

FR NOTICE D'UTILISATION

CS NÁVOD K POUŽITÍ

DA BRUGSANVISNING

EN USER GUIDE

ES GUÍA DE UTILIZACIÓN

NL GEBRUIKSAANWIJZINGEN

PT MANUAL DE UTILIZAÇÃO

Four

Trouba

Ovn fra

Oven

Horno

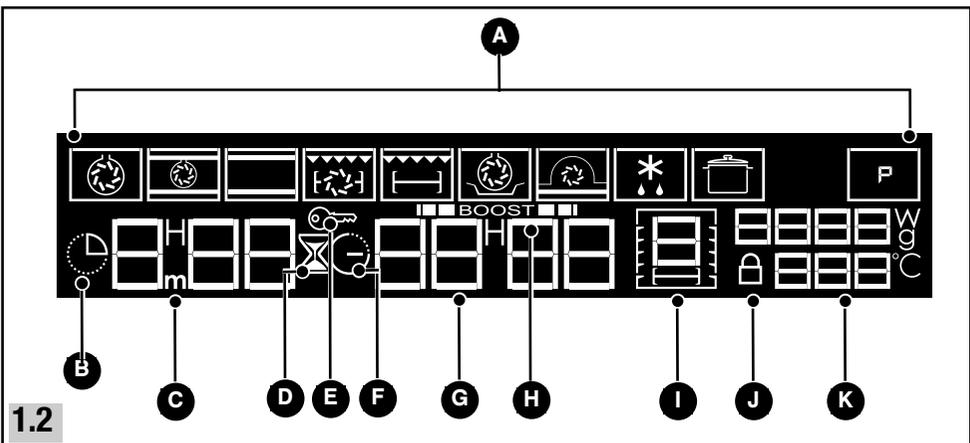
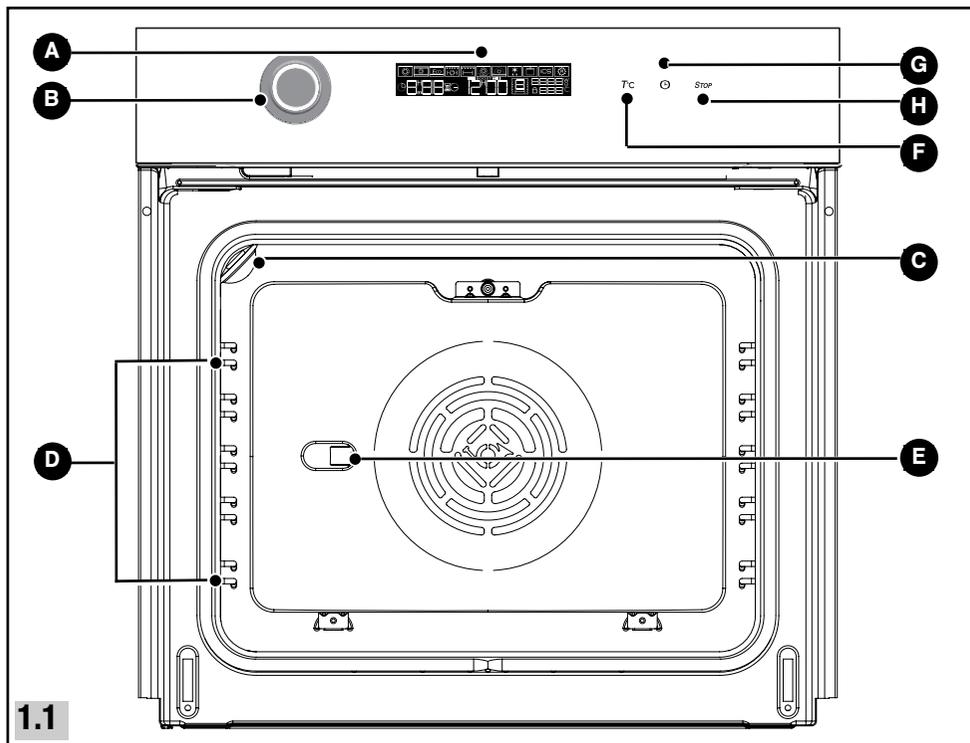
Oven

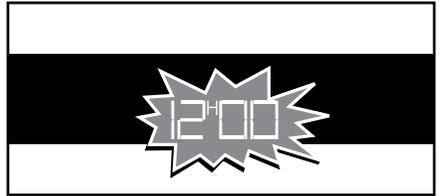
Forno

De Dietrich 



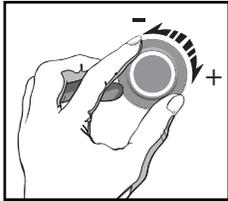
1



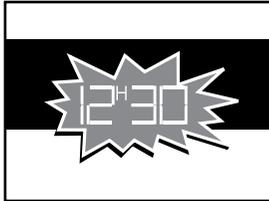


2.1

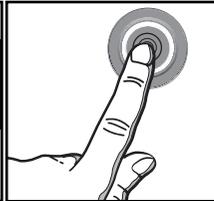
2.1.1



2.1.2



2.1.3



2.1.4

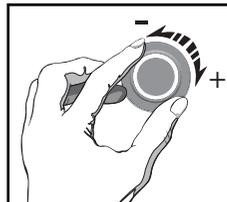


2.1.5

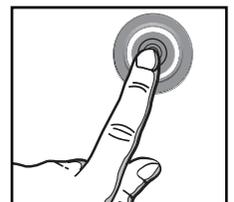


2.2

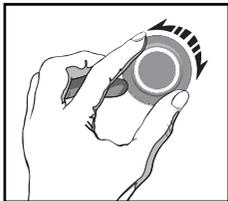
2.2.1



2.2.2



2.2.3

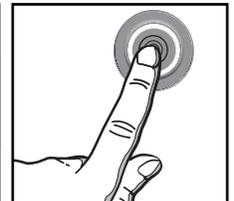


2.3

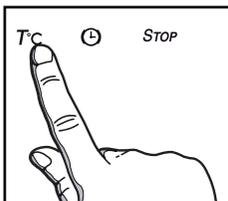
2.3.1



2.3.2

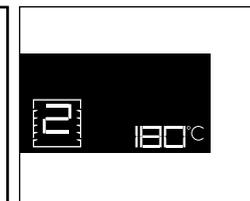


2.3.3

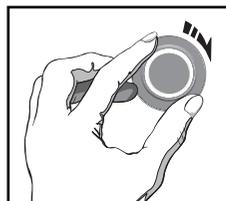


2.4

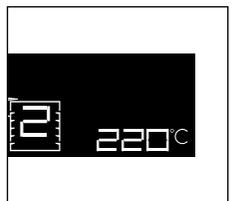
2.4.1



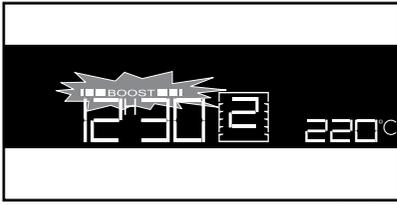
2.4.2



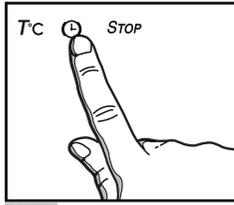
2.4.3



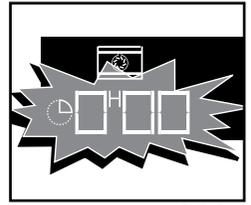
2.4.4



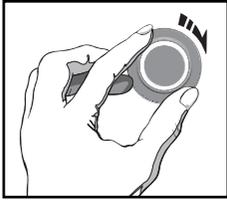
2.4.5



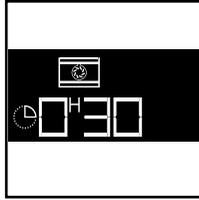
2.5



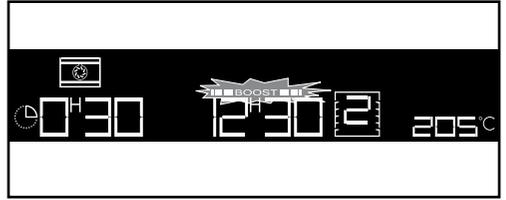
2.5.1



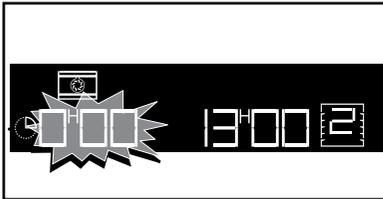
2.5.2



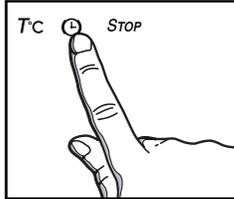
2.5.3



2.5.4

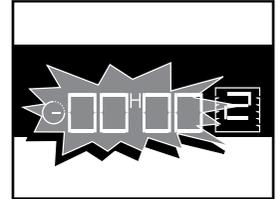


2.5.5

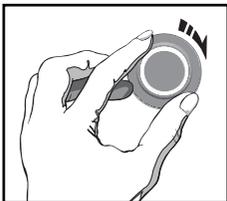


2.6

2.6.1



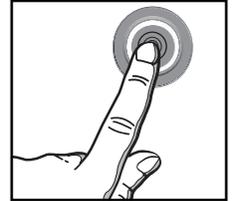
2.6.2



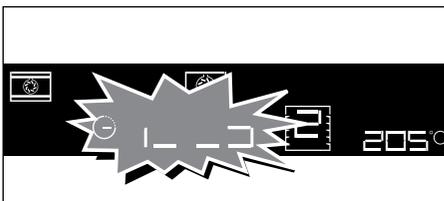
2.6.3



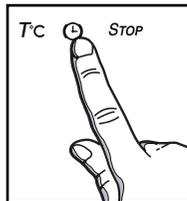
2.6.4



2.6.5

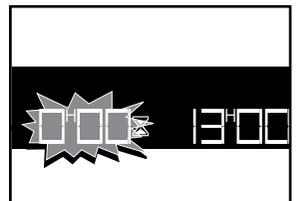


2.6.6

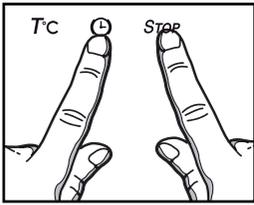


2.7

2.7.1

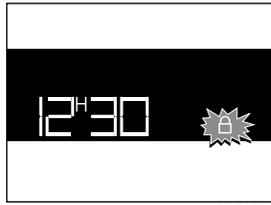


2.7.2

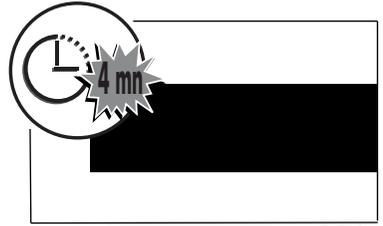


2.8

2.8.1



2.8.2



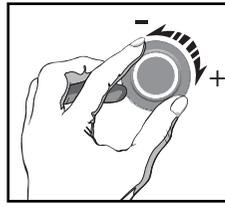
2.9

2.9.1

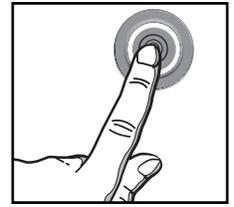


2.10

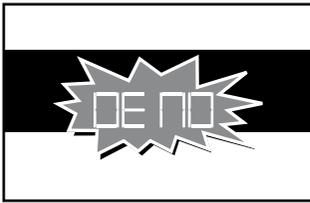
2.10.1



2.10.2

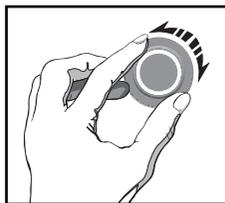


2.10.3



2.11

2.11.1

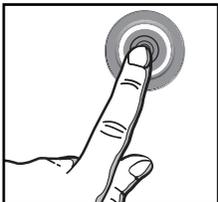


2.12

2.12.1



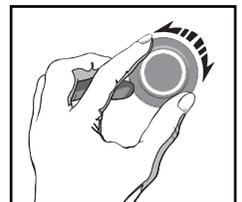
2.12.2



2.12.3



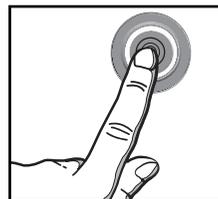
2.12.4



2.12.5

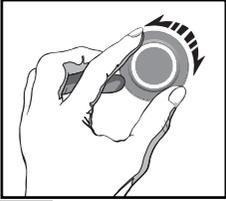


2.12.6



2.12.7

3

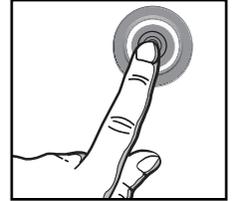


3.1

3.1.1



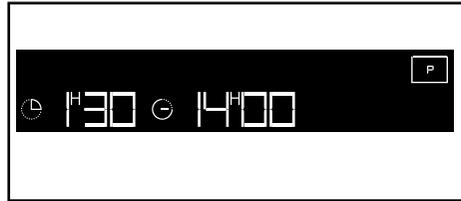
3.1.2



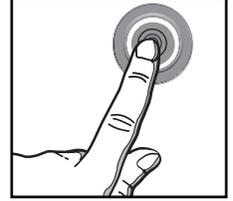
3.1.3



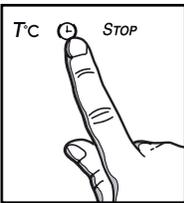
3.1.4



3.1.5

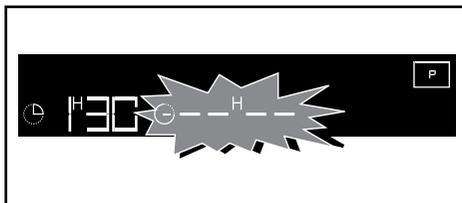


3.1.6

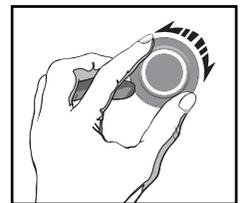


3.2

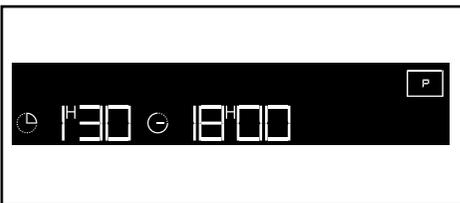
3.2.1



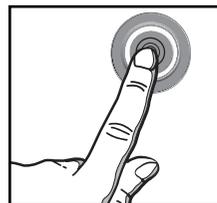
3.2.2



3.2.3



3.2.4



3.2.5

1 Apresentação



1.1 Apresentação do seu forno:

- A** Programador
- B** Manipulo dos comandos
- C** Lâmpada
- D** Encaixes do filamento (5 posições)
- E** Buraco para espeto rotativo
- F** Botão de regulação da temperatura
- G** Botão de regulação das temperaturas do fim da cozedura e do temporizador
- H** Botão de parar

1.2 Apresentação do programador:

- A** Apresentação dos modos de cozedura
- B** Indicador das durações de cozedura
- C** Visualização do tempo de cozedura/temporizador
- D** Indicador do temporizador
- E** Indicador do bloqueio da pirólise
- F** Indicador do fim da cozedura
- G** Visualização do relógio
- H** Indicador do aumento da temperatura
- I** Indicador dos encaixes
- J** Indicador do bloqueio do teclado (segurança para as crianças)
- K** Visualização da temperatura do forno

2 Utilização



2.1 Utilização do programador

• COMO ACERTAR A HORA:

Aquando da ligação eléctrica, o visor pisca em **12h00** (2.1.1).

- Acerte a hora com o manipulo (2.1.2).

Exemplo: 12h30 (2.1.3).

- Prima o manipulo para validar (2.1.4). O visor fica fixo (2.1.5).

2.2 Para modificar a hora do relógio:

- Prima o botão  durante alguns segundos até que o visor esteja a piscar, depois deixe de o premir (2.2.1). Um bip sonoro indica-lhe que pode iniciar o acerto.

- Acerte a hora com o manipulo (2.2.2). Prima o manipulo para validar (2.2.3).

Atenção:

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

2.3 • COZEDURA IMEDIATA:

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

- Selecciona com o manipulo a cozedura escolhida (2.3.1).

Exemplo:  --> Temperatura recomendada de 180°C (2.3.2).

- Valide premindo simplesmente o manipulo (2.3.3).

2.4 Modificar a temperatura de cozedura:

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

- Pode, no entanto, regular a temperatura premindo o botão **T°C** (2.4.1).

A temperatura pisca no visor (2.4.2).

- Ajuste a temperatura com o manipulo (2.4.3).

Exemplo:  regulada a 220°C (2.4.4).

- Valide, premindo o manipulo.

O indicador de aumento da temperatura

■■■BOOST■■■ assinala a progressão da temperatura no interior do forno. Quando o forno atingir a temperatura desejada, ouvirá uma série de sons (2.4.5).

- Para parar a cozedura, prima alguns segundos o botão **STOP**.

 **Na função de cozedura ECO 90 segundos, após fechar a porta ou depois do início da cozedura, a luz da cavidade apaga-se. Basta premir o ecrã para voltar a iluminar a cavidade.**

Observações:

*Em qualquer altura, é possível suspender a cozedura, premindo o botão **STOP**; uma simples pressão no manipulo reinicia a cozedura.*

• COZEDURA PROGRAMADA:

2.5 Cozedura com início imediato e duração programada

- Escolha o modo de cozedura pretendido e regule a temperatura (consulte o parágrafo: cozedura imediata).

- Prima o botão  (2.5.1).

O visor pisca em **0h00** para indicar que a regulação é então possível.

- Com o manípulo, regule o tempo de cozedura (2.5.2).

Exemplo: 30 min de cozedura (2.5.3).

- Prima o manípulo para validar.

A contagem decrescente do tempo começa imediatamente após o acerto. O indicador de aumento da temperatura  assinala a progressão da temperatura no interior do forno. O visor do tempo deixa de piscar (2.5.4).

Após esses 5 passos, o forno aquece:

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

No final da cozedura (fim do tempo programado), o forno pára, **0h00** pisca (2.5.5). São emitidos vários bips durante alguns segundos. A paragem definitiva dos bips sonoros efectua-se premindo qualquer botão.

Atenção

Todas as cozeduras são feitas com a porta fechada.

Após um ciclo de cozedura, a turbina de arrefecimento continua a funcionar durante um certo tempo, de modo a garantir uma fiabilidade correcta do forno.

2.6 Cozedura com início diferido e hora final escolhida

Proceda como para uma cozedura programada (início imediato).

- Prima o botão  para que o indicador do fim da cozedura pisque (2.6.1).

O indicador do fim da cozedura pisca para indicar que a definição é então possível (2.6.2).

- Rode o manípulo para acertar a hora do fim da cozedura (2.6.3).

Exemplo: fim da cozedura às 13h30 (2.6.4).

- Prima o manípulo para validar (2.6.5).

Sem validação manual, a memorização do fim da cozedura é automática após alguns segundos.

O visor do fim da cozedura deixa de piscar. O visor volta a indicar a hora actual.

Uma animação indica que o seu forno está no modo de cozedura diferida (2.6.6).

Após estas 3 acções, o início do aquecimento é diferido, de modo a que a cozedura termine às 13h30. No fim da cozedura (fim do tempo programado), o forno pára, o indicador do tempo de cozedura e **0h00** piscam. São emitidos vários bips sonoros durante alguns segundos. A paragem definitiva dos bips sonoros efectua-se premindo qualquer botão.

• PERSONALIZAÇÃO DA TEMPERATURA RECOMENDADA:

Selecione a função de cozedura.

Se quiser personalizar a temperatura recomendada:

- Prima o botão **T°C** até a temperatura ficar a piscar.

- Ajuste a temperatura com o manípulo.

- Prima o manípulo para validar.

2.7 • UTILIZAÇÃO DA FUNÇÃO DO TEMPORIZADOR:

Esta função é acessível seja independentemente da utilização do forno, seja durante a cozedura, mas ela não interromperá em nenhum caso a cozedura em curso.

No primeiro caso:

- Prima 1 vez o botão  (2.7.1).

O símbolo do temporizador  e **0m00s** piscam (2.7.2). Ajuste o tempo escolhido com o manípulo. Prima novamente o manípulo para validar. O visor fica fixo após alguns segundos, o temporizador coloca-se em funcionamento e a contagem decrescente de segundo em segundo é iniciada. Quando terminar o tempo, o temporizador emite uma série de bips sonoros para avisar. A paragem dos bips efectua-se premindo qualquer botão.

No segundo caso, durante uma cozedura:

- Prima 3 vezes o botão  para aceder ao temporizador. Proceda do mesmo modo que para o temporizador independente e valide depois de ajustar o tempo escolhido. A cozedura continua e o temporizador arranca. Quando terminar o tempo, desligue os bips, carregando no manípulo.

⚠ Atenção
É possível modificar ou cancelar em qualquer altura a programação do temporizador, pressionando o botão  e reduzindo o tempo para 0:00.

2.8 • BLOQUEIO DOS COMANDOS:

(Segurança para as crianças)

Pode impedir o acesso aos comandos do forno, procedendo da seguinte forma quando o forno está desligado:

- Prima simultaneamente os botões **STOP** e  durante alguns segundos (2.8.1).

Aparece um cadeado no visor (2.8.2). O acesso aos comandos do seu forno fica bloqueado.

Para o desbloquear:

- Prima simultaneamente os botões **STOP** e  durante alguns segundos.

Os comandos do forno estão novamente acessíveis.

2.9 • A FUNÇÃO “MODO DE ESPERA”:

Passados 4 minutos sem acção por parte do utilizador, a luminosidade do visor é reduzida, de modo a limitar o consumo de energia.(2.9.1). Nenhum botão pode ser activado. Para reactivar a visualização, utilize o selector de funções. O visor do forno fica novamente operacional e pode voltar a cozinhar.

2.10 • DEFINIÇÃO DO CONTRASTE:

- Acerte a hora em **00:10** (consulte o capítulo “acertar a hora”).

- Prima o botão **T°C** até aparecer **-CO-** (2.10.1).

- Ajuste o contraste com o manípulo (2.10.2).

- Prima o manípulo para validar (2.10.3).

2.11 • MODO “DEMO”:

- Acerte a hora em **00:00:00** (consulte o capítulo “acertar a hora”).

- Prima em simultâneo durante 10 segundos os botões **T°C**,  e **STOP** até aparecer **DEMO** (2.11.1).

- Para voltar ao modo normal, acerte a hora em **00:00**.

- Pressione novamente os botões **T°C**,  e **STOP** até desaparecer **DEMO**.

⚠ Atenção
Quando o forno estiver no modo “DEMO”, os elementos de aquecimento estão inactivos.

2.12 • UTILIZAÇÃO DA FUNÇÃO “BAIXA TEMPERATURA” (de acordo com o modelo) :

A cozedura em “BAIXA TEMPERATURA” deve IMPERATIVAMENTE iniciar com o forno frio.

- Selecciona com o manípulo o modo de cozedura “Baixa temperatura” (2.12.1-2.12.2).

- Valide a selecção carregando no manípulo (2.12.3).

O forno propõe uma escolha de 8 pratos:

-  Lombo de vitela assado (4h30)
-  Lombo de vaca assado mal passado (3h00)
-  Lombo de porco (4h30)
-  Peixes grandes (2h10)
-  Borrego rosado (3h00)
-  Frango (6h00)
-  Iogurte (3h00)
-  Peixes pequenos (1h20)

- Escolha o seu prato (2.12.4).

- Depois de escolher o prato, valide a selecção carregando no manípulo (2.12.5).

Exemplo: Lombo de vaca assado (2.12.6).

- Coloque o seu tabuleiro no forno, no encaixe pedido.

- Valide a selecção carregando no manípulo (2.12.7).

No fim da cozedura, o forno desliga-se automaticamente e toca durante 2 minutos.

- Prima **STOP** para parar os bips.

Para as carnes: fase de manter quente (duração 1 hora). Para os iogurtes: fase de “arrefecimento rápido” (duração 1 hora).



3.1 • EFECTUAR UMA PIRÓLISE:

Pirólise imediata

Atenção

Retire as grelhas do forno e retire qualquer acumulação produzida. Os pratos (exceto a forma) podem ser deixados no forno e limpos por pirólise. Comece por passar a esfregona e depois, coloque os pratos no nível 1 (se houver apenas um prato para limpar) e nos níveis 1 e 3 (se houver dois pratos para limpar) para um melhor resultado.

Verifique se o programador mostra a hora actual e se esta não está a piscar. Tem a possibilidade de escolher entre 3 durações de ciclo de pirólise:

-  duração de pirólise de 1 hora 30
-  duração de pirólise de 1 hora 45
-  duração de pirólise de 2 horas

- Selecciona com o manípulo o modo **PYRO** (3.1.1).

O símbolo fica intermitente no visor (3.1.2).

- Valida a selecção carregando no manípulo (3.1.3).

- Selecciona com o manípulo a duração do ciclo de pirólise (3.1.4).

Exemplo: ciclo de pirólise de 1h30 (3.1.5).

- Valida a selecção carregando no manípulo (3.1.6).

A pirólise começa. A contagem decrescente do tempo começa imediatamente após a validação. Durante a pirólise, o símbolo aparece no programador para indicar que a

porta está bloqueada. No final da pirólise, **0:00** pisca.

 ***Depois que o forno arrefecer, utilize um pano húmido para retirar a cinza branca. O forno está limpo e novamente utilizável para efectuar a cozedura da sua escolha.***

3.2 Pirólise diferida

- Siga as instruções descritas no parágrafo “Pirólise imediata”.

Antes de validar o ciclo de pirólise:

- Prima 1 vez o botão  para que o indicador do fim da cozedura pisque (3.2.1).

O indicador do fim da cozedura pisca para indicar que a definição é então possível (3.2.2).

- Com o manípulo, regule o fim da pirólise (3.2.3).

Exemplo: fim da pirólise às 18 horas (3.2.4).

- Valida, premindo o manípulo (3.2.5).

Depois desses passos, o arranque da pirólise é diferido de modo que se termine às 18 horas.

MODOS DE COZEDURA DO FORNO

*



CALOR VENTILADO

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

- A cozedura é feita pelo elemento de aquecimento que se encontra no fundo do forno e pela hélice de ventilação do ar.
 - Subida rápida da temperatura: Alguns pratos podem ser introduzidos no forno frio.
 - Recomendado para manter tenras as carnes brancas, peixes, legumes.
- Para as cozeduras múltiplas até 3 níveis.



CALOR COMBINADO

(temperatura recomendada 180°C, mín. 35°C, máx. 230°C)

- A cozedura é efectuada através dos elementos inferior e superior, bem como pela hélice de ventilação de ar.
- Três fontes de calor associadas: muito calor em baixo, um pouco de calor ventilado e pouquíssimo grelhador para dourar.
- Recomendado para quiches, empadas, tartes com frutos sumarentos colocados, de preferência, num prato de barro.



TRADICIONAL

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

- A cozedura efectua-se através dos elementos inferior e superior, sem misturas do ar.
- Recomendado para as cozeduras lentas e delicadas: carne de caça tenra... Para assar carne vermelha. Para apurar em recipientes fechados os pratos iniciados previamente na placa de cozinha ("coq au vin", guisados de coelho).

*



CALOR ECO

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

- A cozedura efectua-se através dos elementos inferiores e superiores.
- Esta posição permite poupar energia, conservando ao mesmo tempo as qualidades da cozedura.
- Todas as cozeduras são feitas sem pré-aquecimento.



GRILL + ESPETO ROTATIVO (de acordo com o modelo)

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

- A cozedura é efectuada, alterna-damente, pelo elemento superior e pela hélice de ventilação de ar.
- Pré-aquecimento inútil. Aves e assados suculentos e estaladiços em todos os lados.
- O espeto rotativo continua a funcionar até à abertura da porta.

- Coloque a pingadeira no encaixe inferior.

- Recomendado para todas as carnes de ave e assados no espeto rotativo, para tostar ou cozer na perfeição pernas de borrego, costeletas de vaca. Para obter postas de peixe tenras.



GRILLS VARIÁVEIS MÉDIO e FORTE + ESPETO ROTATIVO (de acordo com o modelo)

(posições recomendadas 2 ou 4 - mín. 1 - máx. 4)

- A cozedura é efectuada pelo elemento superior.
- O grill forte cobre toda a superfície da grelha. O grill médio apresenta a mesma eficácia que o grill forte para pequenas quantidades.
- São recomendados para grillar costeletas, salsichas, fatias de pão, gambas colocadas em cima da grelha.



MANTER QUENTE

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

- Esta posição permite manter quentes os alimentos através da regulação do elemento situado no fundo do forno associado à ventilação de ar.
- Recomendado para fazer levedar massas de pão, brioche, folar etc., com o molde colocado sobre a parte inferior, sem exceder os 40°C (aquece-pratos, descongelação).



PÃO

(temperatura recomendada 205°C, mín. 35°C, máx. 220°C)

- Sequência de cozedura recomendada para cozer pão.
- Após um pré-aquecimento, coloque a bola de pão no tabuleiro de pasteleria - 2º encaixe.
- Não se esqueça de colocar um forma com água na base para obter uma crosta estaladiça e tostada.



DESCONGELAÇÃO

(temperatura recomendada 35°C, mín. 35°C, máx. 75°C)

- A descongelação de pratos faz-se com pouco calor e por circulação de ar.
- Ideal para alimentos delicados (tartes de frutas, com creme...).
- A descongelação de carnes, pãezinhos de leite, etc. é feita a 50°C (carnes colocadas no grelhador com um prato por baixo para recuperar o molho da descongelação, que não é consumível).



Conselho de economia de energia
Evite, na medida do possível, pré-aquecer o forno. Durante o cozimento, mantenha a porta do forno fechada.

* Sequência(s) utilizada(s) para o anúncio escrito na etiqueta energética em conformidade com a norma europeia EN 50304 e segundo a directiva Europeia 2002/40/CE.

4 Problemas e Soluções



EM CASO DE ANOMALIAS DE FUNCIONAMENTO

Tem dúvidas relativamente ao bom funcionamento do seu forno, no entanto isto não significa que haja necessariamente uma avaria. Em todo o caso, verifique os seguintes pontos:

Problema constatado:	As causas possíveis:	O que fazer?
O forno não aquece.	<ul style="list-style-type: none"> - O forno não está ligado. - O fusível da sua instalação eléctrica está fundido. - A temperatura seleccionada é demasiado baixa. - O modo "DEMO" está activo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ligue o forno. - Substitua o fusível da sua instalação e verifique o respectivo valor (16A). - Aumente a temperatura seleccionada. - Saia do modo "DEMO".
* A chave pisca.	<ul style="list-style-type: none"> - Defeito de bloqueio da porta. 	<ul style="list-style-type: none"> - Contacte o Serviço Pós-Venda.
A lâmpada do forno deixou de funcionar.	<ul style="list-style-type: none"> - A lâmpada está fora de serviço. - O forno não está ligado ou o fusível está fora de serviço. 	<ul style="list-style-type: none"> - Substitua a lâmpada. - Ligue o forno ou mude o fusível.
* A limpeza por pirólise não é feita.	<ul style="list-style-type: none"> - A porta está mal fechada. - O sistema de bloqueio está danificado. 	<ul style="list-style-type: none"> - Certifique-se de que a porta está fechada. - Contacte o Serviço Pós-Venda.
O forno emite bips.	<ul style="list-style-type: none"> - Cozedura em curso. - No fim da cozedura. 	<ul style="list-style-type: none"> - A temperatura à sua escolha foi atingida. - A cozedura programada terminou.
O ventilador de arrefecimento continua a rodar depois de desligar o forno.	<ul style="list-style-type: none"> - A ventilação funciona durante 1 hora (no máximo) após a cozedura ou sempre que a temperatura do forno seja superior a 125 °C. - Se não parar após 1 hora. 	<ul style="list-style-type: none"> - Abra a porta para acelerar o arrefecimento do forno. - Contacte o Serviço Pós-Venda.

* Apenas para modelos com a função de pirólise.

Atenção

As reparações no aparelho devem ser efectuadas apenas por profissionais. As reparações não efectuadas segundo as regras podem originar perigos para o utilizador. Em qualquer dos casos, se a sua intervenção não for suficiente para resolver os problemas, contacte imediatamente o Serviço Pós-Venda.