



FOUR OVEN

Notice d'installation et d'utilisation
User Manual

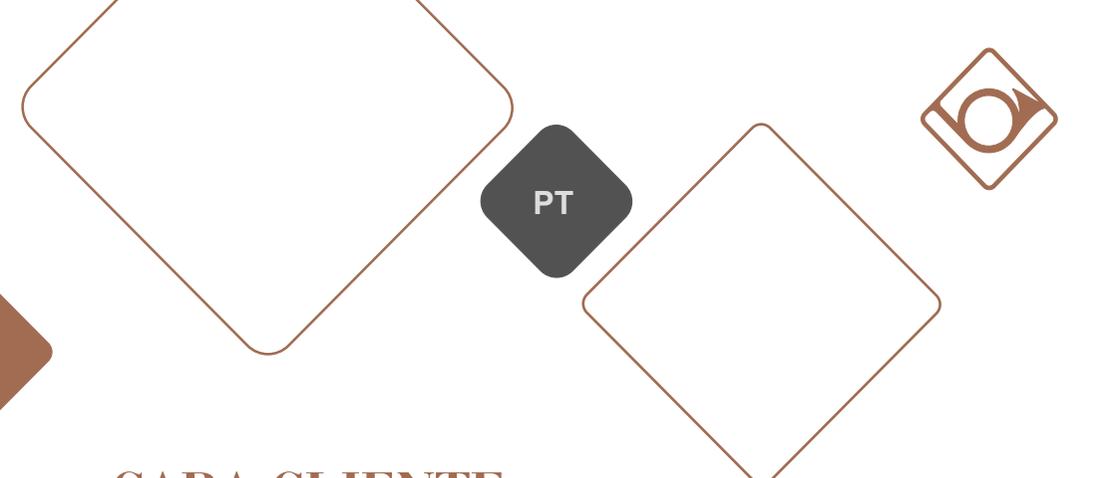
FR
EN
CS
DA
DE
ES
EL
FI
HU
IT
NL
NO
PL
PT
RU
SK
SV
UK
HE



CZ2100155_04

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	3
1 INSTALAÇÃO	5
Escolha de posicionamento e encastramento	5
Ligação elétrica.....	6
2 MEIO AMBIENTE	6
Respeito do meio ambiente	6
3 APRESENTAÇÃO DO FORNO	7
Comandos e visor	8
Bloqueio dos botões.....	8
Acessórios (conforme o modelo)	9
4 COLOCAÇÃO EM SERVIÇO E CONFIGURAÇÕES	10
Primeira colocação em serviço	10
Menu de configurações (conforme o modelo).....	10
5 MODO DE COZEDURA MANUAL	11
Início de uma cozedura.....	13
6 CONSELHOS DE COZEDURA	14
Função de desidratação	14
7 MODO DE COZEDURA AUTOMÁTICA	15
Apresentação do modo automático	15
Apresentação das categorias de pratos.....	15
Início de uma cozedura automática	17
Cozedura imediata.....	17
8 OUTRAS FUNÇÕES	18
Opções de fim de cozedura (conforme o tipo de cozedura)	18
Função de temporizador	18
9 CONSERVAÇÃO	19
Limpeza e manutenção:.....	19
Autolimpeza pirolítica.....	21
Substituição da lâmpada.....	22
10 ANOMALIAS E SOLUÇÕES	23
11 TESTES DE APTIDÃO	25

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.

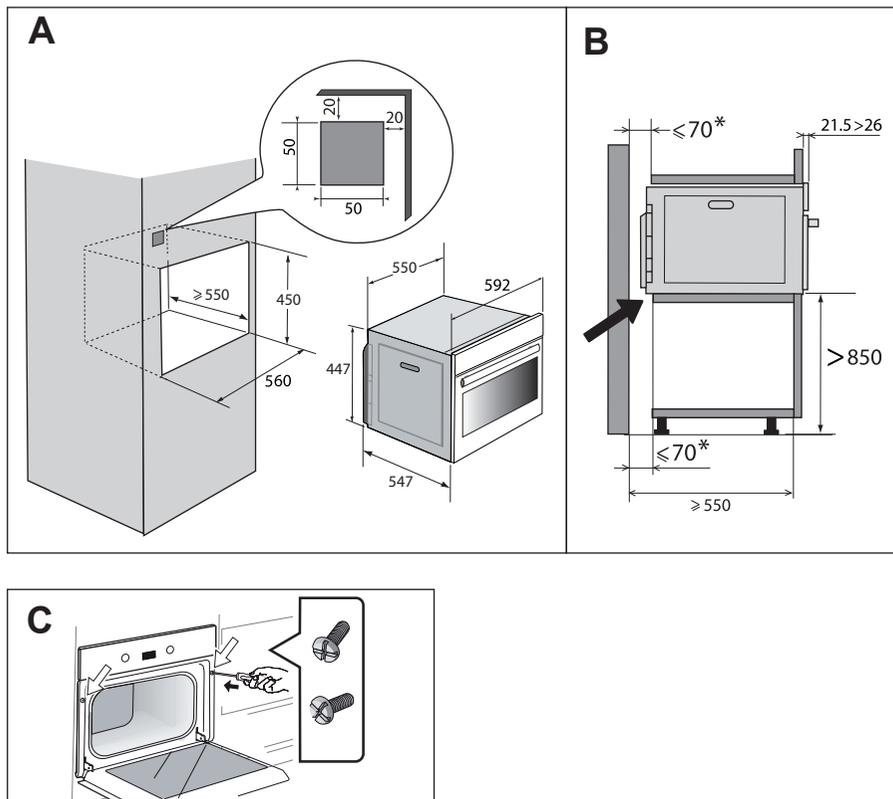
Não deve modificar as características do aparelho, pois isto representa um perigo para si.

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 (fig. A) ou em coluna (fig. B).

Atenção: se o fundo do móvel for aberto (em bancada ou em coluna), o espaço entre a parede e a placa sobre a qual se encontra o forno deve ter 70 mm no máximo* (fig. C).

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

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.

Conselho
De modo a certificar-se de que a sua instalação está conforme, não hesite em contactar um especialista em eletrodomésticos.



• 1 INSTALAÇÃO

LIGAÇÃO ELÉTRICA

O forno deve ser ligado com um cabo de alimentação (normalizado) de 3 condutores de 1,5 mm² (1ph + 1 N + terra) devendo estes ser ligados à rede monofásica de 220-240V~ através de uma tomada de corrente normalizada CEI 60083 ou de um dispositivo de corte onipolar em conformidade com as regras de instalação.

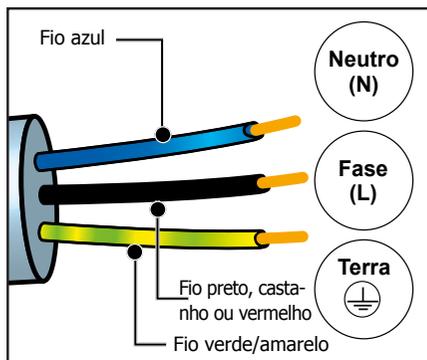
O fio de proteção (verde-amarelo) é ligado ao terminal do aparelho e deve ser feita uma ligação à terra. O fusível da instalação deve ser de 16 amperes.

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.



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.

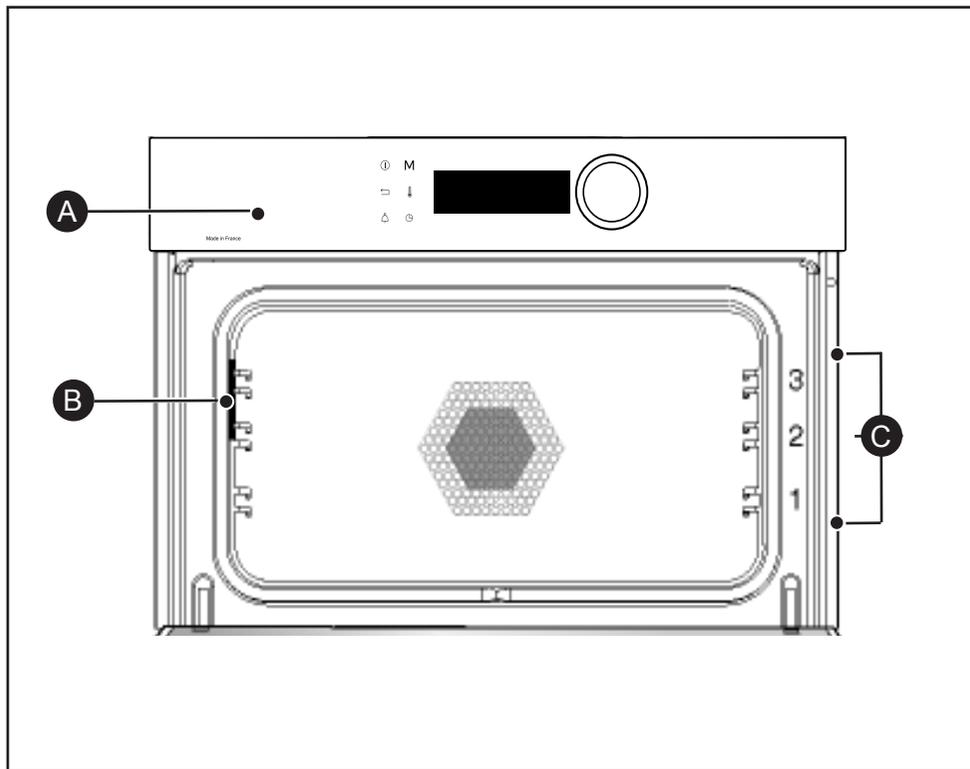
A reciclagem de aparelhos usados do fabricante será realizada nas melhores condições, em conformidade com a Diretiva Europeia em matéria de equipamentos elétricos e eletrónicos.

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.



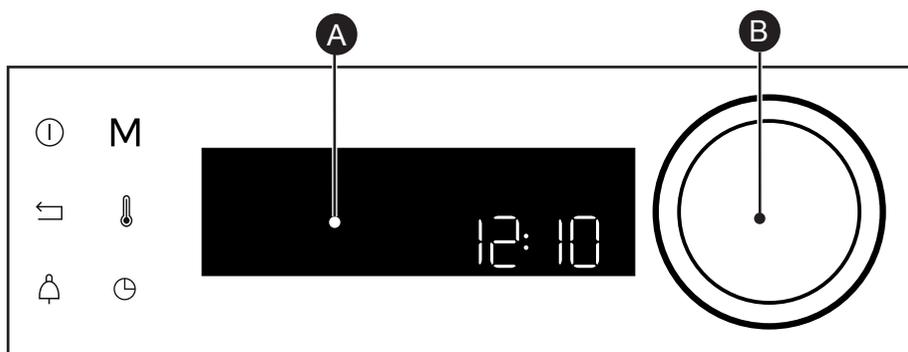
3 APRESENTAÇÃO DO FORNO



- A** Módulo de comandos
- B** Lâmpada
- C** Encaixes de filamentos (3 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)



M

Botão de acesso ao Modo MANUAL

Tecla de retorno



Botão de temperatura

Botões do temporizador



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.

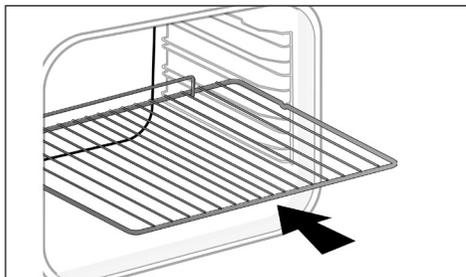
Para desbloquear os comandos, pressione simultaneamente os botões de retorno  e  até que este símbolo de bloqueio  desapareça do ecrã.



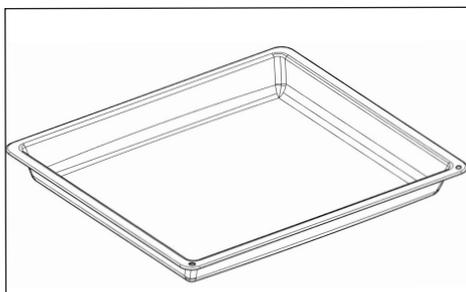
3 APRESENTAÇÃO DO FORNO

ACESSÓRIOS (CONFORME O MODELO)

- **Grelha anti-inclinação.** Inserida nos diferentes níveis, a grelha pode ser usada para suportar os pratos e moldes que contenham alimentos a cozer ou gratinar ou para grelhados (a colocar diretamente por cima). Coloque a pega anti-inclinação na direção do fundo do forno.



- **Prato multiusos, pingadeira de 45 mm.** A inserir nos níveis ou fixado nas calhas telescópicas. Colocado sob a grelha, recolhe o líquido e gordura dos grelhados. Pode ser usado meio-cheio com água para cozinhar em banho-maria.



• 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.

- **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”.



**** Preequeça o forno vazio antes de qualquer operação**

Posição	T°C predefinida min - max	Utilização
 Calor combinado **	180°C 35°C - 230°C	Recomendado para carne, peixe, legumes, colocados de preferência num prato de barro.
 Calor ventilado */**	190°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*	190°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 **	190°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
 Manter quente	60°C 35°C - 100°C	Recomendado para levedar massa para pão, brioche, foliar. Massa colocada sobre a base, sem ultrapassar os 40°C (aquece-pratos, descongelação).
 Descongelação	35°C 30°C - 75°C	Ideal para alimentos delicados (tartes de fruta, tartes de natas, etc.). A descongelação de carnes, pães pequenos, etc. é feita a 50°C (carnes colocadas na grelha com um prato por baixo para recuperar o sumo da descongelação).
 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

 **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 o manípulo 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 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 MODOS 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.

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, 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
TERRINA DE CARNE
COSTELETA DE BORREGO
COSTELETAS DE VITELA
ASSADO DE VITELA
JOELHO DE PORCO
LOMBO DE PORCO
LOMBO DE PORCO ASSADO
LOMBO DE VACA ASSADO
FRANGO
PATO
MAGRET DE PATO
COXA DE PERU

PEIXE
TRUTA
SALMÃO
PEIXES GRANDES
LAGOSTA
TERRINA DE PEIXE



• 7 *MODO DE COZEDURA AUTOMÁTICA*

APRESENTAÇÃO DAS CATEGORIAS DE PRATOS

PRATOS
LEGUMES RECHEADOS
TOMATES RECHEADOS
LASANHAS
TARTE SALGADA
TARTE DE QUEIJO
QUICHE
PIZZA
BATATAS GRATINADAS
SOUFFLÉ

SOBREMESAS
GÉNOISE
BOLO DE MAÇÃ
BOLO INGLÊS
BOLO DE CHOCOLATE
BOLO DE IOGURTE
CRUMBLE DE FRUTA
TARTE DE FRUTOS
AREIAS/BISCOITOS
CUPCAKES
MASSA DE SONHOS
PUDIM FLÃ

PÃO E MASSAS
BRIOCHE
BAGUETES
PÃO
MASSA QUEBRADA
MASSA FOLHADA



• 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 massas, sobremesas) :

Em função do prato selecionado, o modo IA propõe um peso predefinido 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.

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.

FUNÇÃO DE TEMPORIZADOR

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

- Pressione o botão .

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

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

ADICIONAR 5 MIN (apenas no modo manual)

Pode seleccionar 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.

BOM APETITE: no fim da cozedura, o forno mostra as palavras “Bon Appétit” (Bom apetite) e já pode retirar o prato do forno. Para desligar forno, basta pressionar o manípulo ou o botão de desligar o forno.

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:

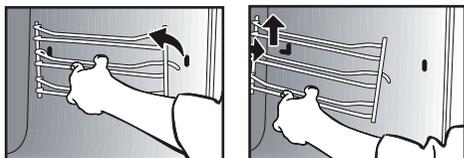
SUPERFÍCIE EXTERIOR

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.



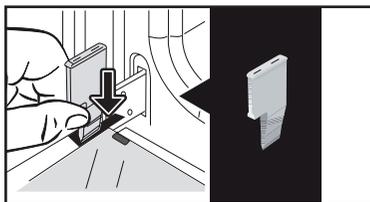
VIDROS INTERIORES

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

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

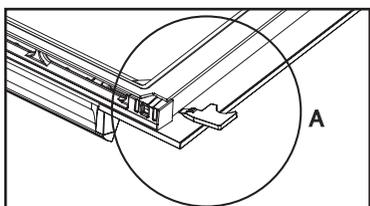
DESMONTAGEM E REMONTAGEM DA PORTA

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

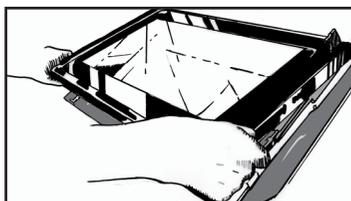


Para retirar o painel e o vidro, proceda da seguinte forma:

Insira o batente no seu local **A** à direita, previsto para o efeito.

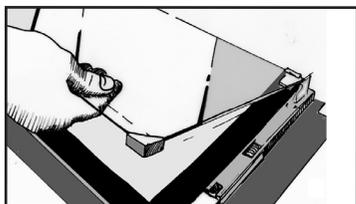


Alavanque o conjunto antes de desencaixar o painel e o vidro. Efetuar a mesma operação no lado esquerdo



9 CONSERVAÇÃO

Retire o painel e o vidro.
Retire o conjunto dos vidros interiores da porta, girando-os.

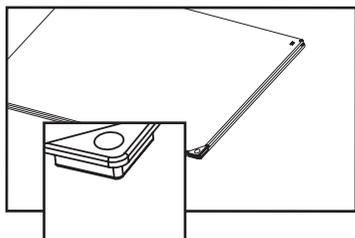


Este conjunto é composto por 2 vidros, o primeiro tem 2 batentes de borracha nos 2 cantos dianteiros.

Limpe o vidro com a ajuda de uma esponja macia e detergente da loiça. Não imerja o vidro em água. Não utilize cremes abrasivos, nem esponjas abrasivas. Lave com água limpa e limpe com um pano que não perca pelos.

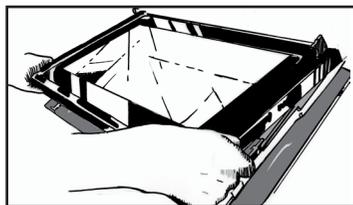
Após a limpeza, substitua o primeiro vidro da porta.

Reposicione os 2 batentes pretos de borracha nos cantos dianteiros do segundo vidro:

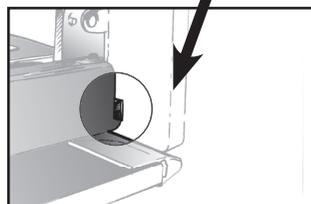
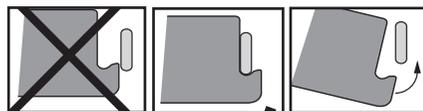


Em seguida, substitua o 2º vidro da porta, posicionando-o sobre o primeiro.

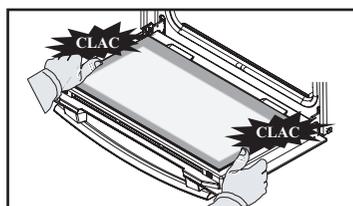
Substitua o conjunto dos painéis de vidros exteriores da porta.



Tenha cuidado para colocar o painel sobre a cravagem ao lado da dobradiça.



Encaixe o painel apertando-o juntamente com a porta. Não apoiar unicamente sobre o painel.



O seu aparelho está novamente operacional.



9 CONSERVAÇÃO

AUTOLIMPEZA PIROLÍTICA

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

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

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 desparafusar a porta.

 **Retire o prato e a grelha antes de iniciar uma limpeza por pirólise “pode deixar os encaixes do forno”.**

EFETUAR UM CICLO DE AUTOLIMPEZA

Ciclos de pirólise propostos:



Pirólise ECO: em 1h30m



Pirólise de 2h00

LIMPEZA IMEDIATA

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

Gire o seletor de funções em uma das funções de autolimpeza.

Inicia-se a pirólise. A contagem da duração é feita imediatamente após a confirmação (pressione o manípulo).

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, use um pano húmido para retirar a cinza branca.** O forno está pronto a ser utilizado para fazer uma cozedura à sua escolha.

LIMPEZA COM ARRANQUE DIFERIDO

Siga as instruções descritas no parágrafo anterior e depois, ajuste a hora de fim da pirólise que desejar pressionando o botão . O número pisca e depois, basta ajustar a hora de fim com + ou -. Após estas ações, o início da pirólise é diferido para terminar à hora de fim programada. Quando a pirólise tiver terminado, volte a colocar o seletor de funções no 0.



9 CONSERVAÇÃO

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA

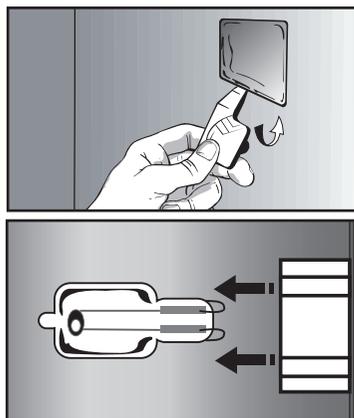


Atenção

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



Pode substituir a lâmpada sem ajuda quando deixar de funcionar. Primeiro, desmonte o encaixe lateral esquerdo.

A lâmpada pode ser acedida no interior do forno.

Alavanque o visor com a ajuda da calha de plástico para o retirar.

Troque a lâmpada (use uma luva de borracha que facilitará a desmontagem) e depois, volte a colocar o visor.

Volte a ligar o forno.



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



**TESTES DE APTIDÃO À FUNÇÃO DE ACORDO COM A NORMA IA
EN 60350:**

Teste	Sequência de cozedura	T°C	Encaixe	Tempo	Observações
Areados (8.4.1)	Calor ventilado	165	2	18-20 min	Placa de pastelaria
	Tradição	200	2	20-23 min	Placa de pastelaria Lissium
	Calor ventilado	165	3 / 1	22-25 min	Forno pré-aquecido: - Placa de pastelaria - Prato esmaltado
Petits gâteaux (8.4.2)	Calor ventilado	165	2	22-25 min	Placa de pastelaria
	Calor ventilado	160	3 / 1	22 min	Forno pré-aquecido: - Placa de pastelaria - Prato esmaltado
Pão-de-ló (8.5.1)	Calor ventilado	170	1	35-40 min	Forno pré-aquecido, forma sobre a grelha + 5 min. com o forno apagado sem pré-aquecimento
	Tradição	175	1	45 min	2 níveis (não aplicável)
Tarte de maçã (8.5.2)	Combinado	180	1	50-55 min	Forma de 20 cm sobre a grelha
	Calor ventilado	180	3 / 1	50-55 min	Forno pré-aquecido: - Prato esmaltado no 1º encaixe
Superfície da grelha (9.1)	Grelha forte	P4	2	2-3 min	Pré-aquecimento 5 min Pão na grelha Porta fechada



FR : Information réglementation UE 2023/826

EN : Information on EU regulation 2023/826 - **CS** : Informace o nařízení EU 2023/826 - **DA** : Information om EU-fordringning 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 - **PL** : Informacje o rozporządzeniu UE 2023/826 - **PT** : Informações sobre o regulamento da UE 2023/826 - **SK** : Informácia o EÚ 2023/826 - **SV** : Information om EU-fordringning 2023/826

<p>FR : Consommation électrique 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 electricidade - SK : Spotřeba elektrickej energie - SV : Elförbrukning</p>	<p>FR : Laps de temps pour passer dans le mode EN : Time Frame to Switch to Mode - CS : Časový rámeček 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 : Periodo de tiempo para cambiar al modo - IT : Intervallo di tempo per passare alla modalità - NL : Tijdsruimte om over te schakelen naar modus - FI : Aikavälit tilaan siirtymiselle - PL : Ramy czasowe do przełączenia w tryb - PT : Período de tempo para mudar para o modo - SK : Časový rámeček na prepnutie do režimu - SV : Tidsram för att växla till läge</p>	
<p>FR : Mode arrêt EN : Off Mode - CS : Režim vypnutí - DA : Slukket tilstand - DE : Aus-Modus - EL : Απενεργός ενός λειτουργίας - ES : Modo apagado - IT : Modalità spenta - NL : Uit-modus - FI : Pois päältä - PL : Tryb wyłączenia - PT : Modo Desligado - SK : Režim vypnutia - SV : Av-läge</p>	<p style="text-align: center;">Max 0,5W *</p>	<p style="text-align: center;">2 min</p>
<p>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</p>	<p style="text-align: center;">Max 0,8W</p>	<p style="text-align: center;">2 min</p>
<p>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 διατηρούμενη σύνδεση στο δίκτυο - ES : Modo de espera con conexión a red - NL : Standby-modus met netwerkverbinding - FI : Valmiustila verkoyhteydellä - PL : Tryb czuwania z podzięciem sieciowym - PT : Modo de espera com ligação de rede - SK : Pohotovostný režim s pripojením k sieti - SV : Standby-läge med nätverksanslutning</p>	<p style="text-align: center;">2W *</p>	<p style="text-align: center;">2 min</p>

FR : * N/A selon modèle
EN : depending on model - **CS** : v závislosti na modelu - **DA** : afhængigt 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