



FOUR OVEN

Notice d'installation et d'utilisation
User Manual

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



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 PELO MEIO AMBIENTE	7
• 3 APRESENTAÇÃO DO FORNO	8
COMANDOS E VISOR	9
BLOQUEIO DOS BOTÕES	9
ACESSÓRIOS (CONFORME O MODELO)	10
OS ACESSÓRIOS (CONFORME O MODELO)	11
PRATO DE SUPORTE DE ALIMENTOS ESPECIAL 100% VAPOR	12
SISTEMA DE CALHAS DESLIZANTES (CONFORME O MODELO)	13
INSTALAÇÃO E DESMONTAGEM DAS GUIAS DESLIZANTES	13
GAVETA DE ENCHIMENTO	14
• 4 COLOCAÇÃO EM SERVIÇO E AJUSTES	15
PRIMEIRA COLOCAÇÃO EM SERVIÇO	15
MENU DE CONFIGURAÇÕES (CONFORME O MODELO)	15
• 5 MODO DE COZEDURA MANUAL.....	16
INÍCIO DE COZEDURA	19
• 6 CONSELHOS DE COZEDURA	20
FUNÇÃO AIR FRY	20
TABELA INDICATIVA AIR FRY	20
FUNÇÃO DE DESIDRATAÇÃO.....	21
TABELA INDICATIVA PARA DESIDRATAR OS ALIMENTOS	21
• 7 MODO DE COZEDURA AUTOMÁTICO	22
APRESENTAÇÃO DO MODO AUTOMÁTICO	22
APRESENTAÇÃO DAS CATEGORIAS DE PRATOS	23
APRESENTAÇÃO DAS CATEGORIAS DE PRATOS	24
APRESENTAÇÃO DAS CATEGORIAS DE PRATOS	25
APRESENTAÇÃO DAS CATEGORIAS DE PRATOS	26
INÍCIO DE UMA COZEDURA AUTOMÁTICA.....	27
COZEDURA IMEDIATA	27
• 8 CONSELHOS DE COZEDURA	28
OPÇÕES DE FIM DE COZEDURA(CONFORME O TIPO DE COZEDURA)	28
FUNÇÃO MINUTEIRO	28

ÍNDICE

• 9 CONSERVAÇÃO	29
AUTOLIMPEZA PIROLÍTICA	31
EFETUAR UM CICLO DE AUTOLIMPEZA	31
AUTOLIMPEZA IMEDIATA	32
AUTOLIMPEZA COM INÍCIO DIFERIDO	32
FUNÇÃO DE DRENAGEM (do reservatório de água)	33
FUNÇÃO DE DESCALCIFICAÇÃO (da caldeira a vapor).....	34
SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA	35
• 10 ANOMALIAS E SOLUÇÕES	36
• 11 SERVIÇO PÓS-VENTA.....	37
CONSELHO DE COZEDURA NO MODO MANUAL	38

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

Este 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. Tenha atenção

para não tocar nos elementos de aquecimento situados 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 com 2 parafusos, através

dos orifícios previstos para o efeito.

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

— Este 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.

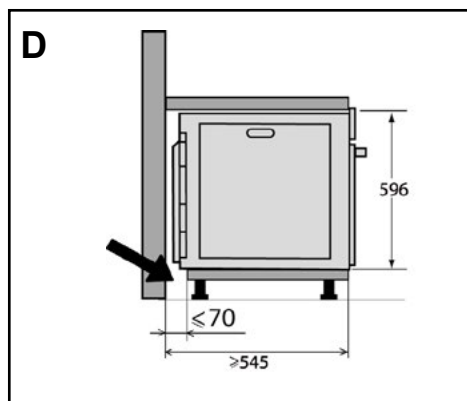
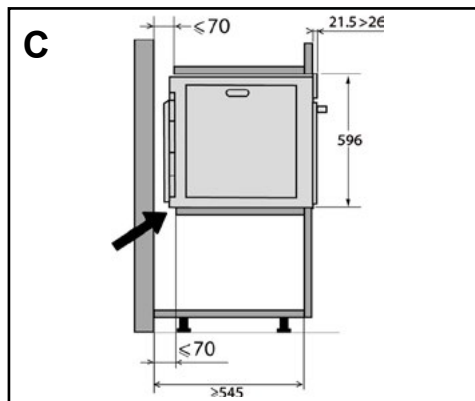
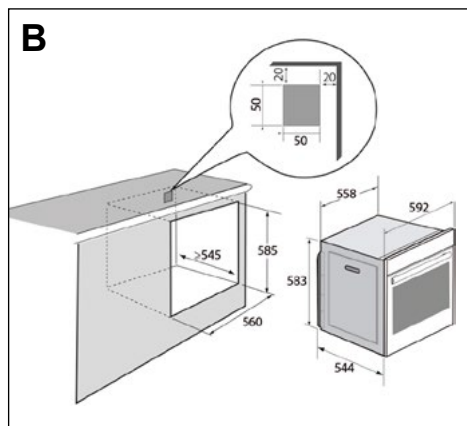
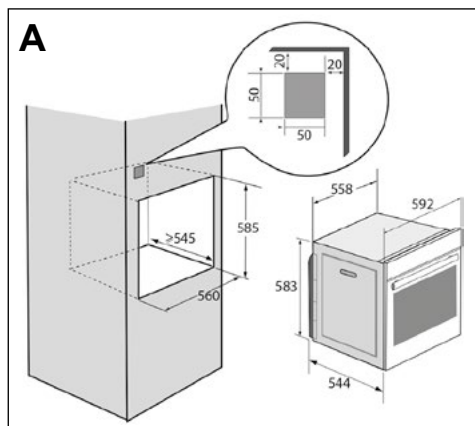


• 1 INSTALAÇÃO

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 Ø 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

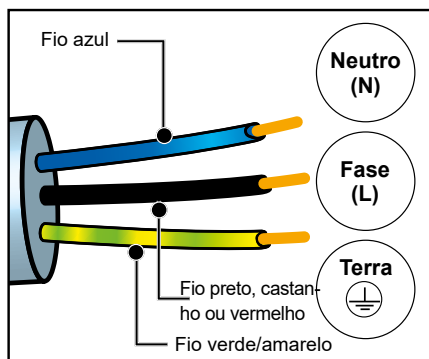
LIGAÇÃO ELÉTRICA

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 omnipolar 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.

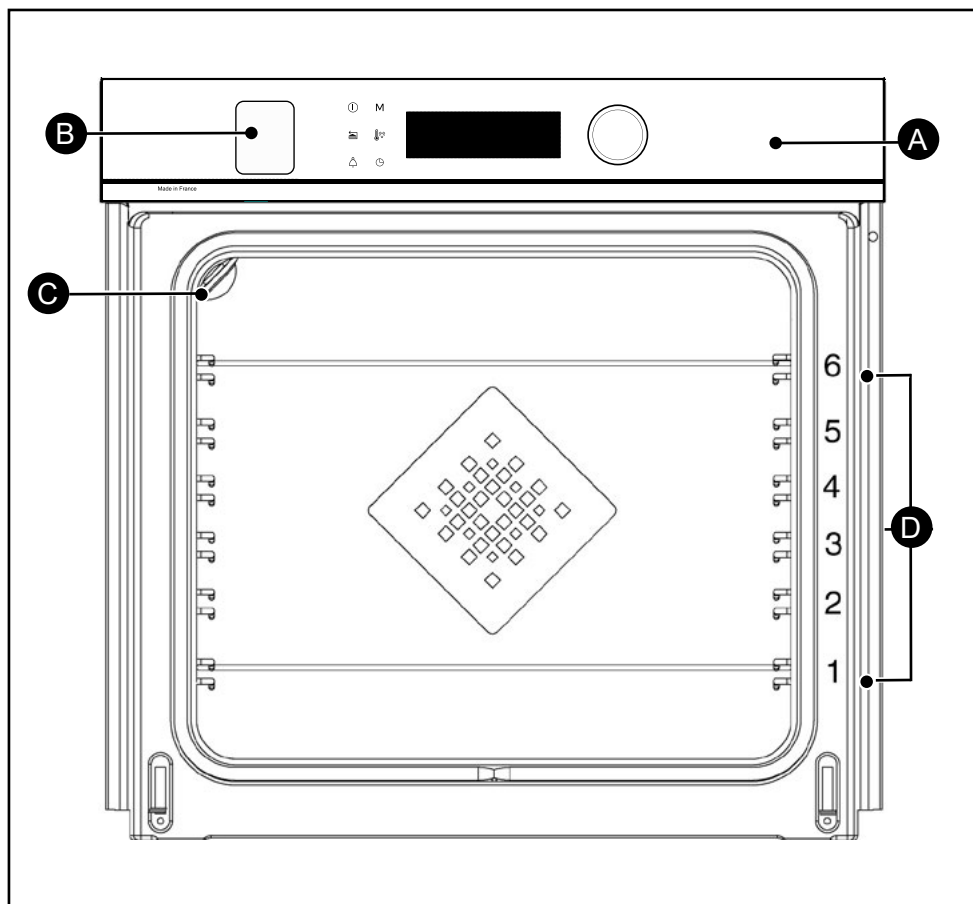
A reciclagem de aparelhos usados do fabricante será realizada nas melhores condições, em conformidade com a Diretiva

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

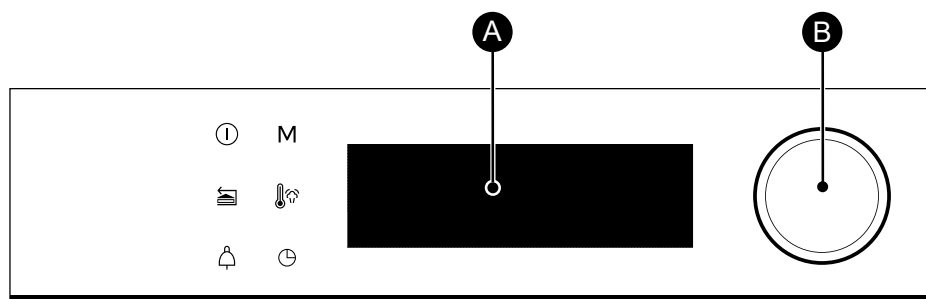


- A** Módulo de comandos
- B** Gaveta de enchimento do depósito de água*
- C** Lâmpada
- D** Encaixes de filamentos (6 alturas disponíveis)

* A gaveta está protegida por uma película plástica. Ao desembalar o produto, deve retirar a mesma.

• 3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

COMANDOS E VISOR



-  **Botão de paragem do forno**
(pressão longa)
-  **Botão de retorno (pressão curta)**
/ Abertura (pressão longa)
-  **Botões do temporizador**
- M** **Botão de acesso ao Modo MA-
NUAL**
-  **Botão de temperatura**
-  **Botão de duração de cozedura/
início diferido**

- 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.

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.

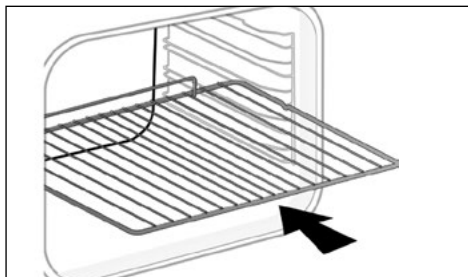
Para desbloquear os comandos, pressione simultaneamente os botões de retorno  e  até que este símbolo de bloqueio  desapareça do ecrã.

• 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.

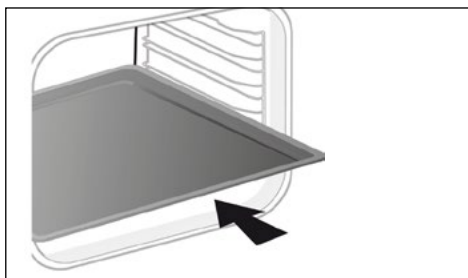


- Prato multiusos, pingadeira de 45 mm.

Inserido nos encaixes sob a grelha, com a pega virada para a porta do forno. Recolhe o sumo e gorduras dos grelhados. Pode ser utilizada meia de água para cozeduras em banho-maria.



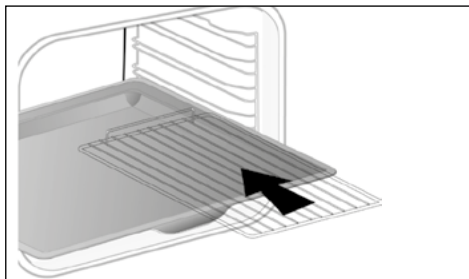
- **Prato de pastelaria, 8 mm.** Inserido nas grelhas ou fixado nas calhas telescópicas. Este prato é ideal para cozinhar pastelaria, como areias, cookies, merengues, croissants, etc. O seu plano dianteiro inclinado permite a colocação fácil dos seus preparados.



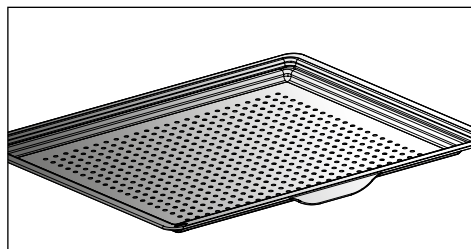
• 3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

OS ACESSÓRIOS (CONFORME O MODELO)

- **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.

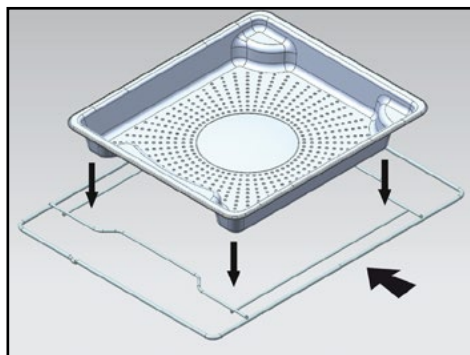


- **Prato perfurado.** Inserido nos encaixes, pega na direção da porta do forno. Criado para o modo de cozedura AIR FRY, pode também ser usado para cozedura de pizza, pastelaria ou desidratar alimentos.

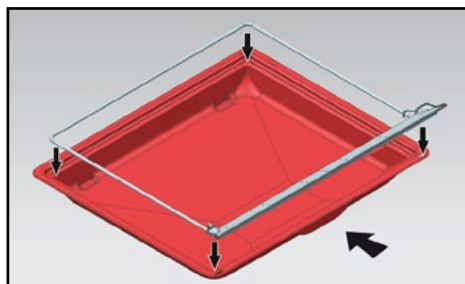


• 3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

PRATO DE SUPORTE DE ALIMENTOS ESPECIAL 100% VAPOR



- 1 Prato em inox perfurado que permite a evacuação da água da condensação dos alimentos introduzido no nível 4.



- 2 Resguardo de silicone com o quadro de suporte. Coloque o quadro sobre o prato multiusos com tabuleiro coletor de 45 mm que permite recuperar a água da condensação. Introduza o conjunto no encaixe de baixo, no nível 1.

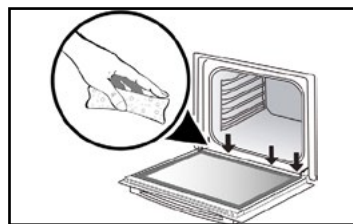
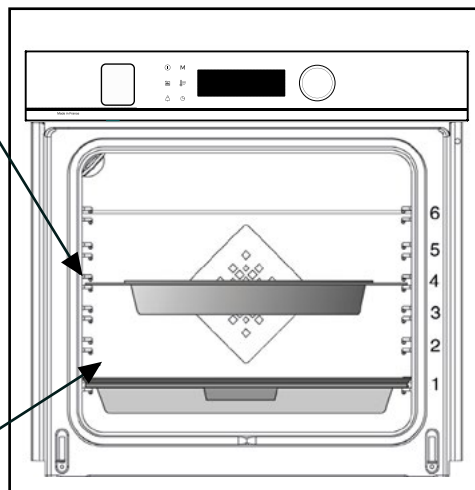
A junta de silicone assegura a estanqueidade da porta.

! A junta de silicone deve estar em contacto com o vidro da porta.



Atenção

Apenas deve ser usado na função de cozedura 100% vapor. Não deve ser usado noutros modos de cozedura. Retire os acessórios e os encaixes do forno antes de fazer uma limpeza por pirólise.



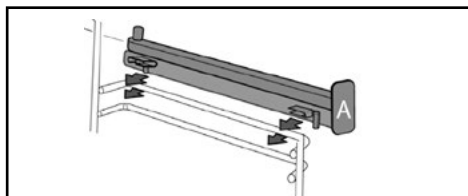
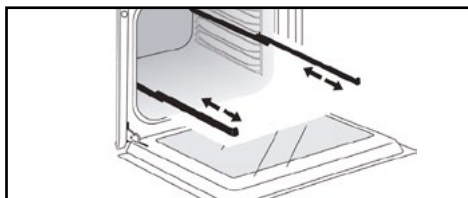
Atenção

Após cada cozedura a vapor, deve retirar toda a água que possa estar ao longo da calha na parte de baixo da porta.

• 3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

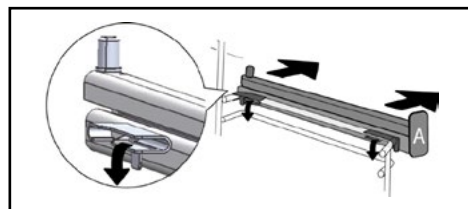
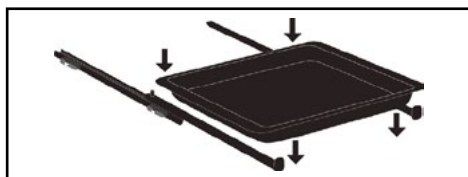
SISTEMA DE CALHAS DESLIZANTES (CONFORME O MODELO)

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 calha deve desdobrar-se para a parte dianteira do forno, com o batente (A) virado para a 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.



• 3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

GAVETA DE ENCHIMENTO

- Enchimento do depósito de água

Antes de cada nova cozedura a vapor, deve encher o depósito de água. O depósito tem capacidade para 1 litro de água.

No início da cozedura a vapor combinada, a gaveta de enchimento abre-se automaticamente.

Encha o depósito.

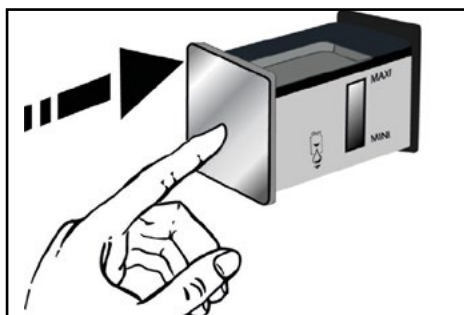
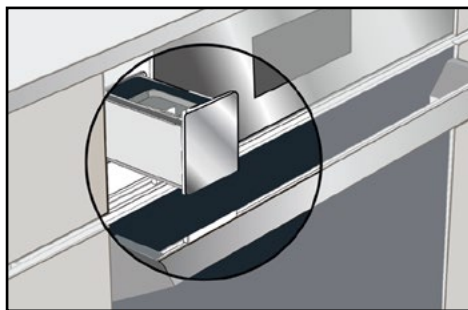
Assegure que o depósito fica cheio, no nível máximo.

Para tal, use o indicador do nível máximo, visível na parte lateral da gaveta.

Após estas ações, volte a fechar a gaveta, empurrando-a manualmente.

O seu forno está pronto a efetuar uma cozedura a vapor combinada.

A cozedura começa quando a gaveta de enchimento é empurrada de volta para a sua posição.



Conselho

Quando encher o depósito, a estabilização do nível de água precisa de alguns segundos.

Volte a ajustar o nível, se for necessário.



Atenção

Não deve usar água adocicada nem desmineralizada.



Atenção

Deve efetuar uma drenagem antes de cada cozedura. A duração do ciclo de drenagem automática é de cerca de 3 minutos. Consulte o capítulo "Manutenção - função de drenagem".

• 4 COLOCAÇÃO EM SERVIÇO E AJUSTES

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.

- Ajuste a hora

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

O seu forno apresenta a hora.



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.

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



Durante a cozedura, o aparelho fica quente. Quando a porta do forno é aberta, o vapor quente sai. Afaste as crianças. Não deve ficar no fluxo do vapor.

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".

Posição	Temperatura indicada min - max Humidade recomendada min - max	Utilização
 Cozedura a vácuo (sous-vide)	100% de vapor	Este programa permite cozinhar a vácuo e a baixa temperatura a 100% vapor para carne, peixe ou legumes.
 Vapor 100%	100% 50% - 100%	Para cozinhar apenas a vapor.
 Calor ventilado Vapor	190°C 120°C - 250°C 20% 20% - 80%	Recomendado para cozedura suave de carne (<70° no centro) como pato, vaca ou vitela.
 Tradicional ventilada vapor	200°C 120°C - 275°C 20% 20% - 80%	Recomendado para legumes, nomeadamente tomate ou curgete recheada, por exemplo, as que precisem de humidade e ventilação para não secarem.
 Grelha ventilada Vapor	190°C 180°C - 250°C 20% 20% - 80%	Recomendado para gratinar enquanto mantém alguma humidade no interior da preparação, ideal para, por exemplo, gratinados como massas, para não secar a preparação por baixo.
 Regeneração	170°C 70% de vapor	Regenerar o pão do dia anterior. Recomendado para baguetes, pão em bola e croissants.



Preaqueça o forno vazio antes de qualquer operação.



5 MODO DE COZEDURA MANUAL

Posição	Temperatura indicada 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 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).
 Elevação 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 de secagem.
 Shabbat	90°C	Sequência especial: o forno funciona 25 ou 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 COZEDURA

COZEDURA IMEDIATA

Quando tiver selecionado 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) ver 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 a temperatura e depois, valide.
- Gire o manípulo para modificar a temperatura e valide a sua escolha.

PERCENTAGEM DE VAPOR

Para cozeduras combinadas  o forno recomenda uma percentagem ideal de vapor.

Para modificar, selecione o símbolo de vapor e valide.

Introduza a nova percentagem de vapor (entre 20 e 80%) girando a manete e depois, valide a sua escolha.

DURAÇÃO DA COZEDURA

Pode inserir a duração de cozedura do seu prato seleccionando a duração e depois, insira a duração da cozedura girando a manete e depois, valide.

CONFIGURAÇÃO DO FIM DE COZEDURA (arranque 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 fim da cozedura e valide.

Depois de ajustada 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.

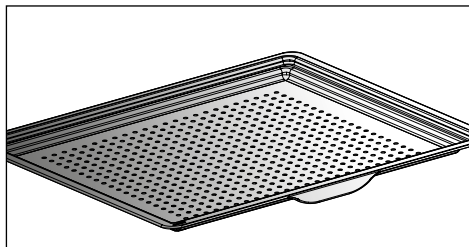


TABELA INDICATIVA AIR FRY

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/pimentos)	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.



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 ALIMENTOS

Fruta, legumes e ervas	Temperatura	Duração (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 (cenouras, pastinaca) raladas, cozidas	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 AUTOMÁTICO*

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.

IA

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

Para pratos cozidos a vapor, o símbolo  indica que é cozimento a vapor.

TEMPERATURA BAIXA

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



A cozedura deve IMPERATIVAMENTE 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.

COZEDURA A VÁCUO (sous vide)

Este programa permite cozinhar a vácuo e a baixa temperatura a 100% vapor para carne, peixe ou legumes.

IMPORTANTE! Antes de proceder à cozedura, insira os ingredientes em bruto ou com ervas aromáticas num saco de cozedura a vácuo dedicado para o efeito (termorresistente) e feche o saco hermeticamente com um aparelho de vácuo.

Este modo de cozedura com um envelope protetor garante uma preservação ideal dos nutrientes e sabores.

Utilize os acessórios dedicados à cozedura 100% a vapor (prato, suporte, resguardo de silicone) e coloque os alimentos preparados nos sacos de cozedura dentro do prato.

• 7 *MODO DE COZEDURA AUTOMÁTICO*

APRESENTAÇÃO DAS CATEGORIAS DE PRATOS

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

Carne, peixe, pratos, vegetais, pão e massas, sobremesas, temperatura baixa, cozedura a vácuo.

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

TEMPERATURA BAIXA
FILE MIGNON
ASSADO DE VITELA
LOMBO DE VACA ASSADO MAL PASSADO
LOMBO DE VACA ASSADO NO PONTO
LOMBO DE PORCO ASSADO
PERNA DE BORREGO COM OSSO MAL PASSADO
PERNA DE BORREGO COM OSSO NO PONTO
PERNA DE BORREGO SEM OSSO MAL PASSADO
PERNA DE BORREGO SEM OSSO NO PONTO
FRANGO
TRUTA
PEIXES PEQUENOS
SALMÃO
ROBALO
PEIXES GRANDES
BATATAS GRATINADAS
IOGURTES

COZEDURA A VÁCUO (SOUS VIDE).
LEGUMES CORTADOS
FILETES DE PEIXE
FILETES DE AVES
FOIE GRAS



Utilize o acessório 100% vapor e coloque os alimentos preparados nas saquetas de cozedura dentro do prato.

• 7 *MODO DE COZEDURA AUTOMÁTICO*

APRESENTAÇÃO DAS CATEGORIAS DE PRATOS



Conselho

Cozedura vapor: receitas auto 100% vapor.



Conselho

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

CARNE	AI	COZEDURA VAPOR
ESCALOPES DE PERU		O
PEITO DE FRANGO		O
FEBRA DE PORCO		O
TERRINA DE CARNE	O	
COSTEleta DE BORREGO	O	
COSTELETAS DE VITELA	O	
ASSADO DE VITELA	O	
JOELHO DE PORCO	O	
LOMBO DE PORCO	O	
FILÉ MIGNON	O	
LOMBO DE PORCO ASSADO	O	
LOMBO DE VACA ASSADO	O	
FRANGO	O	
PATO	O	
MAGRET DE PATO	O	
COXA DE PERU	O	
PERU	O	
GANSO	O	

7 MODOS DE COZEDURA AUTOMÁTICO

APRESENTAÇÃO DAS CATEGORIAS DE PRATOS



Conselho

Cozedura vapor: receitas auto 100% vapor

PEIXE	AI	COZEDURA VAPOR
FILETE DE PEIXE FRESCO		O
TRUTA	O	O
SALMÃO	O	O
PEIXES GRANDES	O	O
PEIXES PEQUENOS	O	O
ROBALO	O	O
LAGOSTA	O	
TERRINA DE PEIXE	O	
MEXILHÕES		O
AMÊIJOAS		O
CAMARÕES		O
LAGOSTINS		O

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



7 MODO DE COZEDURA AUTOMÁTICO

APRESENTAÇÃO DAS CATEGORIAS DE PRATOS

LEGUMES	COZEDURA VAPOR
COUVES DE BRUXELAS	O
ERVILHAS	O
CENOURAS	O
FEIJÃO VERDE	O
BRÓCOLOS	O
COUVE-FLOR	O
BATATAS	O
ALHO-FRANCÊS	O
CURGETE	O
ABÓBORA	O
ESPARGOS	O
AIPO	O
ABÓBORA-MENINA	O
ACELGAS	O
ESPINAFRES	O
ALCACHOFRAS	O

PÃO E MASSAS	AI
BRIOCHE	O
BAGUETES	O
PÃO	O
MASSA QUEBRADA	O
MASSA FOLHADA	O

SOBREMESAS	AI
IOGURTES	
FOLAR	O
GÉNOISE	O
BOLO DE MAÇÃ	O
BOLO QUATRO QUARTOS	O
BOLO INGLÊS	O
BOLO DE CHOCOLATE	O
BOLO DE IOGURTE	O
CRUMBLE DE FRUTA	O
TARTE DE FRUTOS	O
AREIAS/BISCOITOS	O
CUPCAKES	O
MASSA DE SONHOS	O
PUDIM FLÃ	O



• 7 *MODO DE COZEDURA AUTOMÁTICO*

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, vegetais, pão e massas, sobremesas, temperatura baixa, cozedura a vácuo) :

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.



Em alguns cozimentos a vapor será necessário adicionar água durante o cozimento. O símbolo  indica que você deve reabastecer o reservatório.

8 CONSELHOS DE COZEDURA

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

No final da cozedura em modo manual ou automático, a câmara de cozimento solicitará que termine a cozedura premindo OK, ou que prolongue a cozedura seleccionando uma das seguintes opções: Crocante; Manter Quente; Adicionar 5 min.

CROCANTE

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

No final da cozedura, selecione a opção “Crocante” e valide pressionando a manete.

A cozedura começa. Um símbolo  aparece na parte inferior à direita do ecrã e a grelha começa a rodar automaticamente durante os 5 últimos minutos da cozedura.



Nota:

A opção “Crocante” pode ser configurada no final da cozedura programada.

MANTER QUENTE

No final da cozedura, pode seleccionar 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.

ADICIONAR 5 MIN (apenas no modo manual)

Pode seleccionar a opção “Adicionar 5 min” no fim 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.

FUNÇÃO MINUTEIRO

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 manipulador durante a contagem regressiva, para também o temporizador.

9 CONSERVAÇÃO

LIMPEZA E MANUTENÇÃO:

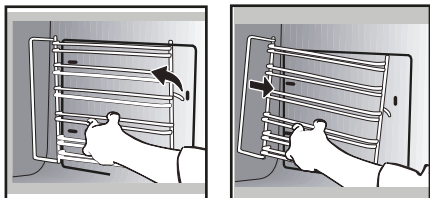
SUPERFÍCIE EXTERIOR

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

DESMONTAGEM DOS ENCAIXES

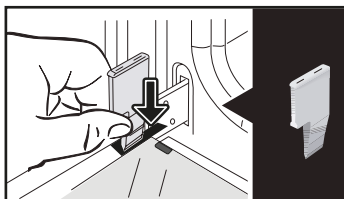
Paredes laterais com encaixes de filamentos:

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.

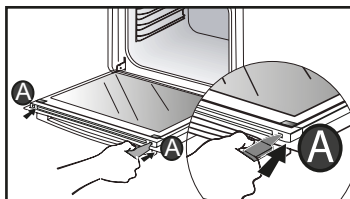


Para limpar os diferentes vidros interiores, deve proceder à desmontagem dos mesmos da seguinte forma:

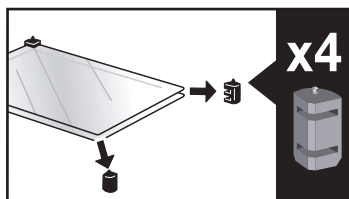
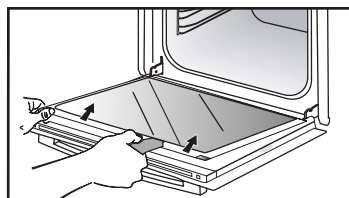
Abra completamente a porta e bloqueie-a com a ajuda de uma calha em plástico, fornecida na bolsa de plástico do seu aparelho.



Retire o primeiro vidro: Com a ajuda da calha (ou de uma chave de fendas), pressione nos pontos **A** para desprender 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



Advertência

Não utilize produtos de manutenção, esponjas abrasivas ou raspadores metálicos para limpar a porta de vidro do forno, pois isso pode riscar a superfície e levar à rutura do vidro.

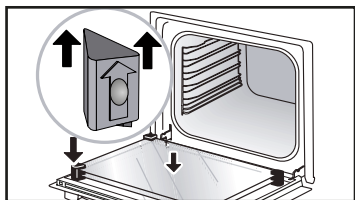
Previamente, deve retirar com um pano macio e detergente da loiça o excedente de gordura do vidro interior.



9 CONSERVAÇÃO

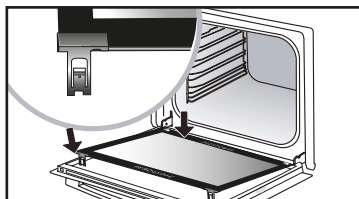
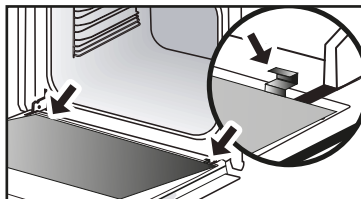
Se necessário, retire-os para os limpar.

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.

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 pastelaria, 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 dois ciclos de pirólise: As durações são selecionadas previamente e não podem ser modificadas:

EFETUAR UM CICLO DE AUTOLIMPEZA



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 2H**, 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.



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 fim da cozedura.

- Ajuste a hora de fim da pirólise que desejar com a manete e valide.

Depois de alguns segundos, o forno após estas ações, o início da pirólise é diferido para terminar à hora de fim programada.

No final do ciclo de pirólise, o forno entra em fase de arrefecimento e permanece indisponível durante todo o seu período.

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

FUNÇÃO DE DRENAGEM (DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA)



Após cada cozimento, a tela recomenda drenar a água. Você pode fazer isso imediatamente ou adiá-lo para o início do próximo cozimento.

Não obstante, a drenagem pode ser efetuada fora das cozeduras.

Para tal, selecione a função "LIMPEZA" quando estiver no menu geral e valide.

- Selecione o ciclo "Drenagem" e depois, valide. A gaveta abre-se.

- Escolha uma das 2 drenagens, RÁPIDO ou COMPLETO (ver detalhes abaixo) e proceda da mesma forma que para uma drenagem automática em fim de cozedura.

A drenagem automática em fim de cozedura:

No fim de cada cozedura a vapor, recomenda-se drenar o depósito.

Você pode decidir não realizar este esvaziamento selecionando "Mais tarde" e, em seguida, confirmar. Caso contrário, escolha esvaziamento RÁPIDO ou esvaziamento COMPLETO e, em seguida, confirme.

A gaveta abre-se automaticamente para a drenagem.

Drenagem RÁPIDO :

Se o utilizador deseje retomar imediatamente uma cozedura a vapor.

Duração de drenagem de cerca de 20 segundos.

Drenagem COMPLETO:

Permite uma drenagem completa da caldeira e do depósito para evitar a estagnação de água.

Duração da drenagem de aproximadamente 3 minutos e 20 segundos.

Coloque um recipiente suficientemente grande (mínimo de 1 litro) por baixo da gaveta para recuperar a água.

Valide premindo a manete para começar a drenagem.

O visor indica o tempo necessário para a drenagem.

Depois de terminada a drenagem, indique 0 m 0 s. Volte a fechar a gaveta manualmente.

FUNÇÃO DE DESCALCIFICAÇÃO (DA CALDEIRA A VAPOR)

A descalcificação é um ciclo de limpeza que elimina o calcário da caldeira.

Deve efetuar uma descalcificação regular da caldeira.

Quando é hora de descalcificar, o símbolo  pisca no início da cozedura. Você pode optar por adiá-lo selecionando "Recuso", em seguida, confirme.

Tem a possibilidade de efetuar 5 cozeduras antes de as funções "com vapor" deixarem de poder ser efetuadas. Se aparecer a mensagem "descalcificação obrigatória", é imperativo fazê-la e escolher "Aceitar", e validar.



Atenção

Quando o visor indicar "descalcificação obrigatória", deve proceder imperativamente à descalcificação da caldeira.

Para iniciar uma descalcificação, selecione a função "LIMPEZA" quando estiver no menu geral e valide.

- Selecione o ciclo "descalcificação" e valide.

A gaveta abre-se automaticamente.

Proceda etapa por etapa.

ETAPE 1: DRENAGEM

Coloque um recipiente suficientemente grande (mínimo de 1 litro) por baixo da gaveta para recuperar a água e valide.

O ciclo "drenagem" inicia-se com a duração de 3 minutos e 30 segundos.

ETAPE 2: LIMPEZA

- Verta 110 ml de vinagre de vinho branco no depósito.

- Volte a fechar a gaveta manualmente. O ciclo "Limpeza" começa, com a duração de 30 minutos. No fim do ciclo, o depósito abre-se automaticamente.

ETAPE 3: ENXAGUAMENTO

Encha o depósito de água até ao nível máximo.

- Coloque um recipiente por baixo da gaveta e valide. O ciclo de "enxaguamento" inicia-se com a duração de 3 minutos e 30 segundos.

ETAPE 4: DRENAGEM

É necessária uma segunda lavagem; encha novamente o depósito de água até ao nível MÁX.

- Coloque um recipiente por baixo da gaveta e valide. O ciclo de "drenagem" inicia-se com a duração de 3 minutos e 30 segundos.

No fim do ciclo, a descalcificação termina.

Soa um sinal sonoro. Volte a fechar a gaveta manualmente. O seu forno está novamente operacional.

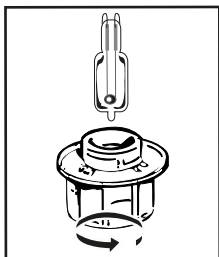
• 9 CONSERVAÇÃO

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.

Desmonte 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 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. Verifique se o forno está bem conectado. Ver capítulo de substituição da lâmpada
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. Depois disso, contacte o serviço pós-venda.
Há água no fundo do forno.	A caldeira está calcificada. Seguir o procedimento de "descalcificação". Se a avaria persistir, contacte a Assistência Pós-Venda.

• 11 SERVIÇO PÓS-VENDA

RELAÇÕES COM OS CONSUMIDORES EM FRANÇA

Para mais informações sobre os nossos produtos ou para entrar em contacto connosco, pode:

> consultar o nosso site:

www.dedietrich-electromenager.com

> escrever-nos ao seguinte endereço postal:

Service Consommateurs

DE DIETRICH 5 avenue des Béthunes

CS69526 SAINT OUEN L'AUMONE

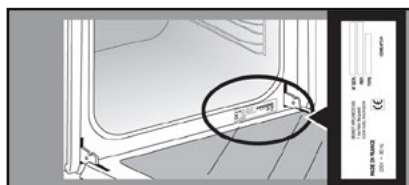
95060 CERGY PONTOISE CEDEX

NOTA:

• Para o melhoramento constante dos nossos produtos, reservamo-nos o direito de introduzir nas características técnicas, funcionais ou estéticas todas as modificações de características ligadas à evolução técnica.

INTERVENÇÕES EM FRANÇA

As eventuais intervenções no 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.



A	B	G
SERVICE: C	TYPE: D	I CE
E	F	Made in France
Nr H		

B: Referência comercial

C: Referência de serviço

H: Número de série



CONSELHO DE COZEDURA NO MODO MANUAL

PRATOS			*		*		*		*		*		*	Tempo de cozedura em minutos
		°C	NÍVEL	°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
	Savarin	180	3							175	3	180	3	30-35
	Tarte de massa quebrada	200	1									200	1	30-40
	Tarte de massa folhada fina	215	1									200	1	20-25
DIVERSOS	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-AQUECIMENTO
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 macios sem gordura (8.5.1)		4	Grelha	150	30-40	Sim
Bolos macios sem gordura (8.5.1)		4	Grelha	150	30-40	Sim
Bolos macios sem gordura (8.5.1)		2 + 5	prato de 45 mm + grelha	150	30-40	Sim
Bolos macios sem gordura (8.5.1)		3	Grelha	150	30-40	Sim
Bolos macios sem gordura (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

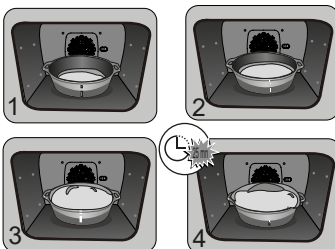
NOTA: Para as cozeduras a 2 níveis, os pratos podem ser retirados em alturas diferentes.

Receita com fermento (consoante o modelo)

Ingredientes:

• 2 kg de farinha • 1240 ml de água • 40 g de sal • 4 saquetas de fermento de padeiro desidratado Misturar a massa com a batedeira e deixá-la subir 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 levar a massa durante 25-30 minutos graças ao calor residual.



40

EN	Information for domestic users (UE n° 662014)	DE	Informationen für Haushaltsabnehmer (UE n° 662014)	FR	Informations pour les particuliers (UE n° 662014)	IT	Informazioni relative ai clienti per uso domestico (UE n° 662014)	SK	Informácie pre domácnosti (UE n° 662014)	SV	Information om hushållsbruk (UE n° 662014)	PL	Informacje dotyczące domowych użytkowników (UE n° 662014)	PT	Informações relativas aos particulares (UE n° 662014)	CS	Informace týkající se soukromých uživatelů (UE n° 662014)	DA	Oplysninger for overfladeforbrugere (UE n° 662014)	EL	Πληροφορίες για οικιακούς καταναλωτές (UE n° 662014)
EN	Information for domestic users (UE n° 662014)	DE	Informationen für Haushaltsabnehmer (UE n° 662014)	FR	Informations pour les particuliers (UE n° 662014)	IT	Informazioni relative ai clienti per uso domestico (UE n° 662014)	SK	Informácie pre domácnosti (UE n° 662014)	SV	Information om hushållsbruk (UE n° 662014)	PL	Informacje dotyczące domowych użytkowników (UE n° 662014)	PT	Informações relativas aos particulares (UE n° 662014)	CS	Informace týkající se soukromých uživatelů (UE n° 662014)	DA	Oplysninger for overfladeforbrugere (UE n° 662014)	EL	Πληροφορίες για οικιακούς καταναλωτές (UE n° 662014)

Symbol	Value	Unit	EN Symbol	FR Symbol	CS Symbol	SK Symbol	SV Symbol	PL Symbol	PT Symbol	DE Symbol	IT Symbol	DA Symbol	EL Symbol
Type norme													
Model identification													
Mass of the appliance	34,5 30,7 35,7 35,5 35,2 35,6 35,0 30,5 36,5 34,9 35,9 35,0 36,0 43,1	kg											
Number of cavities	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1												
Heat source per cavity (electricity or gas)													
Volume per cavity	72,0 72,0 72,0 72,0 72,0 72,0 72,0 72,0 72,0 72,0 72,0 72,0 72,0 72,0	l											
Energy consumption (electricity) required to heat a standardised load in a cavity of an electric heater oven during a cycle in conventional mode per cavity (electric final energy)	0,02 0,02 0,02 0,02 0,02 0,02 0,02 0,02 0,02 0,02 0,02 0,02 0,02 0,02	kWh/cycle											
Energy consumption required to heat a standardised load in a cavity of an electric heater oven during a cycle in fast-forced mode per cavity (electric final energy)													
Energy Efficiency index per cavity	96,3 96,3 80,2 81,4 81,4 81,4 81,4 81,4 81,4 81,4 81,4 81,4 81,4 81,4												



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