

FR GUIDE D'UTILISATION
EN USER GUIDE
ES MANUAL DE UTILIZACIÓN
PT MANUAL DE UTILIZAÇÃO
IT MANUALE D'USO

Four
Oven
Horno
Forno
Forno

De Dietrich 



FR 02 Estimado(a) Cliente,

EN 20 Acabou de adquirir um forno **DE DIETRICH** e estamos-lhe gratos por isso.

ES 38 As nossas equipas de investigação conceberam esta nova geração de aparelhos a pensar em si, que pela sua qualidade, estética, funções e evoluções tecnológicas se tornam produtos excepcionais, reveladores do nosso saber-fazer.

PT 57

O seu novo forno **DE DIETRICH** integra-se harmoniosamente na sua cozinha e alia perfeitamente os mais altos desempenhos de cozedura com a facilidade de utilização. Foi nosso desejo oferecer-lhe um produto de excelência.

Na gama de produtos **DE DIETRICH**, encontrará igualmente uma vasta gama de fogões, placa de cozinha, exaustores, máquinas de lavar louça e frigoríficos integráveis que poderá coordenar com o seu novo forno **DE DIETRICH**.

No intuito permanente de satisfazer o melhor possível as suas exigências em relação aos nossos produtos, o nosso serviço de Apoio ao Consumidor encontra-se, naturalmente, à sua disposição e à sua escuta para responder a todas as suas perguntas ou sugestões (morada e n.º de telefone no fim deste guia).

Também pode contactar-nos através do nosso website: **www.dedietrich-electromenager.com** onde poderá tomar conhecimento das nossas mais recentes inovações e obter informações de carácter útil e complementar.

A Marca **DE DIETRICH**
Novos objectos de valor

www.dedietrich-electromenager.com

Num esforço de melhoria constante dos nossos produtos, reservamos o direito de fazer alterações técnicas, funcionais ou estéticas para melhorar o produto.

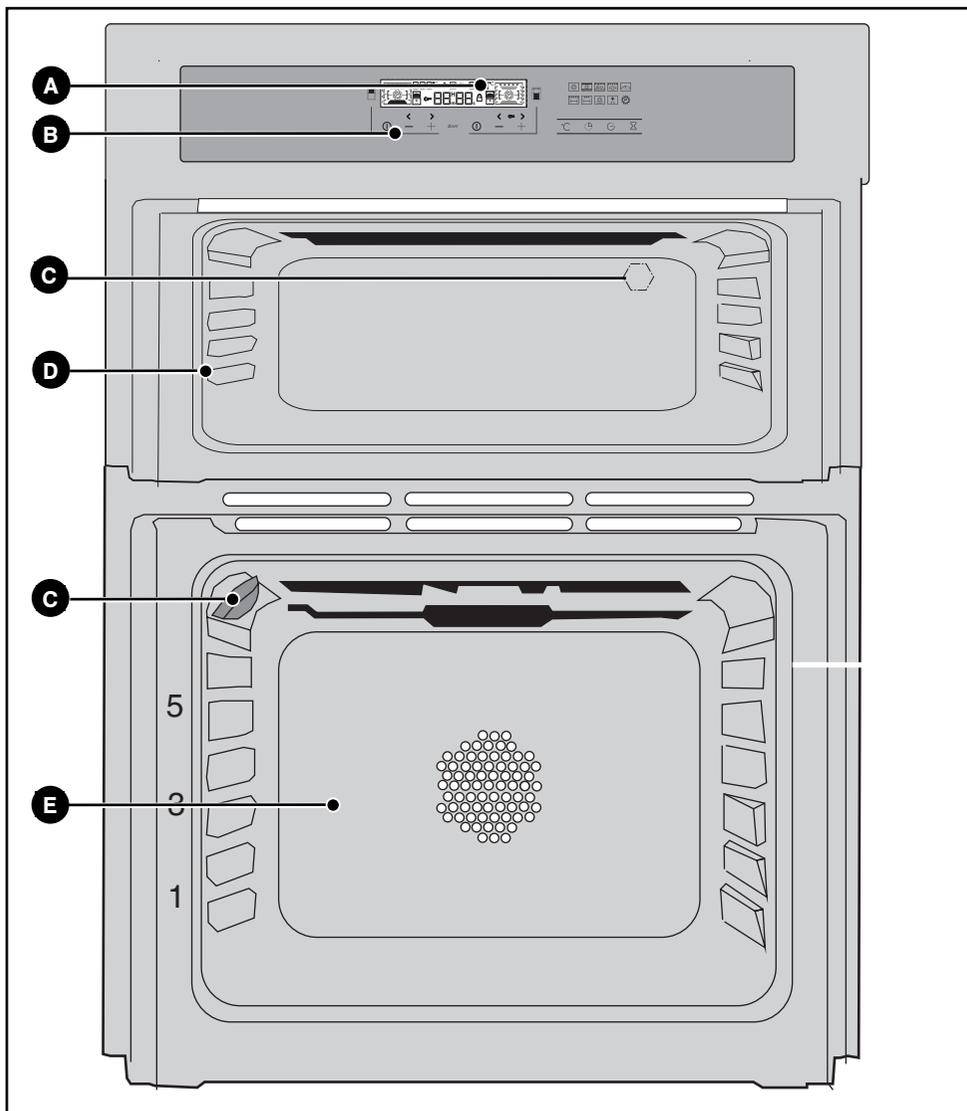


Importante :

Antes de ligar o seu aparelho, leia com atenção este manual de instalação e de utilização, de modo a familiarizar-se mais rapidamente com o seu funcionamento.

1 / DESCRIÇÃO DO SEU APARELHO	
• Apresentação do seu forno _____	59
• Acessórios _____	60
• Apresentação do programador _____	61
• Apresentação dos botões de selecção _____	62
2 / UTILIZAÇÃO DO SEU APARELHO	
• Utilização do programador	
◦ Como acertar a hora _____	63
◦ Cozedura imediata _____	64
• Cozedura programada	
◦ Início imediato _____	65
◦ Início diferido _____	66
• Utilização da função do temporizador _____	67
• Personalização da temperatura recomendada _____	68
• Bloqueio dos comandos _____	68
3 / MODOS DE COZEDURA DO FORNO _____	69
4 / MANUTENÇÃO E LIMPEZA DO FORNO	
• Efectuar uma pirólise	
◦ Pirólise imediata _____	71
◦ Pirólise diferida _____	72
5 / NOTAS _____	73
6 / SERVIÇO PÓS-VENDA	
• Intervenções _____	75

• APRESENTAÇÃO DO SEU FORNO



A Programador

B Botões dos comandos

C Lâmpada

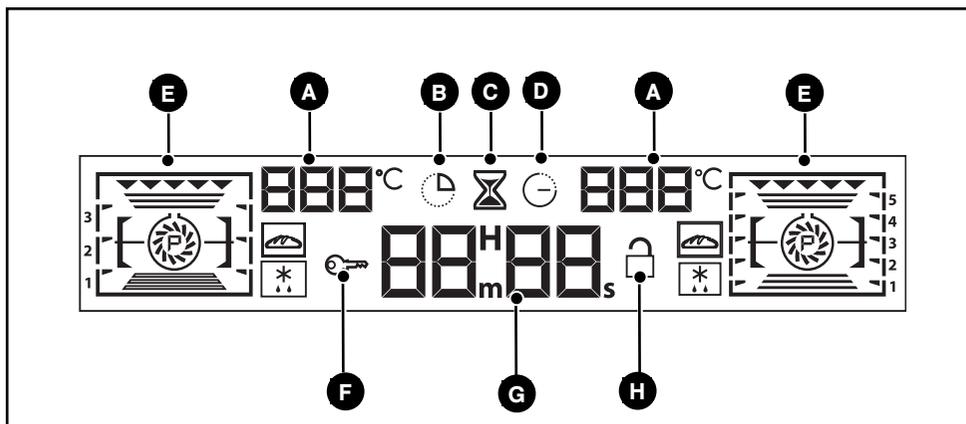
D Encaixes do filamento

E Buraco para espeto rotativo

•Acessórios

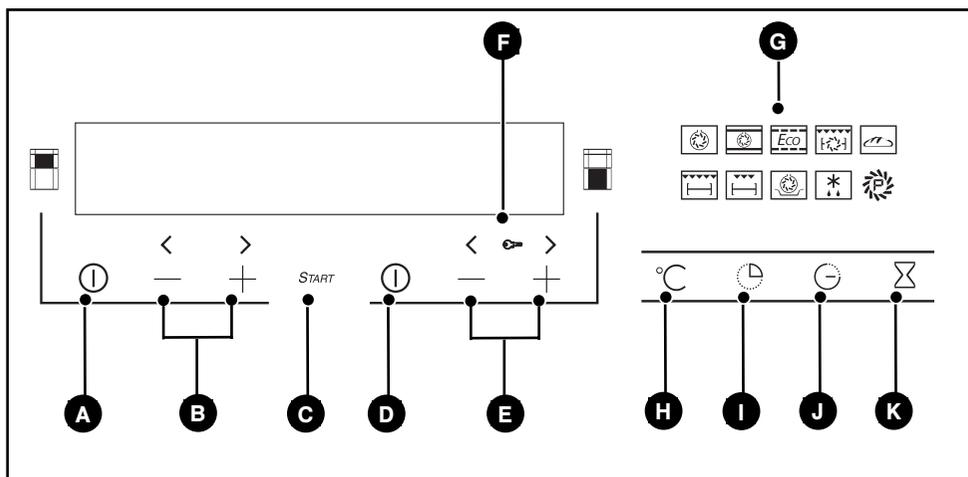
O aparelho está equipado com duas grelhas de segurança com pega, uma grelha com pegadas para prato de 45 mm, um tabuleiro para pasteleria Lissium e um tabuleiro de 45 mm.

• APRESENTAÇÃO DO PROGRAMADOR



- A** Visualização da temperatura do forno
- B** Indicador de duração da cozedura
- C** Indicador do temporizador
- D** Indicador de fim de cozedura
- E** Indicador de encaixes e do modo de cozedura escolhidos
- F** Indicador de bloqueio de teclado (segurança para as crianças)
- G** Visualização do relógio ou do temporizador
- H** Bloqueio da pirólise

• APRESENTAÇÃO DOS BOTÕES DE SELECÇÃO



- | | | | |
|----------|---|----------|--|
| A | Activação do forno superior | G | Indicador dos modos de cozadura do forno |
| B | Botões de regulação | H | Botão de regulação da temperatura |
| C | Iniciar | I | Indicador de duração da cozadura |
| D | Activação do forno inferior | J | Indicador de fim de cozadura |
| E | Botões de regulação | K | Temporizador |
| F | Indicador de bloqueio de teclado (segurança para as crianças) | | |

• Como acertar a hora

- Aquando da ligação eléctrica

O visor pisca nas 12H00 (imagem 1).

Acerte a hora, premindo os botões + e - (para obter um desfile rápido, prima continuamente o botão (imagem 2).

Exemplo: 12H30

Prima o botão  para validar.

O visor pára de piscar (imagem 3).

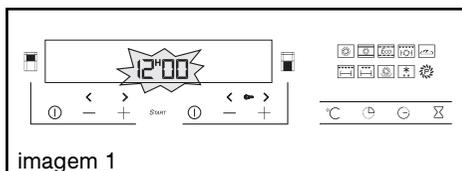


imagem 1

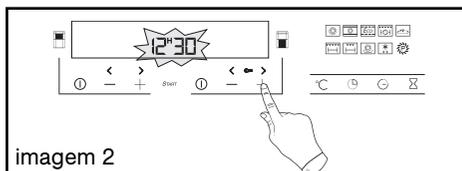


imagem 2

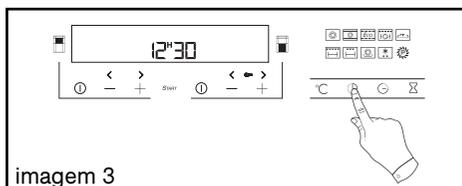


imagem 3

- Para acertar o relógio

Prima o botão  durante alguns segundos até que o visor esteja a piscar (imagem 1), depois deixe de o premir.

Os bips sonoros indicam que pode proceder à regulação.

Acerte a hora com os botões + e - (imagem 2).

Prima o botão  para validar.

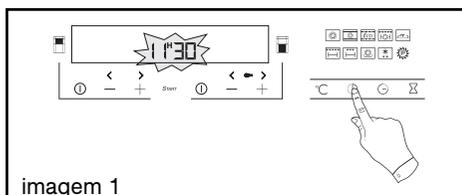


imagem 1

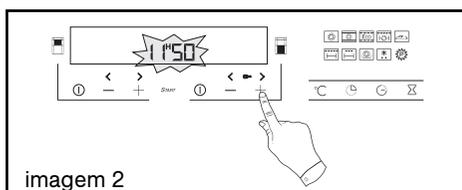


imagem 2

Atenção!

Se não houver uma validação através do botão  , a hora acertada não é memorizada e volta à hora existente antes de a ter acertado.

• Cozedura imediata

– O programador deve apenas visualizar a hora. Esta não deve estar a piscar.

Prima o botão ① (imagem 1) em seguida escolhe com os botões + ou - a cozedura escolhida (imagem 2).

Exemplo :  → encaixe 2 aconselhado.

– Valide com o botão **"Start"** (imagem 3).

O indicador da cozedura e da temperatura recomendada piscam. Aparecem o indicador de encaixes e os elementos em funcionamento. (imagem 2).

O forno coloca-se em funcionamento.

Coloque o seu tabuleiro no forno, de acordo com a recomendação indicada no visor.

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

Pode, no entanto, regular a temperatura, premindo o botão **"°C"**, que se encontra por baixo do visor (imagem 4).

O "°C" pisca no visor e indica que pode regular a temperatura premindo os botões + ou - (imagem 5).

Exemplo :  → regulada a 220 °C.

– Valide com o botão **"Start"** ou **"°C"**.

Para parar a cozedura, prima durante alguns segundos o botão ①.

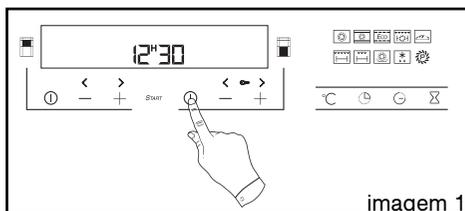


imagem 1

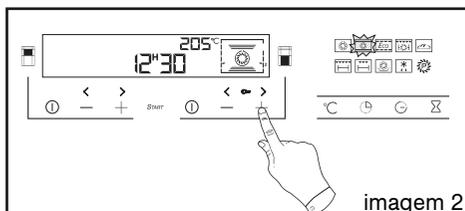


imagem 2

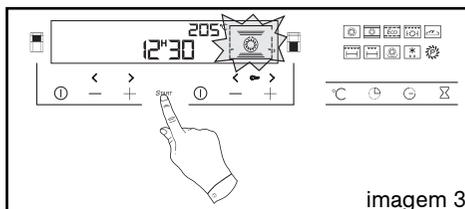


imagem 3

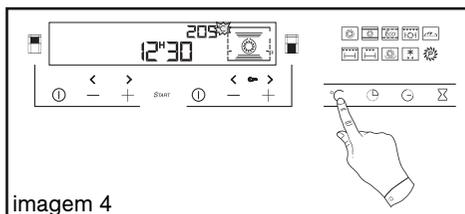


imagem 4

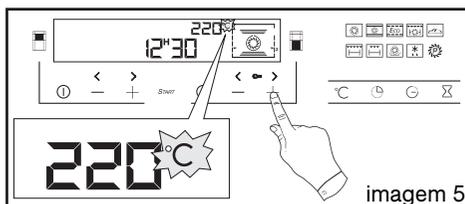


imagem 5



Atenção!

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



Atenção!

Todas as cozeduras são feitas com a porta fechada.

• COZEDURA PROGRAMADA

- 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  até que o indicador de duração de cozedura fique a piscar .

O visor está intermitente em 0h00 para lhe indicar que a regulação é então possível (imagem 1).

- Prima o botão + ou - para definir o tempo pretendido.

Exemplo : 30 minutos de cozedura (imagem 2).

Valide premindo o botão **"Start"**.

O visor da hora deixa de piscar.

A contagem decrescente do tempo começa imediatamente após o acerto.

Após esses 3 passos, o forno aquece:

No final da cozedura (fim do tempo programado),

- Quando o forno parar, ouvirá uma série de sons.

- o indicador de duração de cozedura e 0:00 piscam (imagem 3),

- são emitidos vários sons durante alguns minutos. A paragem definitiva dos bips sonoros efectua-se premindo o botão **Start**.

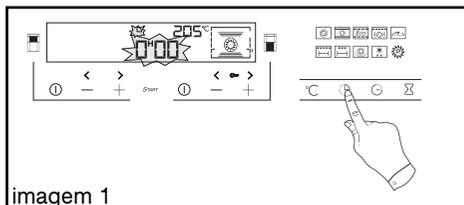


imagem 1

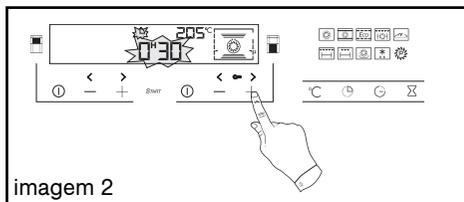


imagem 2

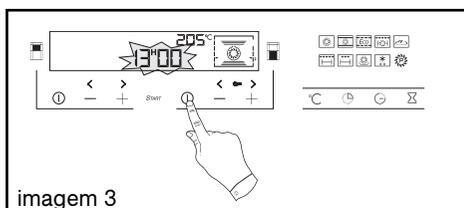


imagem 3

• COZEDURA PROGRAMADA

- Cozedura com início diferido e hora final escolhida

Proceda como para uma cozedura programada.

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

- Prima o botão  até que o indicador de fim de cozedura fique a piscar .

O visor pisca para indicar que a regulação é então possível (imagem1).

- Prima o botão **+** ou **-** para definir a hora de fim de cozedura pretendida.

Exemplo : fim de cozedura às 14h (imagem2).

Valide premindo o botão **"Start"**.

O visor do fim da cozedura deixa de piscar.

Após estas três operações, o início do aquecimento é diferido, de modo a que a cozedura termine às 13h.

No final da cozedura (fim do tempo programado),

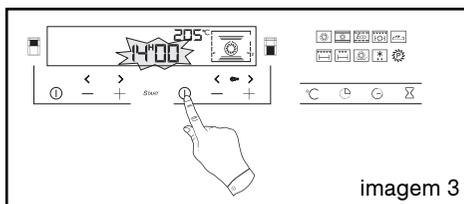
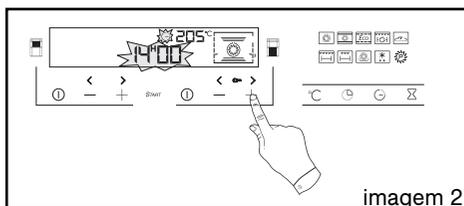
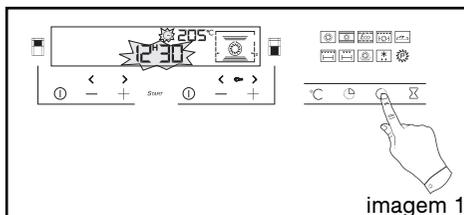
- o forno pára,

- o indicador de duração de cozedura e 0:00 piscam (imagem3),

- são emitidos vários sons durante alguns minutos. A paragem definitiva dos bips sonoros efectua-se premindo o botão **Start**.

O visor volta a indicar a hora actual.

No caso das cozeduras programadas, a cavidade é iluminada a partir do início da cozedura e desliga-se no final da cozedura.



• UTILIZAÇÃO DA FUNÇÃO DO TEMPORIZADOR

- O programador do seu forno pode ser utilizado como temporizador independente, permitindo uma contagem decrescente de tempo sem funcionamento do forno.

Nesse caso, o tempo indicado pelo temporizador é prioritário em relação ao visor da hora do dia.

- Prima o botão  (imagem 1).

O símbolo do temporizador  e 0m00s piscam no visor.

- Regule o tempo pretendido premindo os botões + ou - (imagem 2).

- Prima o botão  para validar.

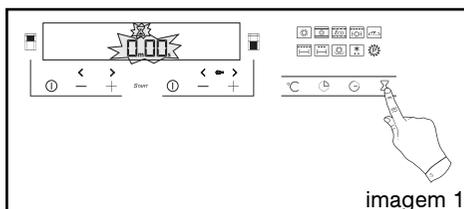


imagem 1

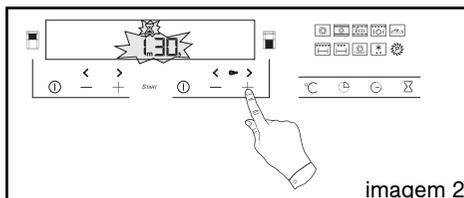


imagem 2

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 sons para avisar.

A paragem definitiva dos bips sonoros efectua-se premindo o botão **"Start"**.

O visor volta a indicar a hora actual.



Atenção!

É possível alterar ou cancelar a qualquer momento a programação do temporizador.

• **PERSONALIZAÇÃO DA TEMPERATURA RECOMENDADA**

Selecione a função de cozedura.

- Prima **Start**.

Se quiser personalizar a temperatura aconselhada:

- Prima durante alguns segundos o botão °C até que os números da temperatura comecem a piscar.

- Prima o botão + ou - até obter a temperatura pretendida.

- Prima **Start** para validar.

- Aquando das próximas cozeduras, a temperatura que tiver gravado será tida em conta.

• **BLOQUEIO DOS COMANDOS (SEGURANÇA PARA AS CRIANÇAS)**

FORNO DESLIGADO

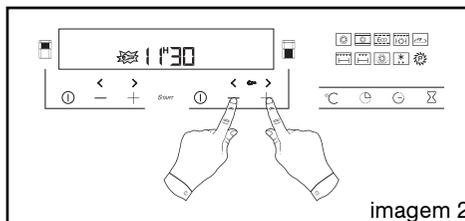
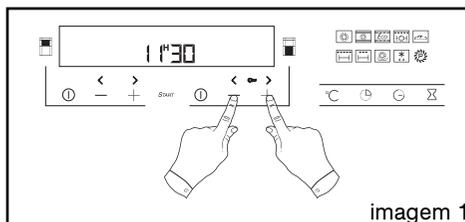
Pode impedir o acesso aos comandos do forno, procedendo da seguinte forma:

Estando o forno **desligado**, prima os botões + e - durante alguns segundos (imagem 1),

aparece uma “chave” no ecrã -> o acesso aos comandos do seu forno fica bloqueado (imagem 2).

Para desbloquear, prima durante uns segundos os botões + e -.

Os comandos do forno estão novamente acessíveis.



Atenção!

Não pode bloquear o forno se tiver programado uma cozedura.

*

**CALOR VENTILADO**(temperatura recomendada **180°C** mín. 35°C máx. 235°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 **205°C** mín. 35°C máx. 275°C)

- A cozedura é efectuada através dos elementos inferior e superior, mas também através da ventoinha de ventilação de ar.
- Três fontes de calor associadas: Muito calor em baixo, um pouco de calor ventilado e um nadinha de grelhador para dourar.
- Recomendado para quiches, empadas, tartes com frutos sumarentos colocados, de preferência, num prato de barro.

*

**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.
- A posição ECO é utilizada para a etiquetagem energética.
- Todas as cozeduras são feitas **sem pré-aquecimento**.

**GRELHADOR COM AR QUENTE + ESPETO ROTATIVO**(temperatura recomendada **200°C** mín. 180°C máx. 230°C)

- A cozedura é efectuada, alternadamente, através do elemento superior e da ventoinha 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 suporte lateral 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.

**GRELHADORES VARIÁVEIS MÉDIO e FORTE + ESPETO ROTATIVO**(posições recomendadas **2 ou 4** - mín. 1 - máx. 4)

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

* 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.

**MANTER QUENTE**

(temperatura recomendada **80°C** mín. 35°C máx. 100°C)

- Esta posição permite manter quente os alimentos através a regulação do elemento situado no fundo do forno associado à ventilação de ar.
- Recomendado para fazer levedar massas de pão, brioche, folar... sem exceder os 40 °C (aquece-pratos, descongelação).

**DESCONGELAÇÃO**

(temperatura recomendada **30°C** mín. 30°C máx. 50°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).

**PÃO**

(temperatura recomendada **205°C** mín. 35°C máx. 275°C)

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

• EFECTUAR UMA PIRÓLISE

• Pirólise imediata

Atenção!

Retire os acessórios do forno, bem como o suporte da placa de saída (consulte o “guia de instalação” no capítulo dos acessórios) e retire os derrames importantes que se tenham criado.

- Certifique-se de que o programador esteja a indicar a hora actual e que não esteja a piscar (imagem 1).

Prima o botão  (imagem 1) em seguida escolha com os botões + ou - Pyro Max  : (imagem 2).

Pyro Max  : duração de pirólise de 2 horas.

Prima o botão **Start**. (imagem 3).

A duração do ciclo da pirólise por defeito é de 2h00 (imagem 3), mas pode modificar esta duração.

Exemplo : ciclo de pirólise de 1h45.

Prima o botão + para obter a duração pretendida (imagem 4).

Para validar, prima o botão **Start**.

A pirólise começa. A contagem decrescente do tempo começa imediatamente após o acerto.

Aparece o símbolo .

Durante a pirólise, se premir o botão , o símbolo  aparece no programador, indicando que a porta está bloqueada (imagem 5).

No fim da pirólise, 0:00 pisca, bem como o símbolo .

- Quando o forno estiver frio, utilize um pano húmido para remover a cinza branca.

O forno está limpo e pode novamente ser utilizado para efectuar as cozeduras pretendidas.

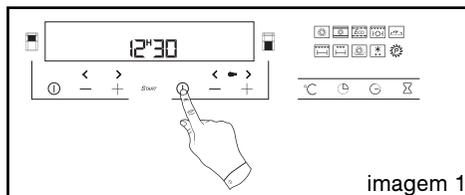


imagem 1

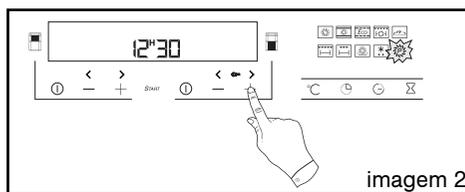


imagem 2

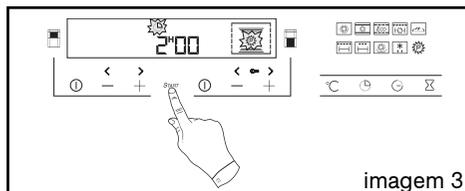


imagem 3

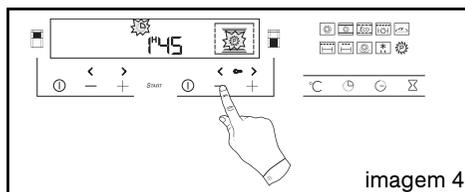


imagem 4

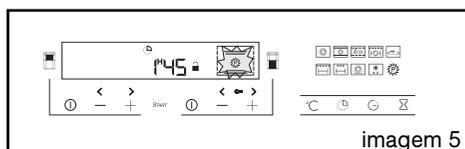


imagem 5

• EFECTUAR UMA PIRÓLISE

• Pirólise diferida

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

Após ter validado o ciclo de pirólise com o botão **Start** :

-Prima o botão .

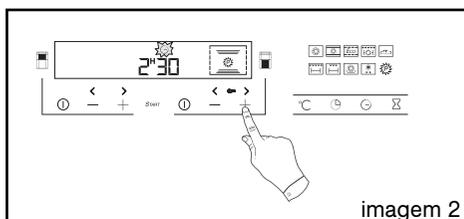
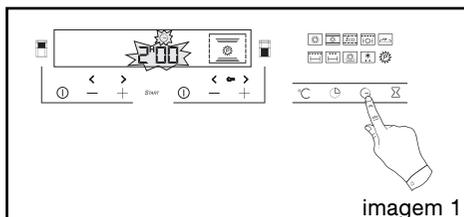
O símbolo de fim de cozedura pisca para indicar que a regulação é então possível (imagem 1).

- Prima o botão + ou - para acertar a hora final desejada. (imagem 2).

Exemplo: fim de cozedura às 2 horas e 30.

Para validar, prima o botão **Start**.

- Após estas operações, o início da pirólise é diferido para que termine às 2 horas e 30.



• INTERVENÇÕES

As eventuais intervenções no seu aparelho devem ser efectuadas por um profissional qualificado que trabalhe para a marca. Durante o seu telefonema, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo, número de série). Estas informações figuram na placa informativa situada no aparelho (*imagem 1*).

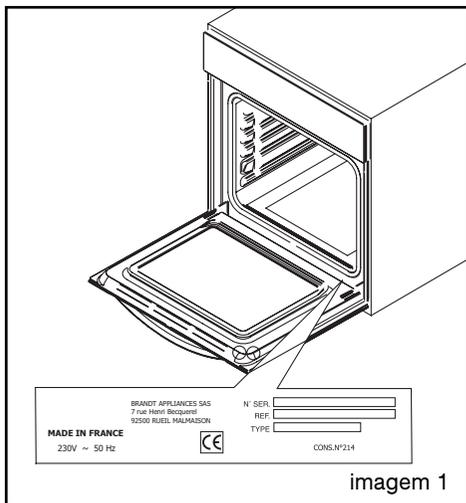


imagem 1

PEÇAS DE ORIGEM

Durante uma intervenção de manutenção, peça para utilizar exclusivamente **peças de substituição certificadas de origem**.



