma:

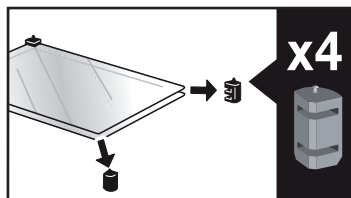
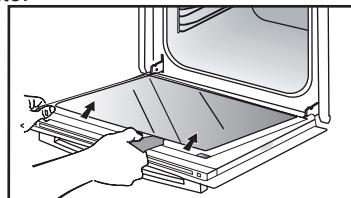
Abra completamente a porta e bloqueie-a com a ajuda de uma calha em plástico, fornecida na bolsa de plástico do seu aparelho.



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.



LIMPEZA DOS VIDROS DA PORTA



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.

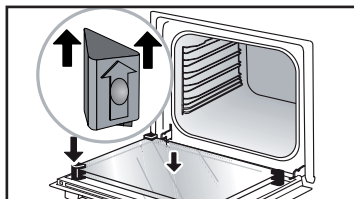
Previamente, deve retirar com um pano macio e detergente da loiça o excedente de gordura do vidro interior.



. 9 CONSERVAÇÃO

Se necessário, retire-os para os limpar.

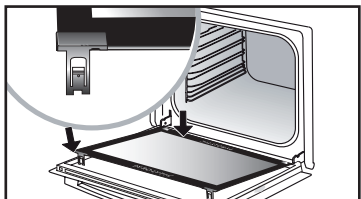
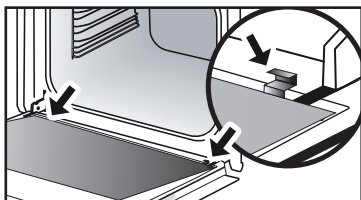
Não mergulhe os vidros em água. Lave com água limpa e limpe com um pano que não perca pelos.



Após a limpeza, reposicione os quatro batentes de borracha com a seta virada para cima e reposicione o conjunto dos vidros.

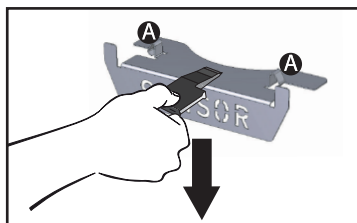
Coloque o último vidro nos batentes em metal, e depois insira-o com a face a indicar "PYROLYTIC" virada para si e visível.

Retire a calha de plástico.



DESMONTAGEM E REMONTAGEM DA PLACA "SENSOR"

Tem a possibilidade de desmontar a placa "SENSOR" assinalando a presença de um sensor de humidade associado ao modo IA com SENSOR. Para a limpeza, use a calha de plástico fornecida para a desmontagem da porta.



Desmontagem:

Faça deslizar a calha entre a placa "SENSOR" e a parte superior do forno e efetue um movimento para a parte inferior para retirar.

Remontagem: Agarre na placa «SENSOR» e insira os entalhes com firmeza **A** nos encaixes correspondentes virados para cima.

AUTOLIMPEZA PIROLÍTICA

 **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 pasteleria, grelhas cromadas), bem como os recipientes.

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 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 desaparafusar a porta.

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

EFETUAR UM CICLO DE AUTOLIMPEZA



Pyro Auto: entre 1h30m e 2h15m para uma limpeza que permita um ganho de energia.



Pyro Express: Esta função, também acessível em fim de cozedura, aproveita o calor acumulado para oferecer uma limpeza automática e rápida da cavidade: limpa uma cavidade pouco suja em menos de uma hora.

Se o calor do seu forno for suficiente: a limpeza pirolítica dura 59 minutos, caso contrário dura 1h30m.



Pyro 2H: em 2 horas para uma limpeza mais profunda da cavidade do forno.

• 9 CONSERVAÇÃO

AUTOLIMPEZA IMEDIATA

- Selecione a função "**LIMPEZA**" quando estiver no menu geral e valide.
- Escolha o ciclo de autolimpeza mais adaptado, por exemplo, **PYRO AUTO**, 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, decorre uma fase de refrigeração e o forno fica indisponível durante esta altura.

AUTOLIMPEZA COM INÍCIO DIFERIDO

Seguir as instruções descritas no parágrafo precedente.

- Selecione o fim da cozedura.
- Ajuste a hora de fim da pirólise que desejar com a manete 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 ①.

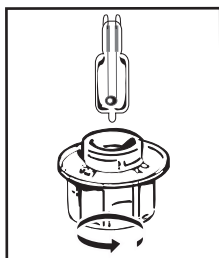
 Quando o forno estiver frio, utilize um pano húmido para retirar a cinza branca. O forno está limpo e pronto a utilizar para efetuar uma cozedura à sua escolha.

9 CONSERVAÇÃO

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.

Este produto contém uma fonte luminosa de classe de eficácia energética G.

. 10 *ANOMALIAS E SOLUÇÕES*

Perguntas	Respostas 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. Ver capítulo de substituição da lâmpada
- O ventilador de arrefecimento continua a girar depois do forno.	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.

CONSELHO DE COZEDURA NO MODO MANUAL

PRATOS		 *		 *		 *		 *		 *		Tempo de cozedura em minutos
		 °C	NÍVEL	 °C	NÍVEL	 °C	NÍVEL	 °C	NÍVEL	 °C	NÍVEL	
CARNES	Assado de porco (1 kg)	200	2							190	2	60
	Assado de vitela (1 kg)	200	2							190	2	60-70
	Lombo de vaca assado	240	2							200	2	30-40
	Borrego (perna, costela, 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2	210	2	60
	Aves (1 kg)	200	3	220	3			210	3	185	3	60
	Coxas de frango			220	3			210	3			20-30
	Costeleta 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
PEIXE	Peixe grelhado			275	4							15-20
	Peixe cozinhado (dourada)	200	3							190	3	30-35
	Peixe em papilote	220	3							200	3	15-20
LEGUMES	Gratinados (alimentos cozinhados)			275	2							30
	Batatas gratinadas	200	3							180	3	45
	Lasanhas	200	3							180	3	45
	Tomates recheados	170	3							170	3	30
PASTELARIA	Pão-de-ló - Bolo Génoise							180	3	180	4	35
	Torta	220	3					180	2	190	3	5-10
	Brioche	180	3			200	3	180	3	180	3	35-45
	Brownies	180	2							180	2	20-25
	Pão de ló	180	3					180	3	180	3	45-50
	Clafouti	200	3							190	3	30-35
	Biscoito - areados	175	3							170	3	15-20
	Folar							180	2			40-45
	Merengues	100	4					100	4	100	4	60-70
	Madalenas	220	3							210	3	5-10
	Massa dos sonhos	200	3					180	3	200	3	30-40
	Petiscos de massa folhada	220	3							200	3	5-10
	Savarín	180	3					175	3	180	3	30-35
	Tarte de massa quebrada	200	1							200	1	30-40
DIVERSOS	Tarte de massa folhada fina	215	1							200	1	20-25
	Paté em terrina	200	2							190	2	80-100
	Pizza					240	1					15-18
	Quiche	190	1			180	1			190	1	35-40
	Soufflé							180	2			50
	Empada	200	2							190	2	40-45
	Pão	220	2							220	2	30-40
	Pão grelhado			275	4-5							2-3

N.B: Antes de serem colocadas no forno, todas as carnes devem ficar pelo menos uma hora à temperatura ambiente.

* Consoante o modelo

TESTES DE APTIDÃO PARA A FUNÇÃO CONFORME A NORMA CEI/EN/ EN 60350

ALIMENTO	* MODO DE COZEDURA	NÍVEL	ACESSÓRIOS	°C	DURAÇÃO em minutos	PRÉ-AQUECI-MENTO
Areados (8.4.1)		5	prato de 45 mm	150	30-40	Sim
Areados (8.4.1)		5	prato de 45 mm	150	25-35	Sim
Areados (8.4.1)		2 + 5	prato de 45 mm + grelha	150	25-45	Sim
Areados (8.4.1)		3	prato de 45 mm	175	25-35	Sim
Areados (8.4.1)		2 + 5	prato de 45 mm + grelha	160	30-40	Sim
Pequenos bolos (8.4.2.)		5	prato de 45 mm	170	25-35	Sim
Pequenos bolos (8.4.2.)		5	prato de 45 mm	170	25-35	Sim
Pequenos bolos (8.4.2.)		2 + 5	prato de 45 mm + grelha	170	20-40	Sim
Pequenos bolos (8.4.2.)		3	prato de 45 mm	170	25-35	Sim
Pequenos bolos (8.4.2.)		2 + 5	prato de 45 mm + grelha	170	25-35	Sim
Bolos moles sem matéria gorda (8.5.1)		4	Grelha	150	30-40	Sim
Bolos moles sem matéria gorda (8.5.1)		4	Grelha	150	30-40	Sim
Bolos moles sem matéria gorda (8.5.1)		2 + 5	prato de 45 mm + grelha	150	30-40	Sim
Bolos moles sem matéria gorda (8.5.1)		3	Grelha	150	30-40	Sim
Bolos moles sem matéria gorda (8.5.1)		2 + 5	prato de 45 mm + grelha	150	30-40	Sim
Tarte de maçã (8.5.2)		1	Grelha	170	90-120	Sim
Tarte de maçã (8.5.2)		1	Grelha	170	90-120	Sim
Tarte de maçã (8.5.2)		3	Grelha	180	90-120	Sim
Superfície fratinada (9.2.2)		5	Grelha	275	3-6	Sim

* Consoante o modelo

NOTA: Para as cozeduras a 2 níveis, os pratos podem ser retirados em alturas diferentes.

Receita com fermento (consoante o modelo)

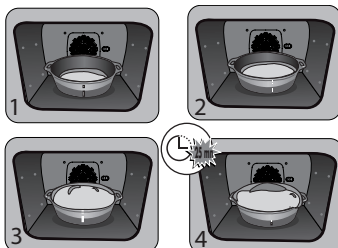
Ingredientes:

• Farinha 2 kg • Água 1240 ml • Sal 40 g • 4 embalagens de levedura de padeiro desidratada

Misturar a massa com a batedeira e deixar levedar no forno.

Procedimento: Para as receitas de massas com fermento. Verter a massa num prato resistente ao calor, retirar os suportes dos encaixes e colocar o prato no fundo.

Pré-aquecer o forno com a função de calor ventilado a 40-50°C durante 5 minutos. Desligar o forno e deixar levedar a massa durante 25-30 minutos graças ao calor residual.



FR : Information réglementation UE 2023/826

EN : Information on EU regulation 2023/826 - CS : Informace o nařízení EU 2023/826 - DA : Information om EU-forordning 2023/826 - DE : Informationen zur EU-Verordnung 2023/826 - EL : Πληροφορίες σχετικά με τον κανονισμό (ΕΕ) 2023/826 - ES : Información sobre el reglamento UE 2023/826 - IT : Informazioni sul regolamento UE 2023/826 - NL : Informatie over EU-verordening 2023/826 - FI : Tietoa EU-asetuksesta 2023/826 - PL : Informacje o rozporządzeniu UE 2023/826 - PT : Informações sobre o regulamento da UE 2023/826 - SK : Informácie o EÚ 2023/826 - SV : Information om EU-förordning 2023/826

	FR : Consommation électricité EN : Electricity consumption - CS : Spotřeba elektrické energie - DA : Elforbrug - DE : Stromverbrauch - EL : Κατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας - ES : Consumo de electricidad - IT : Consumo di energia elettrica - NL : Elektriciteitsverbruik - FI : Sähkönkulutus - PL : Zużycie energii elektrycznej - PT : Consumo de eletricidade - SK : Spotreba elektrickej energie - SV : Elförbrukning	FR : Laps de temps pour passer dans le mode EN : Time Frame to Switch to Mode - CS : Časový rámec pro přepnutí do režimu - DA : Tidsramme for at skifte til tilstand - DE : Zeitrahmen für den Wechsel in den Modus - EL : Χρονικό πλαίσιο για μετάβαση σε λειτουργία - ES : Período de tiempo para cambiar al modo - IT : Intervallo di tempo per passare alla modalità - NL : Tijdsperiode om over te schakelen naar modus - FI : Aikaväli tilaan siirtymiselle - PL : Ramy czasowe do przełączenia w tryb - PT : Período de tempo para mudar para o modo - SK : Časový rámec na prepnutie do režimu - SV : Tidsram för att växla till läge
FR : Mode arrêt EN : Off Mode - CS : Režim vypnutí - DA : Slukket tilstand - DE : Aus-Modus - EL : Λειτουργία εκτός λειτουργίας - ES : Modo apagado - IT : Modalità spenta - NL : Uit-modus - FI : Pois päältä -tila - PL : Tryb wyłączenia - PT : Modo Desligado - SK : Režim vypnutia - SV : Av-läge	Max 0,5W *	2 min
FR : Mode veille EN : Standby mode - CS : Pohotovostní režim - DA : Standbytilstand - DE : Bereitschaftsmodus - EL : Κατάσταση αναμονής - ES : Modo de espera - IT : Modalità standby - NL : Standby-modus - FI : Valmiustilassa - PL : Tryb czuwania - PT : Modo de espera - SK : Pohotovostný režim - SV : Passningsläge	Max 0,8W	2 min
FR : Mode veille avec maintien de la connexion au réseau EN : Standby mode with network connection - CS : Pohotovostní režim s připojením k síti - DA : Standbytilstand med netværksforbindelse - DE : Standby-Modus mit Netzwerkverbindung - EL : Κατάσταση αναμονής με σύνδεση δικτύου - ES : Modo de espera con conexión de red - IT : Modalità standby con connessione di rete - NL : Standby-modus met netwerkverbinding - FI : Valmiustila verkkoyhteydellä - PL : Tryb czuwania z połączeniem sieciowym - PT : Modo de espera com ligação de rede - SK : Pohotovostný režim s pripojením k sieti - SV : Standby-läge med nätverksanslutning	2W *	2 min

FR : * N/A selon modèle

EN : depending on model - CS : v závislosti na modelu - DA : afhængig af model - DE : je nach Modell - EL : ανάλογα με το μοντέλο - ES : Dependiendo del modelo - IT : a seconda del modello - NL : afhankelijk van het model - FI : mallista riippuen - PL : w zależności od modelu - PT : dependendo do modelo - SK : V závislosti od modelu - SV : beroende på modell