

PRATOS		 *		 *		 *		 *		 *		 *		Tempos de cozedura
		°C	NÍVEL	°C	NÍVEL	°C	NÍVEL	°C	NÍVEL	°C	NÍVEL	°C	NÍVEL	
CARNES	Assado de porco (1 kg)	200	2											60
	Assado de vitela (1 kg)	200	2											60-70
	Assado de vaca	240	2											30-40
	Cordeiro (Perna, pá 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2					60
	Aves (1 kg)	200	3	220	3			210	3					60
	Coxas de frango			220	3			210	3					20-30
	Costeletas de porco/vitela			210	3									20-30
	Costeletas de vaca (1 kg)			210	3			210	3					20-30
	Costeletas de carneiro			210	3									20-30
PEIXES	Peixes grelhados			275	4									15-20
	Peixes cozinhados (dourada)	200	3											30-35
	Peixes em folha de alumínio	220	3											15-20
LEGUMES	Gratinados (alimentos cozidos)			275	2									30
	Gratinados dauphinois	200	3											45
	Lasanhas	200	3											45
	Tomates recheados	170	3											30
PASTELARIA	Biscoito de Saboia - Génoise									180	3			35
	Biscoito enrolado	220	3							180	2			5-10
	Brioche	180	3			200	3			180	3			35-45
	Brownies	180	2											20-25
	Cake - Quatre-quarts	180	3							180	3			45-50
	Clafoutis	200	3											30-35
	Cookies - Areias	175	3											15-20
	Kugelhopf									180	2			40-45
	Merengues	100	4							100	4			60-70
	Madalenas	220	3											5-10
	Massa para choux	200	3							180	3			30-40
	Petits fours folhados	220	3											5-10
	Savarin	180	3							175	3			30-35
	Tarte massa quebrada	200	1											30-40
	Tarte massa folhada fina	215	1											20-25
DIVERSOS	Pâté em terrina	200	2											80-100
	Pizza massa quebrada					240	1							15-18
	Quiches	190	1			180	1							35-40
	Soufflé									180	2			50
	Tortas	200	2											40-45
	Pão	220	2											30-40
	Pão torrado			275	4-5									2-3

* de acordo com o modelo

Antes de serem enfiadas, todas as carnes devem ficar pelo menos 1 hora à temperatura ambiente.

⚠ Todas as temperaturas e tempos de cozedura são dados para os fornos pré-aquecidos.

EQUIVALÊNCIA POSIÇÃO TERMÓSTATO → °C									
Gradação	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

ENSAIOS DE APTIDÃO PARA A FUNÇÃO SEGUNDO A NORMA IEC 60350

ALIMENTO	* Modos de cozedura	ENCAIXE	ACESSORIOS	T°C	TEMPO	Pré-aquecimento
Bolos secos (8.4.1)		5	Placa 45 mm	150	30-40	SIM
Bolos secos (8.4.1)		5	Placa 45 mm	150	25-35	SIM
Bolos secos (8.4.1)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	150	25-45	SIM
Bolos secos (8.4.1)		3	Placa 45 mm	175	25-35	SIM
Bolos secos (8.4.1)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	160	30-40	SIM
Queques (8.4.2)		5	Placa 45 mm	170	25-35	SIM
Queques (8.4.2)		5	Placa 45 mm	170	25-35	SIM
Queques (8.4.2)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	170	20-40	SIM
Queques (8.4.2)		3	Placa 45 mm	170	25-35	SIM
Queques (8.4.2)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	170	25-35	SIM
Génoise sem matéria gorda (8.5.1)		4	Grelha	150	30-40	SIM
Génoise sem matéria gorda (8.5.1)		4	Grelha	150	30-40	SIM
Génoise sem matéria gorda (8.5.1)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	150	30-40	SIM
Génoise sem matéria gorda (8.5.1)		3	Grelha	150	30-40	SIM
Génoise sem matéria gorda (8.5.1)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	150	30-40	SIM
Torta de maçã (8.5.2)		1	Grelha	170	90-120	SIM
Torta de maçã (8.5.2)		1	Grelha	170	90-120	SIM
Torta de maçã (8.5.2)		3	Grelha	180	90-120	SIM
Pão torrado (9.2.2)		5	Grelha	275	3-6	SIM

* de acordo com o modelo

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

RECEITA DE MASSA COM FERMENTO

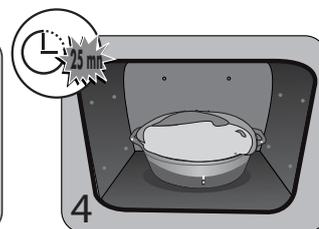
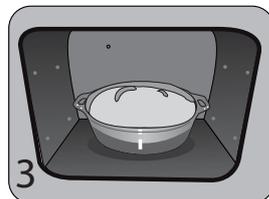
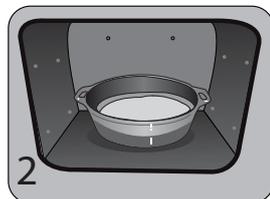
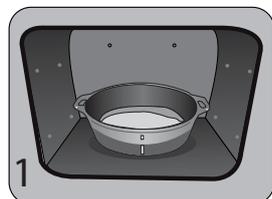
(de acordo com o modelo)

Ingredientes:

• Farinha 2 kg • Água 1240 ml • Sal 40 g • 4 pacotes de fermento de padeiro desidratado
MISTURE A MASSA TODA COM A BATEDEIRA E INSIRA A MASSA SEM COBRIR NO FORNO.

Procedimento: Receitas de massa para pão ou bolos, usando fermento. Coloque a mistura num recipiente à prova de calor e liberte os encaixes dos filamentos para colocar o recipiente no fundo do forno.

Pré-aqueça o forno com a função CALOR GIRATÓRIO a 40-50 °C durante 5 minutos. Desligue e deixe a massa fermentar com o calor residual do forno durante 25-30 minutos.



PT GUIA DE UTILIZAÇÃO

*FORNO A VAPOR
COMBINADO*

De Dietrich 

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 tira partido de materiais robustos e conceituados, privilegiando a autenticidade. 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.

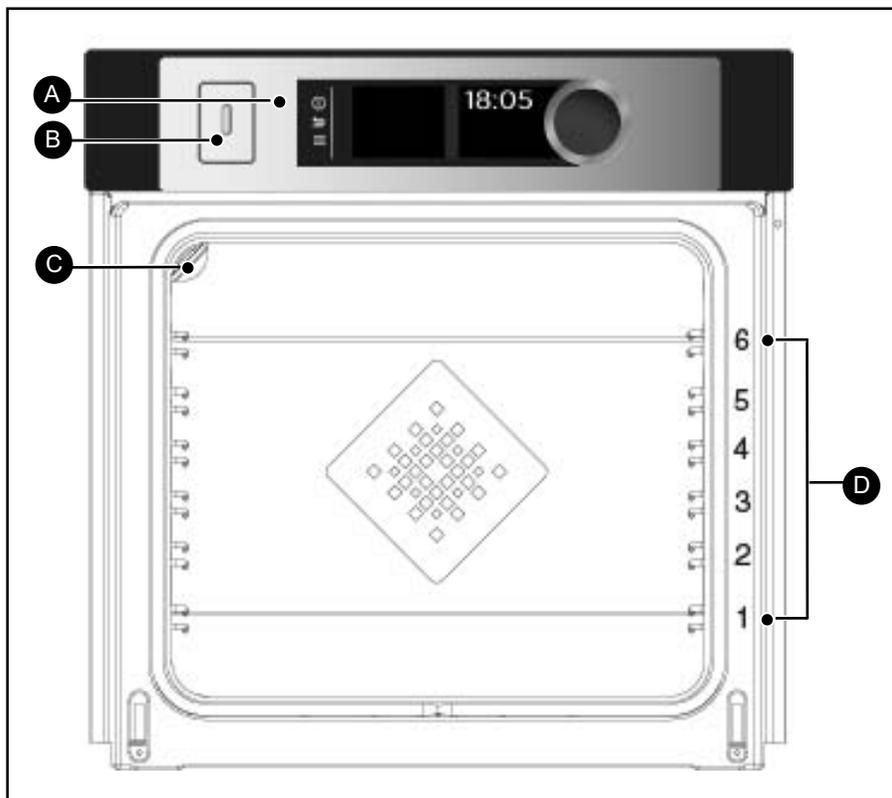
De Dietrich 

ÍNDICE

1 / Apresentação do forno	4
Comandos e visor	5
Acessórios	6
Gaveta de enchimento.....	8
Primeiras configurações - colocação em serviço	9
2 / Modos de cozedura	10
Modo «Expert».....	11
Modo «Expert vapor».....	11
◦ Favoritos (cozeduras memorizadas)	13
◦ Funções de cozedura.....	14
◦ Secagem	16
Modo «Guia culinário»	17
Modo «Vapor combinado»	17
◦ Lista dos pratos	18
Modo «Temperatura baixa»	20
3 / Configurações	22
Bloqueio dos comandos	23
4 / Temporizador	23
5 / Manutenção - Limpeza	24
Superfície exterior	24
Desmontagem dos encaixes	24
Limpeza dos vidros interiores	24
Desmontagem e remontagem da porta	24
Substituição da lâmpada	26
Função de limpeza	26
◦ Pirólise	26
◦ Drenagem do depósito de água	28
◦ Descalcificação da caldeira	29
6 / Anomalias e soluções	30
7 / Assistência pós-venda	31

• 1 APRESENTAÇÃO DO FORNO

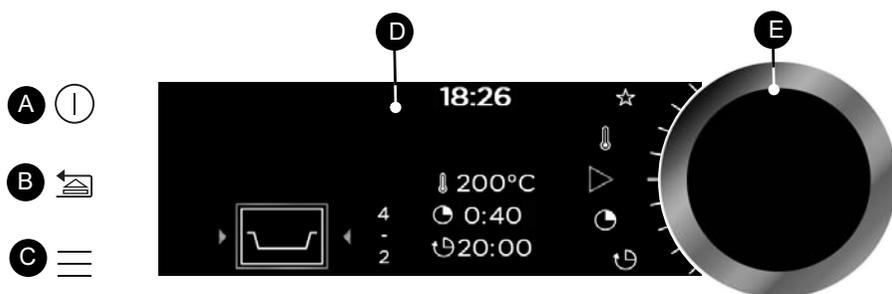
APRESENTAÇÃO DO FORNO



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

• 1 APRESENTAÇÃO DO FORNO

COMANDOS E VISOR



A Botão de paragem do forno
(pressão longa)

B Botão de retorno
(pressão breve) e/ou
Botão de abertura da gaveta
(pressão longa)

C Botão de acesso ao MENU
(cozeduras, acertos,
temporizador, limpeza)

D Visores

E 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.

SÍMBOLOS DOS VISORES

Início da cozedura

Vapor

Paragem da cozedura

Memorização de cozeduras

Graus de temperatura

Indicador de bloqueio
do teclado

Duração da cozedura

Indicador de bloqueio
da porta durante a pirólise

Hora de fim de cozedura
(arranque diferido)

Indicador da altura dos encaixes recomendada
para colocar os pratos no forno

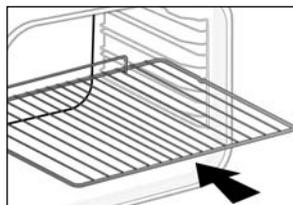
• 1 APRESENTAÇÃO DO FORNO

ACESSÓRIOS (consoante o modelo)

- Grelha de segurança anti-balanço

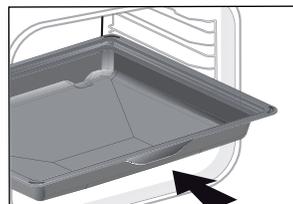
A grelha pode ser utilizada para suportar todos os pratos e formas com alimentos a cozer ou gratinar. Será utilizada para fazer grelhados (colocando-os diretamente sobre a grelha).

Coloque a pega anti-inclinação na direção do fundo do forno.



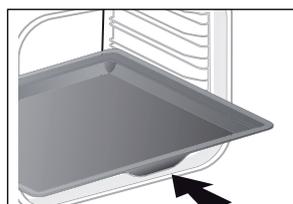
- Pratos multiusos, pingadeira 45 mm

Inserido nos níveis abaixo da grelha, pega na direção da porta do forno. Recolhe o sumo e gorduras dos grelhados. Pode ser utilizada meia de água para cozeduras em banho-maria.



- Prato de pastelaria, 20 mm

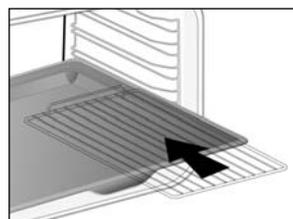
Inserido nos encaixes, pega na direção da porta do forno. Ideal para fazer biscoitos, areias, cupcakes. O seu plano inclina permite colocar facilmente a preparação no tabuleiro. Também pode ser inserido nos encaixes abaixo da grelha para recolher os sumos e gorduras de grelhados.



- Grelhas «sabor»

Estes semi-grelhas «sabor» são utilizadas independentemente uma da outra mas são exclusivamente colocadas dentro de um dos pratos ou da pingadeira com a pega anti-inclinação na direção do fundo do forno.

Utilizando apenas uma grelha, tem a facilidade de mexer os alimentos com o sumo que é recolhido no prato.



• 1 APRESENTAÇÃO DO FORNO

- Sistema de guias deslizantes

Graças ao sistema de calhas deslizantes, a manipulação dos alimentos torna-se mais prática e fácil, pois as placas podem ser retiradas suavemente, o que simplifica ao máximo a sua manipulação. As placas podem ser retiradas por completo, o que permite aceder-lhes totalmente.

Além disso, a sua estabilidade permite trabalhar e manipular os alimentos com toda a segurança, o que reduz o risco de queimaduras. Deste modo, pode retirar os seus alimentos do forno muito mais facilmente.

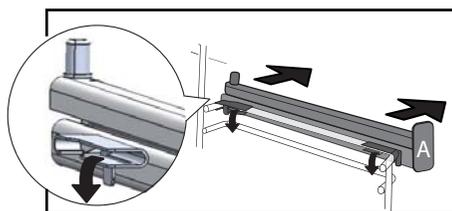
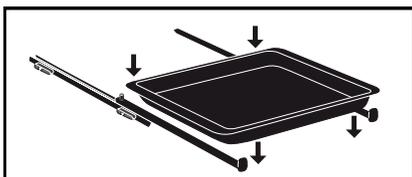
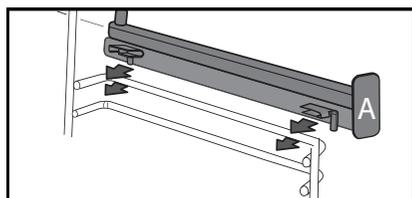
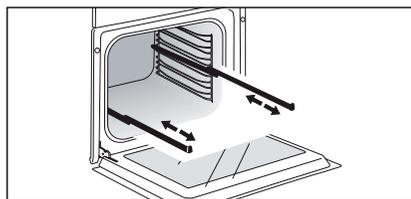
INSTALAÇÃO E DESMONTAGEM DAS GUIAS DESLIZANTES

Depois de retirar os dois encaixes de filamento, escolha a altura dos encaixes (de 2 a 5) a que deseja fixar as guias. Acione a guia esquerda contra o encaixe esquerdo efetuando uma pressão suficiente na parte dianteira e traseira da guia para que as 2 pernas laterais da guia entrem no encaixe de filamento. Proceda da mesma forma para a guia direita.

NOTA: a parte deslizante telescópica da guia deve desdobrar-se na direção da parte anterior do forno, e o batente **A** sua frente.

Coloque os 2 encaixes de filamento e em seguida, coloque o tabuleiro sobre as 2 guias; o sistema está pronto a ser utilizado.

Para desmontar as guias, retire novamente os encaixes de filamento. Remova ligeiramente os pés fixos sobre cada guia, para baixo, para os libertar do encaixe. Puxe a guia na sua direção.



Conselho
Para evitar a libertação de fumo durante a cozedura de carnes gordas, recomendamos juntar um pouco de água ou óleo no fundo da pingadeira.

Sob o efeito do calor, os acessórios podem deformar-se sem que isto altere a sua função. Depois de arrefecer, voltam à forma original.

• 1 APRESENTAÇÃO DO FORNO

GAVETA DE ENCHIMENTO

- Enchimento do depósito de água

Antes de cada nova cozedura a vapor, deve encher o depósito de água.

O depósito tem capacidade para 1 litro de água.

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

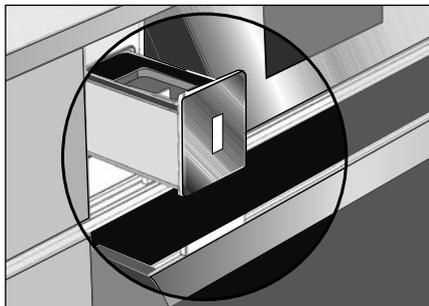
Encha o depósito.

Assegure que o depósito fica cheio, no nível máximo.

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

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

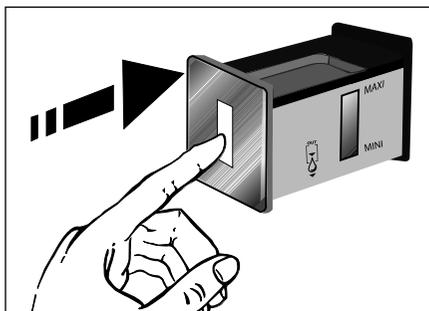
O seu forno está pronto a efetuar uma cozedura a vapor combinada.



Conselho

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

Volte a ajustar o nível, se for necessário.



Atenção

Não deve usar água adoçada nem desmineralizada.

Atenção

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

• 1 APRESENTAÇÃO DO FORNO

PRIMEIROS ACERTOS - COLOCAÇÃO EM SERVIÇO

- Selecione o idioma

Na primeira colocação em serviço ou depois de um corte de energia, selecione o seu idioma girando o manípulo e depois, pressione para validar a sua escolha.

- Ajuste a hora

O visor pisca em 12:00.

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

O seu forno apresenta a hora.

NB: Para modificar a hora novamente, consulte o capítulo «Acertos».

 Antes de utilizar o seu forno pela primeira vez, aqueça-o vazio durante cerca de 30 minutos à temperatura máxima. Certifique-se de que a divisão está suficientemente ventilada.

- Arranque - Menu geral

Pressione o botão MENU ≡ para aceder ao menu geral quando o forno apenas mostra a hora.

Chega ao primeiro modo de cozedura: o modo Expert.

Gire o manípulo para ver os vários programas :



Para entrar no modo selecionado, valide pressionando o manípulo.

Para voltar atrás (exceto durante uma cozedura), pressione o botão de retorno  e para parar o forno, pressione o botão de paragem durante alguns segundos ①.

• 2 COZEDURA

MODOS DE COZEDURA

Consoante o grau de conhecimento que tem sobre a cozedura da sua receita, seleccione um dos modos seguintes:

1



Selecione o modo **“EXPERT”** para fazer uma receita em que você é que escolherá o tipo, a temperatura e a duração da cozedura.

2



Selecione o modo **“EXPERT VAPOR”** para preparar uma receita em que pode escolher o tipo, temperatura, percentagem de vapor e duração da cozedura.

3



Selecione o modo **«GUIA CULINÁRIO»** para preparar uma receita em que precise da assistência do forno. Escolha simplesmente o tipo de alimento, o peso e o forno trata de seleccionar os parâmetros mais adaptados.

4



Selecione o modo **«VAPOR COMBINADO»** para uma receita clássica associada à receita a vapor para a qual precise da assistência do forno. Escolha simplesmente o tipo de alimento, o peso e o forno trata de seleccionar os parâmetros mais adaptados.

5



Selecione o modo **«TEMPERATURA BAIXA»** para uma receita gerada pelo forno graças a um programa eletrónico específico (cozedura lenta).

• 2 COZEDURA



MODO «EXPERT»

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

Quando o forno apenas indica a hora, pressione o botão MENU ≡ para ligar o menu geral e confirme o modo «Expert».

- Gire a manete para seleccionar a função de cozedura que escolheu entre a lista abaixo e valide:



Calor ventilado



Calor combinado



Tradicional



Cozedura Eco



Grelha ventilada



Fundo ventilado



Grelha variável



Manter quente



Descongelação



Pão



Secagem



Favoritos (permite memorizar 3 cozeduras)



MODO «EXPERT VAPOR»

Este modo de cozedura permite-lhe combinar uma cozedura clássica associada à cozedura a vapor para obter cozeduras mais cremosas e suaves, que preservem o sabor. Desta forma, os alimentos não ficam secos e conservam a textura estaladiça.

Tal como no modo Expert, pode configurar todos os parâmetros de cozedura, bem como a percentagem de vapor.

Selecione o modo «Expert Vapor» no menu geral e valide.

Em seguida, selecione uma das funções de cozedura propostas na lista abaixo e valide:



Vapor ventilado tradicional



Grelha ventilada tradicional



Calor ventilado com vapor

• 2 COZEDURA



(Expert e Expert Vapor)

COZEDURA IMEDIATA

Quando tiver seleccionado e validado a função de cozedura, o forno sugere um ou dois níveis de encaixe.

- Coloque o prato no forno no nível recomendado.
- Pressione novamente o manípulo para iniciar a cozedura. A subida de temperatura começa imediatamente.

NB: Alguns parâmetros podem ser modificados (em função do modo seleccionado) antes de iniciar a cozedura (temperatura, duração, percentagem de vapor 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:

- Selecione o símbolo de temperatura  e valide.
- Gire o manípulo para modificar a temperatura e valide a sua escolha.

DURAÇÃO DA COZEDURA

Pode introduzir a duração da cozedura do seu prato seleccionando o símbolo de duração da cozedura  e validando. Introduza a duração da cozedura girando o manípulo e depois valide.

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 seleccionado.

A contagem da duração é feita imediatamente após ter sido atingida a temperatura de cozedura.



PERCENTAGEM DE VAPOR

(Apenas no Expert Vapor)

Para cozeduras combinadas, o forno sugere uma percentagem de vapor ideal. Para modificar, selecione o símbolo de vapor  e valide.

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

• 2 COZEDURA



(Expert e Expert Vapor)

COZEDURA COM INÍCIO DIFERIDO

Quando define a duração cozedura, a hora de fim de cozedura (caixa) aumenta automaticamente. Pode modificar essa hora de fim de cozedura se pretender que a mesma seja diferida.

- Selecione o símbolo de fim de cozedura  e confirme.

Depois de ter configurado a hora de fim de cozedura, valide duas vezes.

NB: Pode iniciar uma cozedura sem selecionar 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.

O forno indica uma mensagem:

«Deseja parar a cozedura em curso?»

Confirme selecionando «Aceito» e valide ou selecione «Rejeito» e valide para continuar a cozedura.



FAVORITOS

(apenas no modo Expert)

- Memorizar uma cozedura

A função «Favoritos» permite memorizar 3 receitas do modo «Expert» que faz com frequência.

No modo Expert, selecione uma cozedura, a sua temperatura e duração. Depois, selecione o símbolo  girando o manípulo para memorizar a cozedura e valide.

O ecrã sugere a gravação destes parâmetros numa memória   ou . Escolha um e confirme. A sua cozedura foi gravada.

Confirme 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.

- Utilize uma memória já gravada na função «Favoritos».

Vá ao menu «Expert» e confirme.

Veja as funções até ao símbolo «Favoritos » girando o manípulo. Valide.

- Selecione uma das memórias já gravadas   ou  e pressione para validar.

O forno arranca.

• 2 COZEDURA



FUNÇÕES DE COZEDURA EXPERT (consoante o modelo)



Preaqueça o forno vazio antes de qualquer operação.

Posição	T°C predefinida min - max	Utilização
 Calor ventilado*	180°C 35°C - 250°C	Recomendado para manter a tenrura de carnes brancas, peixes e legumes. Para as cozaduras múltiplas até 3 níveis.
 Calor combinado	205°C 35°C - 230°C	Recomendado para carne, peixe, legumes, colocados de preferência num prato de barro.
 Tradicional	200 °C 35°C - 275°C	Recomendado para carne, peixe, legumes, colocados de preferência num prato de barro.
 ECO*	200 °C 35°C - 275°C	Esta posição permite ganhar energia conservando as qualidades da cozedura. Nesta sequência, a cozedura pode ser efetuada sem preaquecimento.
 Grelha ventilada	200 °C 100°C - 250°C	Aves e assados suculentos e estaladiços em todos os lados. Deslize a pingadeira para o nível inferior. Recomendado para todas as carnes de ave e assados, para tostar ou cozer na perfeição pernas de borrego, costeletas de vaca. Para manter o sabor nas pastas de peixe.
 Fundo ventilado	180°C 75°C - 250°C	Recomendado para carne, peixe, legumes, colocados de preferência num prato de barro.

*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.



Nunca coloque papel de alumínio diretamente em contacto com a base, pois o calor acumulado poderia provocar uma deterioração do esmalte.

• 2 COZEDURA

Posição	T°C predefinida min - max	Utilização
 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.
 Manter quente	60°C 35°C - 100°C	Recomendado para levedar massa para pão, brioche, folar. Massa colocada sobre a base, sem ultrapassar os 40°C (aquece-pratos, descongelação).
 Descongelação	35°C 30°C - 50°C	Ideal para alimentos delicados (tartes de fruta, tartes de natas, etc.). A descongelação de carnes, pães pequenos, etc. é feita a 50°C (carnes colocadas na grelha com um prato por baixo para recuperar o sumo da descongelação).
 Pão	205°C 35°C - 220°C	Sequência de cozedura predefinida para a cozedura do pão. Após um aquecimento prévio, coloque a bola de pão sobre a forma - 2º nível. Não se esqueça de colocar um piréx com água sobre o revestimento do fundo para obter uma crosta crocante e dourada.
 Secagem	80°C 35°C - 80°C	Sequência que permite a desidratação de determinados alimentos como frutas, legumes, grãos, raízes, especiarias e ervas aromáticas. Deve consultar a tabela específica à secagem abaixo.

 **Conselho de poupança de energia.**
Evite abrir a porta durante a cozedura para evitar desperdícios de calor.

• 2 COZEDURA



FUNÇÃO DE SECAGEM (apenas no modo Expert)

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

• 2 COZEDURA



**MODO «GUIA
CULINÁRIO»**



**MODO «VAPOR
COMBINADO»**

Estes dois modos selecionam por si os parâmetros da cozedura apropriados em função do alimento a preparar. Tratam-se de receitas com ou sem vapor associado.

COZEDURA IMEDIATA

- Selecione o modo «GUIA CULINÁRIO» ou «VAPOR COMBINADO» quando estiver no menu geral e valide.

O forno sugere várias categorias no interior das quais pode encontrar vários pratos (consulte a lista detalhada abaixo):

- Em seguida, selecione a categoria, por exemplo, «Aves», e depois, confirme.

- Selecione o prato específico que deseje preparar, por exemplo, «frango» e confirme.

Para alguns alimentos, o peso (ou o tamanho) devem ser indicados.

- É sugerido um peso. Introduza o peso e valide; o forno calcula automaticamente e indica a duração da cozedura bem como a altura do encaixe.

- Coloque o prato no forno e valide.

 **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.

- O forno toca e desliga-se quando o tempo de cozedura tiver terminado; o seu ecrã indica que o prato está preparado.

COZEDURA COM INÍCIO DIFERIDO

Se desejar, pode modificar a hora de fim de cozedura selecionando o símbolo de fim de cozedura  e validando.

Depois de ter configurado a hora de fim de cozedura, valide duas vezes.

 **Para receitas que requeiram um preaquecimento, não é possível efetuar uma cozedura com início retardado.**

• 2 COZEDURA



LISTA DE PRATOS SEM VAPOR



AVES

Frango
Pato
Magret de pato *
Peru



CARNES

Costeleta de cordeiro rosado
Carne de vaca em sangue
Carne de vaca média
Carne de vaca bem passada
Porco assado
Vitela assada
Costeletas de vitela *



PEIXE

Salmão
Truta
Terrina de peixe



PREPARADOS

Lasanha
Pizza
Quiche



PRIMOR

Batatas gratinadas
Tomates recheados
Batatas inteiras



PADARIA

Massa folhada
Massa quebrada
Massa levedada
Pão
Baguetes
Brioche



PASTELARIA

Tarte de frutos
Crumble
Génoise
Cupcakes
Pudim flã
Bolo de chocolate
Areias/biscoitos *
Bolo inglês
Bolo de iogurte

*** Para estes pratos, é necessário um pré-aquecimento antes de colocar o prato no forno.**



Surge um aviso no ecrã para não colocar o prato antes de o forno estar na temperatura certa.

Um sinal sonoro indica o fim do pré-aquecimento; a contagem regressiva do tempo começa apenas a partir deste momento.

Agora, coloque o prato no forno no nível de encaixe recomendado.

• 2 COZEDURA



LISTA DE PRATOS COM VAPOR ASSOCIADO



AVES

Frango
Magrets *
Pato



CARNES

Borrego
Lombo de porco assado
Vitela assada
Febra de porco
Bife de vitela



PEIXE

Peixe cozinhado
Terrina de peixe
Peixes inteiros
Salmão na caçarola



PRIMOR

Batatas gratinadas
Legumes recheados
Batatas inteiras



PASTELARIA

Génoise
Flâs/cremes
Bolo inglês
Cupcakes
Quatro-quartos
Bolo de maçã
Bolo de noz
Pudim flã de côco



PADARIA

Pão
Baguetes
Pão pré-cozido
Massa congelada
Regenerar o pão do dia anterior



PRATOS PREPARADOS

Lasanha
Clafouti de legumes
Legumes em conserva
Batatas
Risotto
Pratos frescos
Pratos congelados



DESCONGELAÇÃO

Carne
Peixe
Pães e bolos

*** Para estes pratos, é necessário um pré-aquecimento antes de colocar o prato no forno.**



Surge um aviso no ecrã para não colocar o prato antes de o forno estar na temperatura certa.

Um sinal sonoro indica o fim do pré-aquecimento; a contagem regressiva do tempo começa apenas a partir deste momento.

Agora, coloque o prato no forno no nível de encaixe recomendado.

• 2 COZEDURA



MODO DE TEMPERATURA BAIXA

Este modo de cozedura permite tornar mais tenras as fibras da carne graças a uma cozedura **lenta** associada a temperaturas pouco elevadas. A qualidade de cozedura é ideal.

 **Não é necessário um preaquecimento para utilizar o modo BAIXA TEMPERATURA. A cozedura deve começar obrigatoriamente com o forno frio.**

 Cozinhar com uma temperatura baixa requer a utilização de alimentos extremamente frescos. Em relação às aves, é muito importante lavar bem o interior e o exterior com água fria e secar bem com papel absorvente antes da cozedura.

COZEDURA IMEDIATA

- No menu geral, seleccione o modo de cozedura «Temperatura Baixa» com o manípulo e confirme.

O forno propõe uma seleção de pratos (consulte a lista de pratos abaixo).

- Seleccione o seu prato.

- Depois de seleccionar o prato, por exemplo: assado de vitela, coloque a carne na grelha ao nível do encaixe superior indicado no ecrã (encaixe 2) e deslize a pingadeira para o encaixe inferior (encaixe 1).

- Confirme a seleção premindo a manete. A cozedura começa.

Em fim de cozedura, o forno desliga-se automaticamente e soa um sinal sonoro.
- Prima o botão de paragem .

COZEDURA COM INÍCIO DIFERIDO

Pode ter um início diferido na cozedura com «temperatura baixa».

Depois de ter seleccionado o seu programa, seleccione o símbolo de fim de cozedura . O número pisca e depois, basta ajustar a hora de fim de cozedura girando a manete; depois, valide duas vezes.

O visor do fim da cozedura deixa de piscar.

• 2 COZEDURA



LISTA DE PRATOS



Assado de vitela (04:00)



Lombo de vaca:



mal passado (3h00)



bem passado (4h00)



Assado de porco (05:00)



Borrego:



rosado (3h00)



bem passado (4h00)



Frango (6h00)



Peixes pequenos (1h20m)



Peixe grande (2h10m)



Iogurte (3h00)



NOTA: Não utilize a grelha para os programas seguintes: peixes pequenos - peixes grandes e iogurtes.

Coloque diretamente sobre a pingadeira ao nível do encaixe indicado na tabela.

• 3 AJUSTES



FUNÇÃO DE ACERTOS

No menu geral, selecione a função «ACERTOS» girando o manípulo e depois, valide.

São propostas diferentes configurações:
- hora, idioma, som, modo demo, gestão da lâmpada.

Selecione a função desejada girando o manípulo e valide.

Ajuste os parâmetros e valide.



Hora

Modifique a hora; valide e depois, modifique os minutos e valide novamente.



Idioma

Escolha o seu idioma e valide.



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.



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.

Para voltar a colocá-lo em modo normal, posicione em OFF e valide.



Gestão da lâmpada

Há duas opções de acerto:

Na posição ON, a lâmpada fica acesa durante a cozedura (exceto na função ECO).

Na posição AUTO, a lâmpada do forno apaga-se depois de 90 segundos de cozedura.

Escolha a sua posição e valide.



Depois de 90 segundos sem ação da parte do utilizador, a luminosidade do visor decresce para limpar o consumo de energia e a lâmpada do forno apaga-se (quando estiver em modo «AUTO»).

Basta pressionar os botões de retorno  ou o menu  para reestabelecer a luminosidade do visor e ativar a lâmpada durante a cozedura se necessário.

• 3 AJUSTES



BLOQUEIO DOS COMANDOS Segurança das crianças

Prima simultaneamente os botões de retorno  e menu  até aparecer no ecrã  um símbolo de um cadeado.

O bloqueio dos comandos é acessível durante a cozedura ou quando o forno se desliga.

NOTA: apenas o botão de paragem  se mantém ativo.

Para desbloquear os comandos, pressione simultaneamente os botões de retorno  e de menu  até que o símbolo do cadeado  desapareça do ecrã.

• 4 TEMPORIZADOR



FUNÇÃO MINUTEIRO

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

- No menu geral, seleccione a função «TEMPORIZADOR» girando o manípulo e depois, valide.

0m00s aparece no ecrã.

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 00m00s.

Se pressionar o manípulo durante a contagem regressiva, para o temporizador.

• 5 MANUTENÇÃO

LIMPEZA E MANUTENÇÃO:

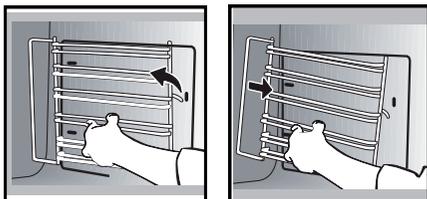
SUPERFÍCIE EXTERIOR

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

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.



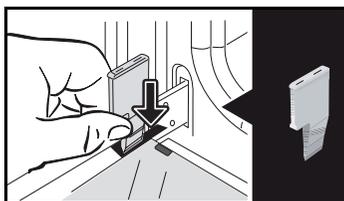
Cuidado

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.

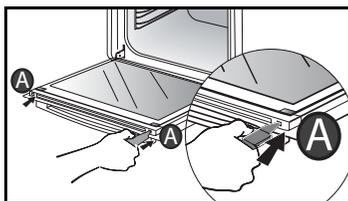
DESMONTAGEM E REMONTAGEM DA PORTA

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

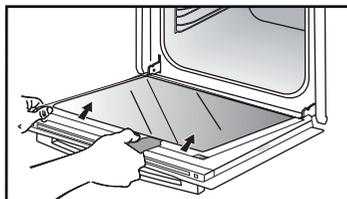


Retire o primeiro vidro:

Com a ajuda da outra calha (ou de uma chave de fendas), pressione contra os pontos **A** para retirar o vidro.

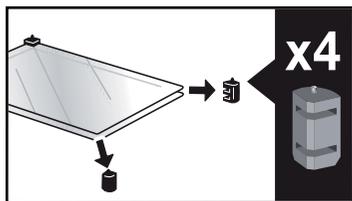


Retire o vidro.



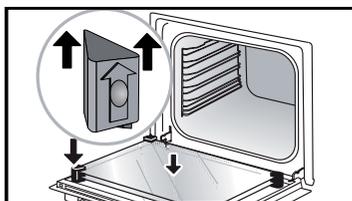
A porta é composta por dois vidros suplementares com um espaçador preto de borracha em cada canto.

• 5 MANUTENÇÃO

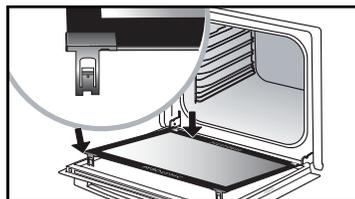
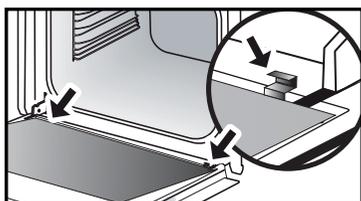


Se necessário, retire-os para os limpar.
Não imirja o vidro em água. Lave com água limpa e limpe com um pano que não perca pêlos.

Após a limpeza, reposicione os quatro batentes em borracha com a seta para cima e reposicione todos os vidros.



Coloque o último vidro nos batentes em metal, e depois insira-o com a face a indicar «PYROLYTIC» virada para si e visível.



Retire a calha de plástico.
O seu aparelho está novamente operacional.

• 5 MANUTENÇÃO



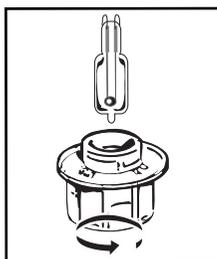
SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA



Cuidado

Certifique-se de que o aparelho está desligado da alimentação antes de substituir a lâmpada, para evitar qualquer risco de choques elétricos. Intervenha quando o aparelho estiver frio.

Características da lâmpada:
25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.



Pode substituir a lâmpada sem ajuda quando deixar de funcionar. Para desmontar o difusor luminoso e a lâmpada, utilize uma luva de borracha para facilitar a desmontagem. Insira a lâmpada nova e substitua o difusor.



FUNÇÃO DE LIMPEZA (da cavidade)



Retire os acessórios e os encaixes do forno antes de efetuar uma limpeza pirolítica. É muito importante que, durante a limpeza por pirólise, todos os acessórios incompatíveis com uma pirólise sejam retirados do forno (calhas deslizantes, placa de pastelaria, grelhas cromadas), bem como os recipientes.

AUTOLIMPEZA PIROLÍTICA

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

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

Antes de efetuar uma limpeza pirolítica ao seu 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.

EFETUAR UM CICLO DE AUTOLIMPEZA

Existem três ciclos de pirólise: As durações são selecionadas previamente e não podem ser modificadas:

• 5 MANUTENÇÃO



Pirólise Express: em 59 minutos

Esta função específica aproveita o calor acumulado após a cozedura anterior para oferecer uma limpeza automática e rápida da cavidade: limpa uma cavidade pouco suja em menos de uma hora.

A vigilância eletrónica da temperatura da cavidade determina se o calor residual dentro da cavidade é suficiente para obter um bom resultado de limpeza. No caso contrário, **será feita uma pirólise de 1h30m, automaticamente.**



Pirólise Auto: entre 1h30m et 2h15m

para uma limpeza que permite um ganho de energia.



Pirólise Turbo: em 2h00m

para uma limpeza mais profunda da cavidade do forno.

AUTOLIMPEZA IMEDIATA

- Selecione a função «LIMPEZA» quando estiver no menu geral e valide.

- Escolha o ciclo de autolimpeza mais adaptado, por exemplo, Pirólise Turbo, e valide.

Inicia-se a pirólise. A contagem da duração é feita imediatamente após a confirmação.

Durante a pirólise, aparece o símbolo  no programador, indicando que a porta está bloqueada.

No fim da pirólise, pisca 0:00.

Decorre uma fase de arrefecimento de

30 minutos após cada pirólise e o seu forno fica indisponível durante este período.

 Quando o forno estiver frio, utilize um pano húmido para retirar a cinza branca. O forno está limpo e pronto a utilizar para efetuar uma cozedura à sua escolha.

AUTOLIMPEZA COM INÍCIO DIFERIDO

Seguir as instruções descritas no parágrafo precedente.

- Selecione o símbolo da hora de fim (início diferido)  e valide.

- Ajuste a hora de fim da pirólise que desejar com a manete e depois, valide duas vezes.

Depois de alguns segundos, o forno fica em espera e o início da pirólise é diferido para que termine à hora de fim programada.

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

• 5 MANUTENÇÃO



FUNÇÃO DE DRENAGEM (do depósito de água)



Deve efetuar uma drenagem antes de cada cozedura.

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

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

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

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

A drenagem automática em fim de cozedura:

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

Pode decidir não fazer esta drenagem selecionando «Recusar» e validando, ou escolhendo «Aceitar» e validando.

Em seguida, selecione uma drenagem SPEED ou uma drenagem AUTO e valide.

A gaveta abre-se automaticamente para a drenagem.



Drenagem SPEED:

Unicamente no caso em que o utilizador deseje retomar imediatamente uma cozedura a vapor.

Duração de drenagem de cerca de 20 segundos.



Drenagem AUTO:

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

Duração da drenagem de 2 a 3 minutos, aproximadamente.

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

Valide premindo a manete para começar a drenagem.

O visor indica o tempo necessário para a drenagem.

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

• 5 MANUTENÇÃO



FUNÇÃO DE DESCALCIFICAÇÃO (da caldeira a vapor)

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

Deve efetuar uma descalcificação regular da caldeira.

Quando o forno sugerir «descalcificação recomendada», pode decidir não o fazer selecionando «Recusar» e validando.

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



Atenção
Quando o visor indicar «descalcificação obrigatória», deve proceder imperativamente à descalcificação da caldeira.

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

- Selecione o ciclo «descalcificação» e valide.

A gaveta abre-se automaticamente.

Proceda etapa por etapa.

ETAPA 1 : DRENAGEM

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

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

ETAPA 2: LIMPEZA

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

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

ETAPA 3 : ENXAGUAMENTO

Encha o depósito de água até ao nível máximo.

- Coloque um recipiente por baixo da gaveta e valide.

O ciclo de «enxaguamento» inicia-se com a duração de 3 minutos e 30 segundos.

ETAPA 4: DRENAGEM

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

- Coloque um recipiente por baixo da gaveta e valide.

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

No fim do ciclo, a descalcificação termina. Soa um sinal sonoro. Volte a fechar a gaveta manualmente. O seu forno está novamente operacional.

• **6 RESOLUÇÃO DE AVARIAS**

- «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.

- O ventilador de arrefecimento continua a girar depois do forno apagado. É normal, pois pode funcionar até uma hora após a cozedura para ventilar o forno. Se o fenómeno persistir, contacte o Serviço de assistência pós-venda.

- A limpeza por pirólise não é feita. Verifique se a porta está fechada. Ligue para o serviço de assistência pós-venda se o defeito persistir.

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

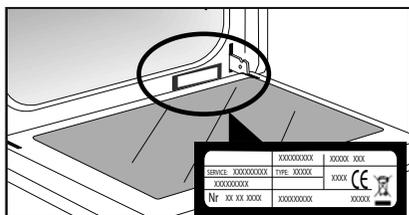
- Há água no fundo do forno.

A caldeira está calcificada. Seguir o procedimento de DESCALCIFICAÇÃO. Se a avaria persistir, contacte a Assistência Pós-Venda.

• 7 SERVIÇO PÓS-VENDA

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.



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

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

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.

--