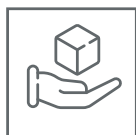


Forno Combinado Versia Black 66 Litros com Grill e Forno a Vapor - 220V

S66DQ-AB



Coleção **Black**



Modelo:
S66DQ-AB



Potência máxima:
3000 W



Capacidade:
66 L



Faixa de
Temperatura:
38 ~ 250 °C



Total de
funções: 14



Total de Receitas
Automáticas: 68



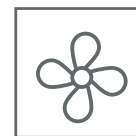
Tanque de Água
Automático: 1,3 LT



Prateleiras da
Grelha: 5



Vidro Triplo



Ventilador de
Convecção



Timer



Função Programar
Antecipado



Descalcificação



Comando Semi
Digital



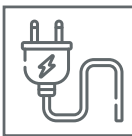
Interior
Esmaltado



Sonda Alimentar



Auto Limpeza
a Vapor



Vtagem:
220 V



Garantia:
3 Anos

versia[®]

S66DQ-AB

Características do Produto

| Dados do Produto | |
|--------------------------------|-----------------------------|
| MODELO | S66DQ-AB |
| DIMENSÕES DO PRODUTO L x P x A | 59,5 cm x 56,3 cm x 59,5 cm |
| DIMENSÕES DA CAIXA L x P x A | 71 cm x 70 cm x 71 cm |
| PESO BRUTO | 41 kg |
| PESO LÍQUIDO | 37 kg |
| POTÊNCIA MÁXIMA | 3.000 W |
| VOLTAGEM | 220 V |
| FREQUÊNCIA | 60 Hz |
| CAPACIDADE | 66 L |
| FAIXA DE TEMPERATURA | 38 ~ 250 °C |
| TOTAL DE FUNÇÕES | 14 |
| TOTAL DE FUNÇÕES VAPOR | 3 |
| TOTAL DE FUNÇÕES GRILL | 11 |
| TOTAL DE RECEITAS AUTOMÁTICAS | 68 |
| TANQUE DE ÁGUA AUTOMÁTICO | 1,3 LT |
| PRATELEIRAS DA GRELHA | 5 |
| TEMPORIZADOR | 120 Minutos |
| DISPLAY LCD | Sim |
| VIDRO TRIPLO | Sim |
| VENTILADOR DE CONVECÇÃO | Sim |
| TIMER | Sim |
| FUNÇÃO PROGRAMAR ANTECIPADO | Sim |
| SONDA ALIMENTAR | Sim |
| DESCALCIFICAÇÃO | Sim |
| COMANDO SEMI DIGITAL | Sim |
| INTERIOR ESMALTADO | Sim |
| AUTO LIMPEZA A VAPOR | Sim |
| GARANTIA | 3 Anos |



Dicas Versia

Forno Combinado Versia Pro 66 Litros com Grill e Forno a Vapor foi projetado para ser embutido e combinado com o Forno e Micro-ondas Combinado Versia Pro 31 Litros com Grill e Forno a Vapor para que sua cozinha tenha a performance e design ideal para o dia a dia. Surpreendente modelo esmaltado, possui 14 funções, 68 receitas automáticas e sonda alimentar e super pratico de limpar com a função auto limpeza a vapor.

Redução de Acrilamida: Reduzir a formação de acrilamida, tornando suas refeições ambientais mais saudáveis.

Economia de Energia: O forno a vapor geralmente requer menos energia do que os fornos convencionais, já que não é necessário pré-aquecimento e o aquecimento ocorre em temperaturas mais baixas.

Versatilidade: Os fornos a vapor geralmente oferecem opções de culinária variadas, permitindo que você cozinhe, asse, grelhe, cozinhe no vapor e até mesmo regenere alimentos com eficiência.

S66DQ-AB

Carnes Mais Tenras: O vapor amacia as fibras musculares das carnes, tornando-as mais macias e suculentas. Isso é particularmente útil para cortes de carne mais duros.

Conservação de Cor: O forno a vapor mantém o cor natural dos alimentos, tornando os vegetais mais vibrantes e atraentes.

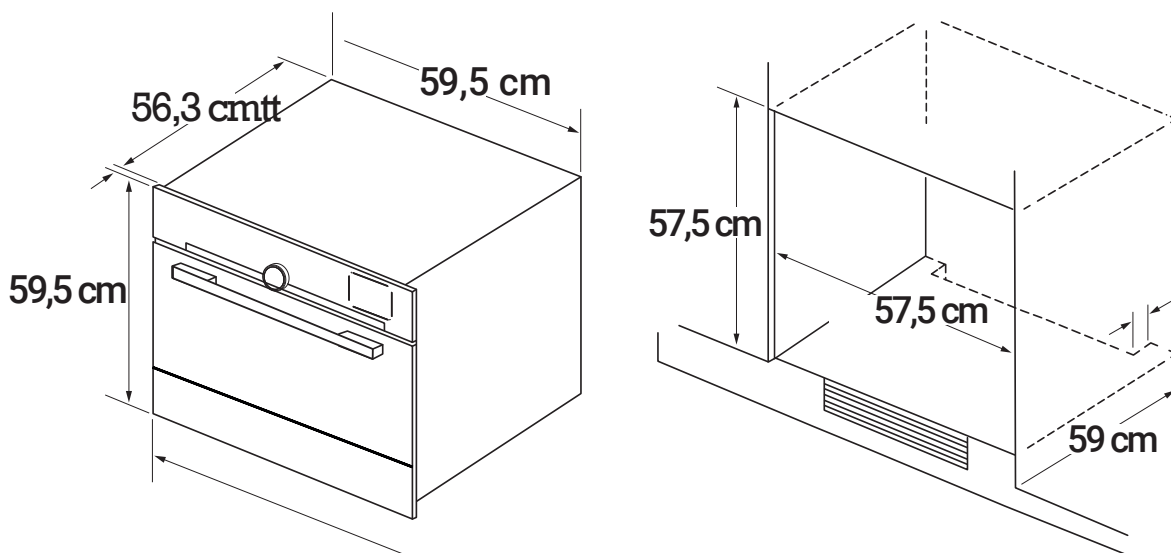
Menos Necessidade de Gordura: Como os alimentos não secam no forno a vapor, você geralmente precisa de menos óleo ou manteiga para evitar que os alimentos grude ou sequem. Isso torna as refeições mais saudáveis.

Menos Necessidade de Gordura: O vapor distribui o calor de maneira uniforme em todo o alimento, o que resulta em um cozimento uniforme. Você não terá partes queimadas ou secas em seus pratos.

Menos Necessidade de Gordura: A acrilamida é uma substância química formada quando certos alimentos são cozidos em altas temperaturas, como fritura e assar.

Dimensões do Produto e Nicho de Instalação

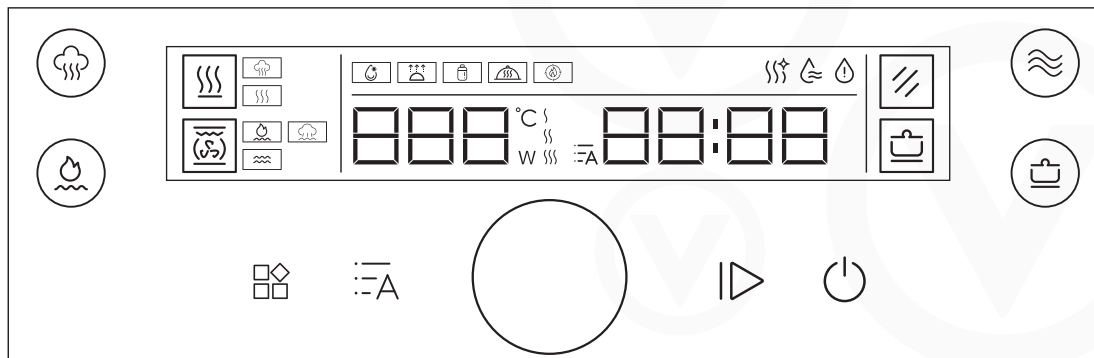
Selecione um bom local para instalar seu micro-ondas combinado onde seja plano e de fácil acesso. Evite lugares com fonte de calor constante, luz solar direta ou umidade. Abaixo imagem ilustrativa referente as dimensões do produto e nicho de instalação, referência de medidas em cm.



As figuras acima são um guia para propósitos de instalação, as dimensões do nicho podem variar ligeiramente. Mantenha espaço suficiente ao redor de seu micro-ondas combinado para que o mesmo funcione com a máxima eficiência.

S66DQ-AB

Panel de controle














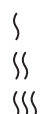


Funções:

| Botão de controle | | Função |
|-------------------|-------------------------------------|---|
| | Alimentação | Ligar, pressione-o por 3s para desligar |
| | Pausa/Início | Pressione para começar a cozinhar ou pausar, ou pressione-o por 5s para cancelar o cozimento. |
| | Receitas | Pressione-o para escolher as receitas pré definidas. Acende. |
| | Função auxiliar | Pressioná-lo pode selecionar descongelar, fermentar, iogurte, manter quente, funções de aquecimento rápido, pressioná-lo por 5S pode ligar/ desligar a lâmpada. |
| | Função de Vapor | Botão de função de vapor, o indicador no visor acenderá, pressione-o para selecionar modos de vapor. |
| | Função de grelha | Botão de função de grelha, o indicador no visor acenderá, pressione-o para selecionar os modos de grelha. |
| | Microondas | Botão de função de microondas, o indicador no visor acenderá, pressione-o para selecionar os modos de microondas. |
| | Ensopado | Botão de função de ensopado, o indicador no visor acenderá, pressione-o para selecionar o modo ensopado. |
| | Botão | Pressione-o para confirmar. Gire-o para ajustar o tempo/ temperatura ou selecionar o código do menu/ funções auxiliares. |
| | Indicador de limpeza a vapor | Pressione o botão de função de vapor por 3s, entrará no modo de limpeza a vapor, o indicador no visor acenderá. |

S66DQ-AB

Visor de LED

| Botão de controle | | Função |
|---|--------------------------------------|---|
|  | Indicador de secagem | Pressione o botão de função de grelha por 3s, entrará no modo de secagem, o indicador  no visor acenderá. Após a limpeza a vapor, poderá usar esta função para secar a cavidade. |
|  | Indicador de falta de água | Quando a água não for o bastante, este indicador iluminar-se-á para lembrar de adicionar a água no depósito de água. |
|  | Modo de vapor - Vapor | Este indicador acenderá ao escolher este modo de vapor. |
|  | Modo de vapor - Vapor + Microondas | Este indicador acenderá ao escolher este modo de vapor. |
|  | Modo de grelha - Grelha | Este indicador acenderá ao escolher este modo de grelha. |
|  | Modo de grelha - Grelha + Vapor | Este indicador acenderá ao escolher este modo de grelha. |
|  | Modo de grelha - Grelha + Microondas | Este indicador acenderá ao escolher este modo de grelha. |
|  | Função auxiliar - Descongelamento | Este indicador acenderá ao escolher o modo descongelamento. |
|  | Função auxiliar - Fermentar | Este indicador acenderá ao escolher o modo fermentar. |
|  | Função auxiliar - Iogurte | Este indicador acenderá ao escolher o modo iogurte. |
|  | Função auxiliar - Manter aquecido | Este indicador acenderá ao escolher o modo manter aquecido. |
|  | Função auxiliar - Aquecimento rápido | Este indicador acenderá ao escolher o modo aquecimento rápido. |
|  | Indicador de volume de vapor | Mostrará diferentes volumes de vapor sob diferentes modos de cozimento que usam vapor. |

versia[®]

atendimento@versia.com.br

www.versia.com.br

 /versiaoficial

 versia_oficial

 versia

Manual



versia[®]