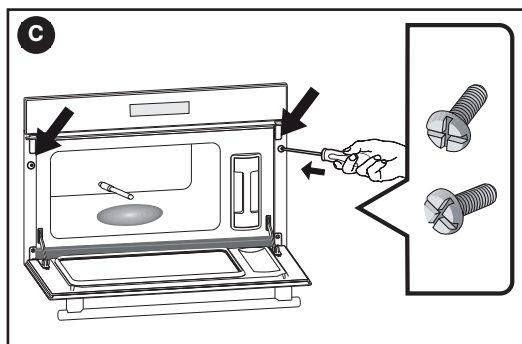
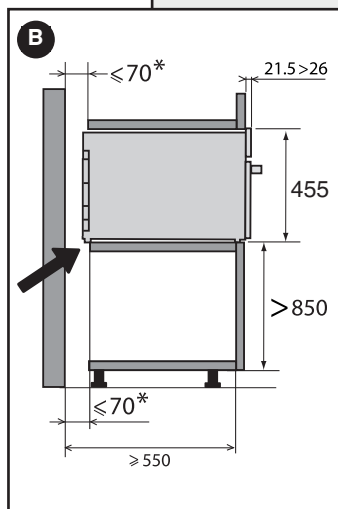
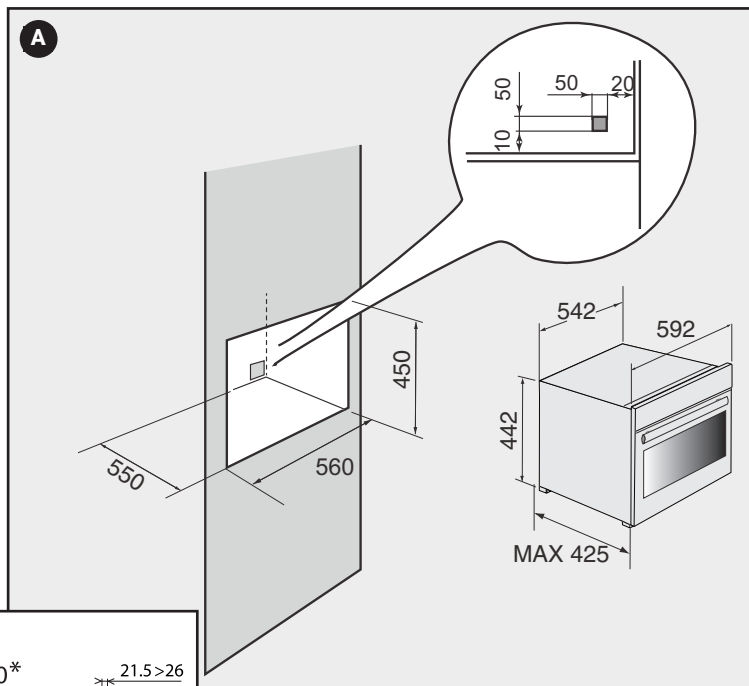


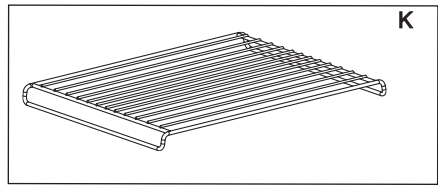
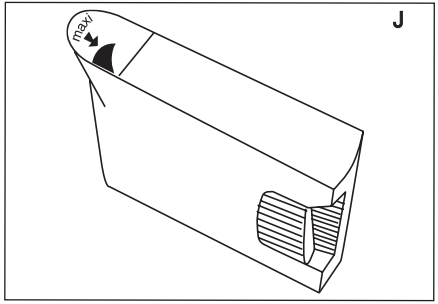
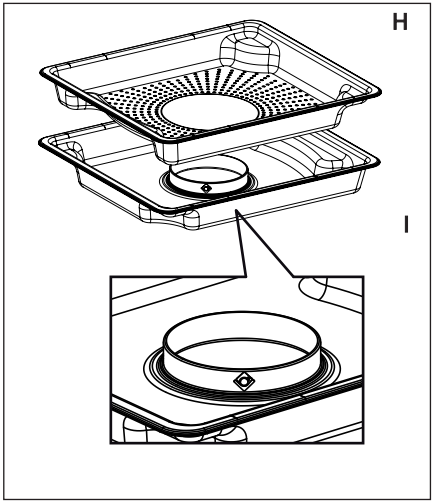
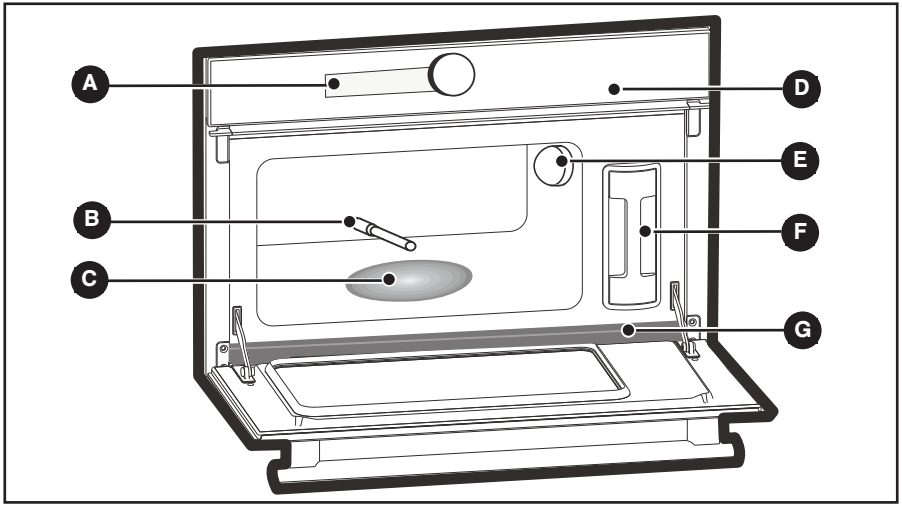
PT GUIA DE UTILIZAÇÃO

*FORNO*

OVEN

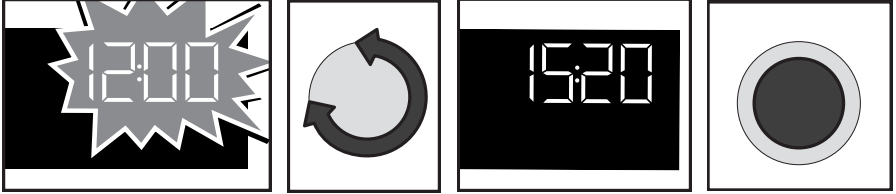
De Dietrich 



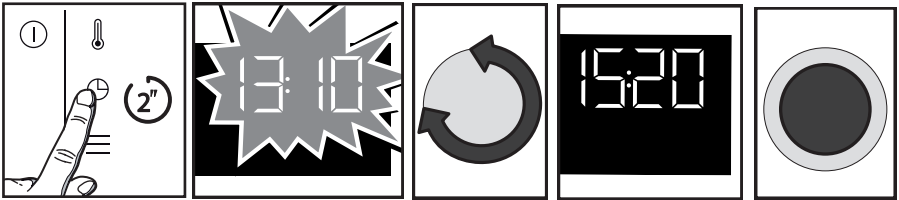




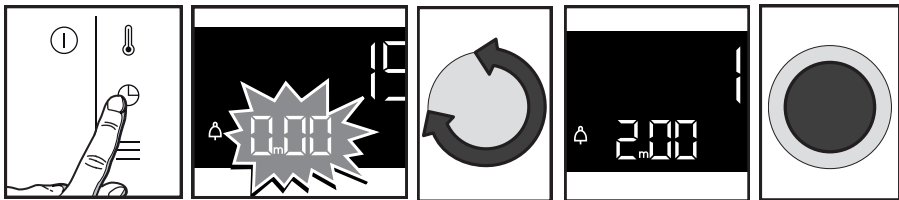
A



B



C

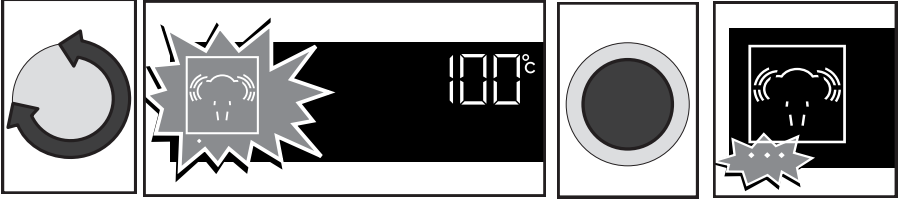


D

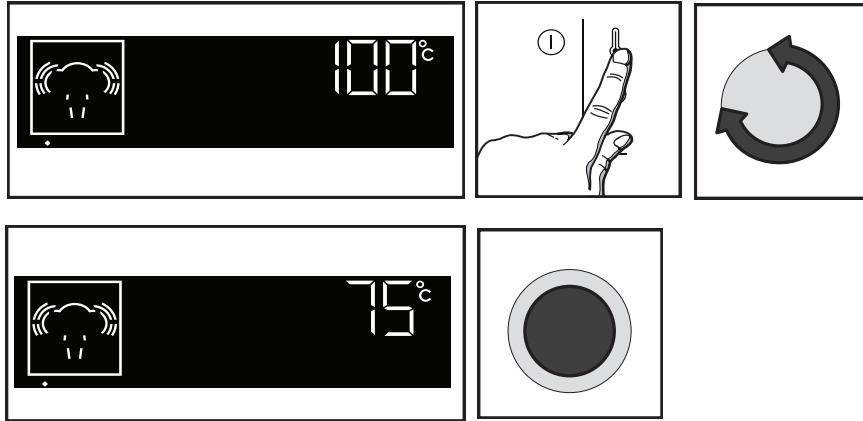




A



B

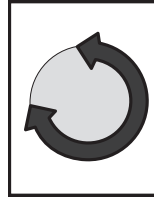
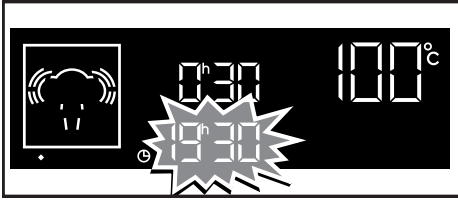


C

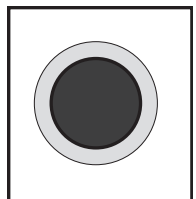
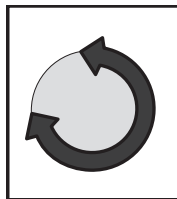
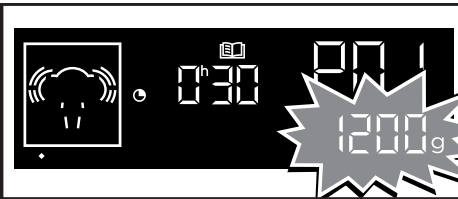
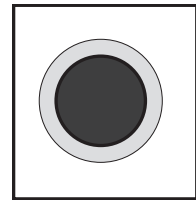
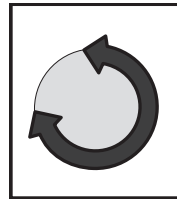
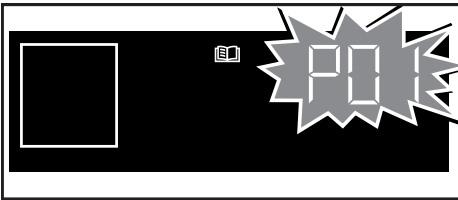
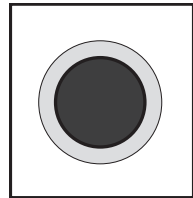
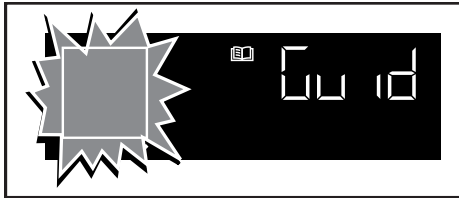
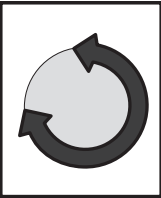




D

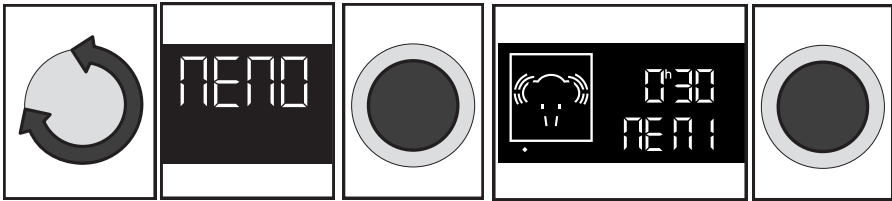
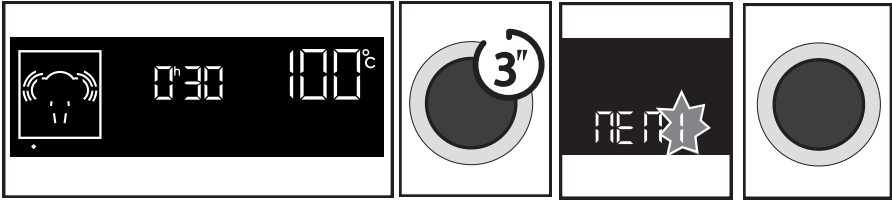


E





F



PT

## *CARA CLIENTE, CARO CLIENTE,*

Descobrir os produtos De Dietrich, é experimentar emoções únicas. A atração é imediata desde o primeiro olhar. A qualidade do design é ilustrada pela estética intemporal e pelos acabamentos cuidados que tornam cada objeto elegante e refinado, em perfeita harmonia uns com os outros. Em seguida, surge a irresistível vontade de lhes tocar.

O design De Dietrich tem como trunfos os materiais robustos e prestigiantes. Privilegia-se o autêntico. Associando a tecnologia mais evoluída a materiais nobres, De Dietrich assegura a realização de produtos de alta execução ao serviço da arte culinária, uma paixão partilhada por todos os amantes da cozinha. Desejamos-lhe muita satisfação na utilização deste novo aparelho.  
Agradecemos a sua confiança.




---

## 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.

 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. Não toque nos elementos de aquecimento que se encontram no interior do forno. Crianças de menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos

que sejam constantemente supervisionadas.

— 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 ruptura do vidro.



**ADVERTÊNCIA:** Certifique-se de que o aparelho está desligado da alimentação antes de substituir a lâmpada, para evitar qualquer risco de choques eléctricos. Intervenha quando o aparelho estiver frio. Para desapertar a tampa e a lâmpada, utilize uma luva de borracha para facilitar a desmontagem.



A ficha da tomada de corrente deve estar acessível após a instalação. Deve ser possível se desconectar da rede ou utilizar uma folha de fazer atual, ou pela incorporação de um interruptor nas canalizações fixas,

---

## *SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES*

---

de acordo com as regras de instalação.

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

— 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.

Este aparelho pode ser instalado em coluna, conforme indicado no esquema de instalação.

Este aparelho deve ser instalado a uma altura superior a 850 mm do chão.

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

O aparelho fica quente durante a cozedura. Quando a porta do forno é aberta, o vapor quente sai. Afaste as crianças.



## ESCOLHA DE POSICIONAMENTO E ENCASTRAMENTO

Este aparelho deve ser instalado a uma altura superior a 850 mm do chão. Este aparelho pode ser instalado em coluna, conforme indicado no esquema de instalação (fig. A).

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. B).

Não utilize imediatamente o seu aparelho (aguarde cerca de 1 a 2 horas) após o ter transferido de um local frio para um local quente, dado que a condensação pode provocar uma avaria.

Centre o forno no móvel, de modo a garantir uma distância mínima de 10 mm com o móvel adjacente. O material do móvel de encastramento deve ser resistente ao calor (ou estar revestido de um material que seja resistente ao calor).

Faça um orifício de Ø 2 mm na parede do móvel, para evitar a rutura da madeira.

Para maior estabilidade, fixe o forno no móvel com 2 parafusos, através dos orifícios previstos para este efeito (fig. C).

## LIGAÇÃO ELÉTRICA

 **Atenção:**  
A instalação é reservada a instaladores e técnicos qualificados.

A segurança elétrica deve ser assegurada pelo encastramento correto. Deve ser efetuada a ligação

elétrica antes da colocação do aparelho dentro do móvel.



O forno deve ser ligado com um cabo de alimentação (normalizado) de 3 condutores de 1 mm<sup>2</sup> (1ph + 1 N + terra) devendo estes ser ligados à rede através de uma tomada de corrente normalizada CEI 60083 ou de um dispositivo de corte omipolar em conformidade com as regras de instalação.

Verifique se:


- A potência da instalação é suficiente (220-240 Volts~ 16 Amperes),

Se a instalação elétrica da sua casa precisar de ser alterada para poder ligar o seu aparelho à rede, deve contactar um eletricista qualificado.

Durante as operações de manutenção, o aparelho deve ser desligado da eletricidade e os fusíveis devem ser desligados ou retirados.

 **Atenção:**  
O fio de proteção (verde-amarelo) é ligado ao terminal do aparelho  e deve ser feita uma ligação à terra.

Se o forno apresentar qualquer anomalia, desligue o aparelho ou retire o fusível correspondente à linha de ligação do mesmo.

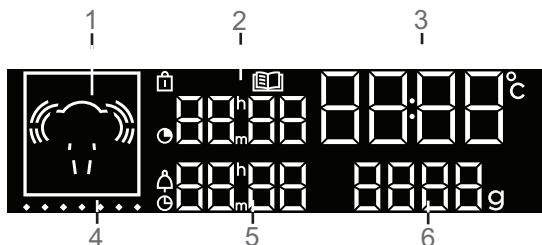
 **Atenção:**  
Não nos responsabilizaremos em caso de acidente ou incidente resultante de uma ligação à terra inexistente, defeituosa ou incorreta.

# • 2 APRESENTAÇÃO DO FORNO



## MÓDULO DE COMANDOS

### • VISOR



- |   |   |   |                                    |
|---|---|---|------------------------------------|
| 1 | Mostrador dos modos de cozedura                           | 🔒 | Indicador de bloqueio dos comandos |
| 2 | Indicação da duração da cozedura                          | 📖 | Indicador da função de «receitas»  |
| 3 | Visualização do relógio e da temperatura do forno         | 🕒 | Indicador das durações de cozedura |
| 4 | Indicador de aumento da temperatura                       | 🔔 | Indicador do temporizador          |
| 5 | Visualização do temporizador e da hora de fim da cozedura | 🕒 | Indicador de fim de cozedura       |
| 6 | Visualização do peso                                      |   |                                    |

### • BOTÕES



- 1 Ligar/desligar  
2 Ajuste da temperatura  
3 Ajuste da hora, do tempo e fim de cozedura, do temporizador  
4 Acesso ao menu de configurações

### • MANETE DE COMANDOS

Trata-se de uma manete de empurrar e puxar com um apoio central que permite selecionar os programas, aumentar ou diminuir os valores e validar.

Os desenhos da manete são simbolizados desta forma:



GIRAR a manete.



PREMIR o centro da manete para validar.

---

# • 2 APRESENTAÇÃO DO FORNO

---



## APRESENTAÇÃO DO FORNO

- A** Visor
- B** Tubo de chegada de água
- C** Gerador de vapor
- D** Painel de comandos
- E** Lâmpada
- F** Depósito
- G** Goteira

---

## OS ACESSÓRIOS

### **Prato de suporte de alimentos (fig. H).**

Prato em inox perfurado para evitar o contacto entre os alimentos e a água de condensação.

### **Tabuleiro dos condensados (Fig. I)**

Tabuleiro em inox para recuperação da água de condensação.



### **Conselho**

Para a cozedura, coloque o tabuleiro da fig. H por cima do tabuleiro da fig. I no sentido inverso, de modo a que não se encaixem (esquema apresentado ao lado).

Para a arrumação, coloque o tabuleiro da fig. H por cima do tabuleiro da fig. I no mesmo sentido, de modo a que se encaixem.

### **Depósito amovível (Fig. J)**

Depósito que permite o abastecimento independente de água para o forno. A sua capacidade é de cerca de 1 litro (nível máximo).

### **Grelha (fig. K)**

Grelha de suporte amovível em inox: a enfiar obrigatoriamente.

# • 3 AJUSTES




## ACERTO DA HORA (fig. A)

Quando se liga, o visor pisca e mostra 12:00.

Ajuste a hora girando o manípulo e depois, prima o botão para validar.


No caso de corte de energia, a hora começa a piscar.

## MODIFICAÇÃO DA HORA (fig. B)

Prima o botão  durante alguns segundos até ver a hora a piscar. Ajuste o acerto da hora girando a manete e prima o botão para validar.

## TEMPORIZADOR (fig. C)

Esta função apenas pode ser utilizada quando o forno estiver desligado.

Prima o botão .

00:00 pisca. 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 do temporizador a qualquer altura.




Para anular, volte ao menu do temporizador e ajuste em 00:00.

## BLOQUEIO DOS COMANDOS

### Segurança para crianças (fig. D)

Prima simultaneamente os botões  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  fica ativo durante uma cozedura.

Para desbloquear os comandos, prima simultaneamente os botões  e  até o símbolo  desaparecer do ecrã.




## MENU DE CONFIGURAÇÃO (fig. E)

Pode intervir em diferentes parâmetros do forno:


lâmpada, contraste, sons e modo de demonstração.

Para o efeito, deve premir durante alguns segundos o botão  para aceder ao menu de configuração.

Consulte a tabela abaixo:

<i>Parâmetros instalados por defeito</i>	
	<b>Sons - bips:</b> Posição ON, som ativo. Posição OFF, sem som.
	<b>Contraste:</b> A percentagem de luminosidade do visor é ajustável de 10 a 100%.
	<b>Modo DEMO:</b> Ative/desative o modo «DEMO»; modo de demonstração utilizado em exposição. Desative para tornar o forno operacional.

Para modificar os diferentes parâmetros se necessário, deve girar a manete e depois, premir para confirmar.

Para sair do menu de configuração a qualquer momento, deve premir .

---

# • 4 COZEDURA

---



## **PRINCÍPIO DE FUNCIONAMENTO**

A água contida no depósito chega à cavidade por um tubo. Esta água transforma-se em vapor ao entrar em contacto com uma superfície quente, instalada na parte inferior da cavidade:

Trata-se do gerador de vapor.

Não é necessário acrescentar água no tabuleiro de cozedura. Para garantir UMA COZEDURA AUTÊNTICA A VAPOR, este forno está equipado com tabuleiros e grelhas especialmente concebidos para obter uma cozedura perfeita.

## **UTILIZAÇÃO DO DEPÓSITO**

Encha IMPERATIVAMENTE o depósito de água até ao nível máximo antes de cozer. Coloque o depósito de novo no seu lugar, inserindo-o COMPLETAMENTE até sentir que está ENGATADO.

## **GESTÃO DA ÁGUA**

Em caso de problemas ligados ao circuito de água durante a cozedura, o indicador “ausência de água” pisca e ouve-se um sinal sonoro.

Esta falha deve-se especialmente ao facto de:

- O depósito estar vazio.
- O depósito estar mal encaixado.

Depois de ter verificado estes dois aspetos, a cozedura arranca automaticamente após o fecho da porta.

## **Atenção**

O aparelho fica quente durante a cozedura. Quando a porta do forno é aberta, o vapor quente sai. Mantenha o aparelho longe de crianças.

# • 4 COZEDURA



O forno tem 5 modos de cozedura a vapor:

**1 - Modo “Expert” manual**  :

Temperatura mínima de 55°C e máxima de 100°C

permite ajustar todos os parâmetros de cozedura: temperatura, tipo de cozedura, duração da cozedura.

**3 - Modo de descongelação**  :

A temperatura recomendada de 65°C

permite ajustar a duração da cozedura (consultar o guia de descongelação)

**2 - Modo de reaquecimento**  :

A temperatura recomendada de 95°C

permite ajustar a duração da cozedura.

## GUIA DE DESCONGELAÇÃO

LEGUMES	Em rolos (espinafres, etc.)	colocados no prato	25 min
	Em bloco	colocados no prato	40/45 min
PEIXE	Trutas (inteiras)	colocadas sobre o prato	30 min
	Tranches de salmão	colocadas no prato, giradas e meio tempo	25 min
	Filetes (protegidos por uma película)	colocados no prato	15/20 min consoante a espessura
	Camarões	colocados sobre o prato	10/12 min
CARNES	Coxas de frango	colocadas no prato, giradas a meio tempo	40/45 min
	Filetes de aves (protegidos por uma película)		25 min
	Salsichas	colocadas no prato	25 min
	Costeletas (porco, vitela, ...)	colocadas no prato, protegidas por uma película, giradas a meio tempo	25/30 min
	Fígado aos cubos (para espetadas)	separar a meio do tempo	55/60 min
FRUTA	Frutos vermelhos em mistura	colocados no prato	15 min
	Compota (maçã, etc.)	protegida por uma película	35/40 min
PASTELARIA	Pastéis	conservados na embalagem, colocados na grelha	15 min
	Napolitanas	conservadas na embalagem, colocados na grelha	15 min



# • 4 COZEDURA



**4 - Um modo de guia de culinária que inclui 32 receitas:** A função de «Receitas» seleciona para si os parâmetros de cozedura apropriados em função do alimento a preparar e do seu peso.

Alimentos	32 receitas
Brócolo	P 1
Couve-flor	P 2
Brócolos	P 3
Feijão verde	P 4
Cenouras	P 5
Batatas	P 6
Ervilhas	P 7
Alho-francês	P 8
Espargos	P 9
Peixe fresco inteiro	P 10
Filete de peixe fresco	P 11 (1)
Camarões e frutos do mar	P 12
Coxas de frango	P 13
Lombo de porco fumado	P 14 (1)
Escalopes de aves	P 15
Febra de porco inteira	P 16

Alimentos	32 receitas
Salsichas	P 17
médias	P 18 (1)
bem cozidas	P 19 (1)
mal cozidas	P 20 (1)
Arroz basmati	P 21 (2)
Arroz negro	P 22 (2)
Cuscuz	P 23 (2)
Arroz a vapor	P 24 (2)
Arroz carolino	P 25 (2)
Raviolis congelados a vapor	P 26 (1/2)
Raviolis frescos a vapor	P 27 (1)
Ravioli	P 28 (1)
Esterilização de biberões	P 29 (1)
Esterilização de legumes	P 30 (1)
Esterilização de fruta	P 31 (1)
logurte	P 32 (1/2)

(1) Ajustar o peso possível

(2) Estas posições não permitem o início retardado

## 5 - Um modo de memorização “MEMO”:

Permite memorizar 3 programas de cozedura, utilizados como se segue.

# • 4 COZEDURA



## Atenção

Encha **IMPERATIVAMENTE** o depósito de água até ao nível máximo antes de cozer. Coloque o depósito de novo no seu lugar, inserindo-o **COMPLETAMENTE** até sentir que está **ENGATADO**.

### COZEDURA IMEDIATA (fig. A)

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

Gire a manete até obter a função de cozedura desejada e valide.

O forno recomenda uma temperatura e uma duração que podem ser modificadas, consoante o modo de cozedura.

O forno aquece e o indicador de temperatura pisca. Quando o forno atingir a temperatura definida, ouvirá uma série de sons.



### PROGRAMAR A TEMPERATURA (fig. B)

Apenas em modo “EXPERT”.

Pressione  .

Ajuste a temperatura girando a manete e premindo para confirmar.

### PROGRAMAÇÃO DA DURAÇÃO (fig. C)

Faça uma cozedura imediata e em seguida, prima  , para ver piscar a duração da cozedura  , podendo assim realizar o ajuste.


Gire a manete para ajustar a duração da cozedura. Prima para validade.

O forno está equipado com a função «SMART ASSIST» que predefine, depois

da programação da duração, uma duração de cozedura modificável consoante o modo de cozedura selecionado.

A memorização do tempo de cozedura é automática após alguns segundos. **A contagem da duração é feita imediatamente após ter sido atingida a temperatura de cozedura.**

### INÍCIO DE COZEDURA DIFERIDO (fig. D)

Proceda como para uma duração programada. Após ajustar a duração da cozedura, prima o botão  . O número pisca e depois, basta ajustar a hora de fim de cozedura girando a manete.


A memorização do fim da cozedura é automática após alguns segundos. O visor do fim da cozedura deixa de piscar.

### MODO “GUIA CULINÁRIO” (Fig. E)

A função de “GUIA CULINÁRIO” seleciona os parâmetros de cozedura apropriados em função do alimento a preparar e do seu peso.

### COZEDURA IMEDIATA

Selecione «Guia Culinário» no ecrã girando a manete e depois, valide.

O símbolo  aparece no ecrã e surge «Guia».

Há 32 receitas pré-programadas. Consulte a tabela na página 8.

Veja os alimentos girando a manete e prima para confirmar a sua seleção.

## • 4 COZEDURA



Aparece no ecrã uma sugestão de peso, a piscar Introduza o peso real do alimento girando a manete e confirme.

O forno calcula automaticamente a duração ideal da cozedura e apresenta a mesma, iniciando automaticamente a cozedura.

Pode, se quiser, modificar a hora de fim da cozedura premindo o botão ☹ e visualizando a nova hora de fim de cozedura depois de iniciar a cozedura.

Confirme, premindo a manete.

O forno para e retoma mais tarde para que a cozedura termine à hora desejada.

- Selecionar uma das 3 memórias já gravadas (fig. F):

Gire a manete e vá a MEMO, depois, valide. Veja as memórias com a manete e confirme a desejada. A cozedura inicia-se, mas tem a possibilidade de fazer um arranque diferido (premir 2 vezes ☹, ajustar a hora de fim da cozedura e validar).



**Atenção**

Após cada cozedura, deve **IMPERATIVAMENTE** esvaziar o depósito.

### MEMORIZAR UMA COZEDURA (fig. F)

Pode memorizar 3 programas de cozedura, utilizados como se segue.

- Programar uma memorização:

No modo Expert, selecione uma cozedura, a temperatura e a duração e depois, prima a manete até obter «MEM 1». Escolha uma das 3 memórias girando a manete e confirme para memorizar. Valide novamente para iniciar a cozedura.

**NB: Se as 3 memórias tiverem sido gravadas, cada nova memorização substituirá a anterior.**

**Não há um início diferido programado na memorização.**



## **Atenção**

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

Antes de proceder à desmontagem, deixe o aparelho arrefecer e certifique-se que o aparelho está desligado da alimentação.



## **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.

## **SUPERFÍCIE EXTERIOR**

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

## **Manutenção dos acessórios**

Laváveis na máquina de lavar a loiça ou à mão, com um pouco de detergente. Embeba em água se estiverem muito sujos.

## **Limpeza da cavidade (após cada cozedura).**

Limpe a cavidade com um pano seco depois de o gerador de vapor ter arrefecido, ou então deixe secar a cavidade, mantendo a porta entreaberta.

## **Limpeza do tubo de chegada de água (1 vez por mês).**

Retire o tubo de chegada de água puxando-o para fora.

Remova o tártaro que se encontra eventualmente depositado no interior (com o auxílio de um objeto fino e bicudo, do tipo espeto fino ou agulha de tricotar).

## **Limpeza do gerador de vapor (1 vez por mês).**

Deite 1/2 copo de vinagre branco de álcool sobre o gerador.

Deixe atuar durante alguns minutos, limpe e enxague com água.

Não use esponjas, detergentes abrasivos em pó ou produtos para o tártaro das máquinas de café.

## **Limpeza da goteira.**

Desmonte a goteira, puxando-a para cima, seque-a com um pano e volte a colocá-la, encaixando-a nos três encaixes previstos para este efeito.

---

## • 6 RESOLUÇÃO DE AVARIAS

---



### **O visor não acende.**

Verifique a alimentação (fusível da sua instalação elétrica).

### **Há fugas de água ou de vapor ao nível da porta durante a cozedura.**

Verifique se a porta está bem fechada.

### **A lâmpada do forno não funciona.**

Verifique se o forno está bem conectado.

**O forno não aquece.** Verifique se o forno está bem conectado. Verifique se o forno não está em modo “DEMO” (ver menu de acertos).

**Contacte o SAV se as anomalias persistirem.**

### **PEÇAS DE ORIGEM**

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



---

## • 7 MEIO AMBIENTE

---



### **O forno foi concebido considerando o respeito pelo meio ambiente.**

Vários materiais deste aparelho têm uma embalagem reciclável. Participe na sua reciclagem contribuindo para a proteção do meio ambiente, eliminando-os nos contentores municipais previstos para o efeito.



Assim, inclui este logótipo para indicar que os aparelhos usados não devem ser misturados com outros resíduos.

Assim, a reciclagem de aparelhos usados do fabricante será realizada nas melhores condições, em conformidade com a Diretiva Europeia 2002/96/CE em matéria de equipamentos elétricos e

eletrónicos. Consulte a sua câmara municipal ou o seu revendedor para conhecer os pontos de recolha dos aparelhos usados mais próximos da sua área de residência.

Agradecemos a sua colaboração na proteção do meio ambiente.

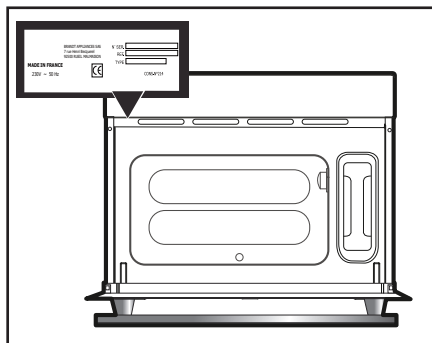


## INTERVENÇÕES

As eventuais intervenções no seu 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.

## 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.
- Para encontrar facilmente as referências do seu aparelho, aconselhamos a anotá-las aqui.



A	D
SERVICE : C	TYPE : B
E	F
Nr. H	I

B: Referência comercial  
 C: Referência de serviço  
 H: Número de série

**TESTES DE APTIDÃO À FUNÇÃO TESTES DE VAPOR:  
consoante a norma IEC 60350-1 Art. 8**

Brócolo	Vapor 100%	500 g	18 min. prato 1 no prato 2
Ervilhas congeladas	Vapor 100%	1000 g	27 min. prato 1 no prato 2