

Forno

De Dietrich 



Caro/a cliente,

*Descobrir os produtos **De Dietrich** é experimentar emoções únicas que apenas os objectos de valor podem criar.*

A sedução é imediata desde o primeiro olhar. A qualidade do design é ilustrada pela estética intemporal e os acabamentos cuidados que tornam cada objecto elegante e refinado, em perfeita harmonia uns com os outros.

*A seguir, vem a vontade irresistível de tocar. O design **De Dietrich** tem como trunfos os materiais robustos e prestigiantes. Privilegia-se o autêntico.*

*Associando a tecnologia mais evoluída aos 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 toda a satisfação durante a utilização deste novo aparelho e teremos todo o prazer em receber as suas sugestões e responder às suas perguntas. Convidamo-lo a formulá-las ao nosso serviço de apoio ao cliente ou no nosso website.

*Convidamo-lo a registar o seu produto em **www.de-dietrich.com** para desfrutar das vantagens da marca.*

Agradecemos a sua confiança.

De Dietrich

*Encontre todas as informações da marca em **www.de-dietrich.com***

Visite a Galeria De Dietrich, 6 rue de la Pépinière em Paris VIIIème

Aberta de terça-feira a sábado, das 10h às 19h.

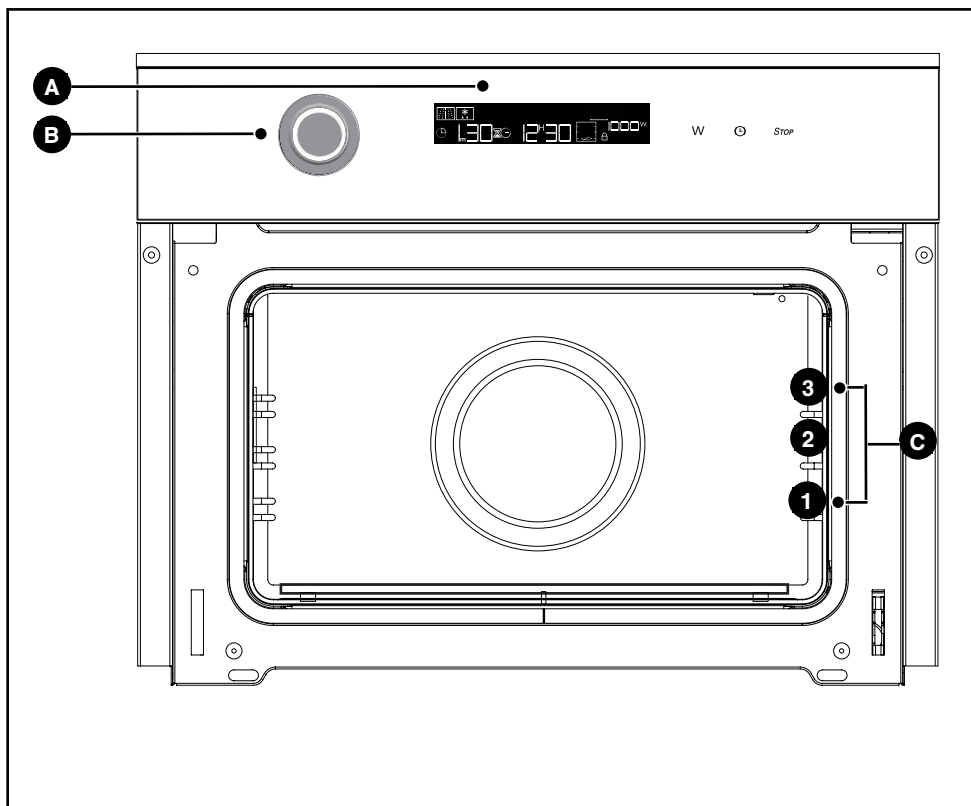
Serviço de apoio ao cliente: 0892 02 88 04



Importante:

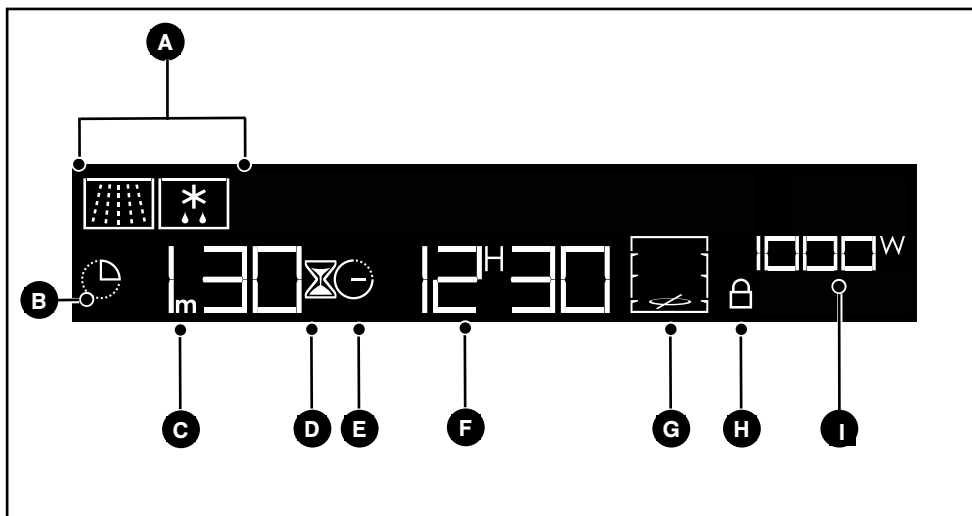
Antes de ligar o seu aparelho, leia com atenção este manual de instalação e de utilização, de modo a familiarizar-se mais rapidamente com o seu funcionamento.

| | |
|--|----|
| 1 / DESCRIÇÃO DO SEU APARELHO | |
| • Apresentação do seu forno _____ | 4 |
| • Apresentação do programador _____ | 5 |
| 2 / UTILIZAÇÃO DO SEU APARELHO | |
| • Utilização do programador | |
| ◦ Como acertar a hora _____ | 6 |
| ◦ Cozedura imediata _____ | 7 |
| • Cozedura programada | |
| ◦ Início imediato _____ | 8 |
| ◦ Início diferido _____ | 9 |
| • Utilização da função do temporizador _____ | 10 |
| • Bloqueio dos comandos _____ | 11 |
| • Modo de espera _____ | 11 |
| • Definição do contraste _____ | 12 |
| • Modo “demo” _____ | 12 |
| • Gestão do prato giratório _____ | 13 |
| • Microondas _____ | 14 |
| ◦ Utilização dos níveis de potência _____ | 14 |
| ◦ Reaquecimento em 2 níveis _____ | 14 |
| ◦ Efectuar uma descongelação _____ | 15 |
| ◦ Guia de descongelação _____ | 16 |
| 3 / ENSAIO DE APTIDÃO PARA A FUNÇÃO _____ | 17 |
| 4 / SERVIÇO PÓS-VENDA | |
| • Intervenções _____ | 18 |

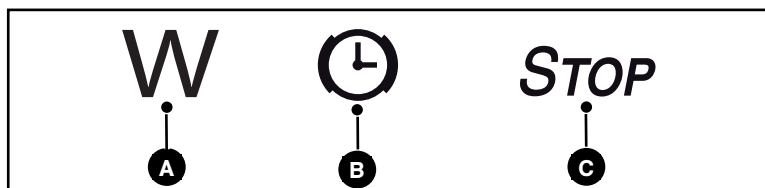
• APRESENTAÇÃO DO SEU FORNO

- A** Programador
- B** Manípulo dos comandos
- C** Encaixes do filamento

• APRESENTAÇÃO DO PROGRAMADOR



- A** Apresentação dos modos de cozedura
- B** Indicador das durações de cozedura
- C** Visualização da duração da cozedura/temporizador
- D** Indicador do temporizador
- E** Indicador de fim de cozedura
- F** Visualização do relógio
- G** Indicador de encaixes / Paragem do prato giratório
- H** Indicador de bloqueio de teclado (segurança para as crianças)
- I** Mostrando o poder do forno



- A** Botão de regulação da potência
- B** Botão de regulação do tempo, duração, final de cozedura e temporizador
- C** Botão de parar

• UTILIZAÇÃO DO PROGRAMADOR

• Como acertar a hora

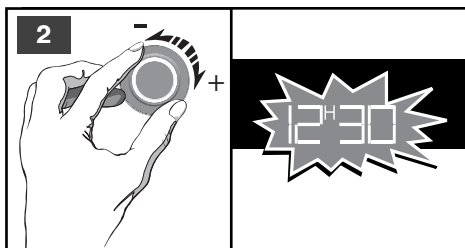
1 - Aquando da ligação eléctrica

O visor pisca em 12H00.



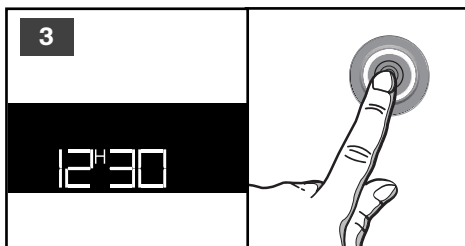
2 - Acerte a hora com o manípulo.

Exemplo: 12H30.




3 - Prima o manípulo para validar.

O visor fica fixo.



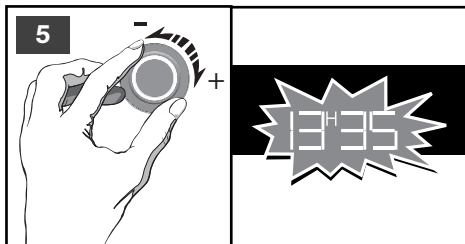
- Para modificar a hora do relógio

4 - Prima o botão  durante alguns segundos até que o visor esteja a piscar, depois deixe de o premir.

Um bip sonoro indica-lhe que pode iniciar o acerto.

5 - Acerte a hora com o manípulo.

Prima o manípulo para validar.



Atenção!


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

• UTILIZAÇÃO DO PROGRAMADOR

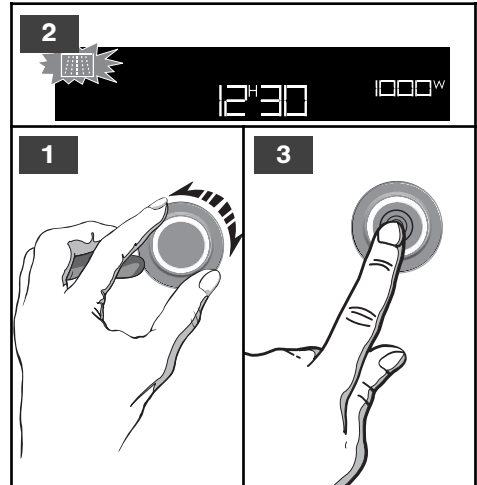
• Cozedura imediata

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

1 - Seleccione com o manípulo a cozedura escolhida.

2 - Exemplo:  -> Potência 1000W,

3 - Valide premindo simplesmente o manípulo.

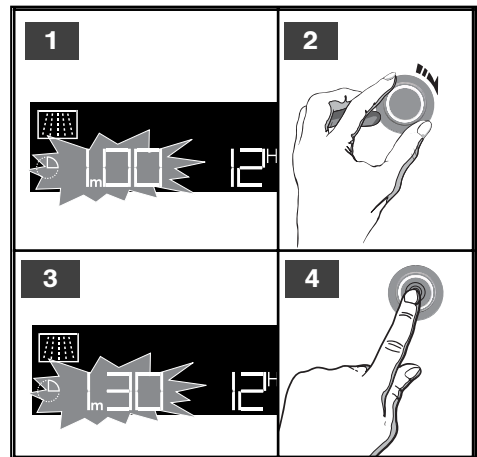


1 - A duração de cozedura pisca no visor.

2 - Ajuste a duração com o manípulo.

3 - Exemplo: 1mn30s

4 - Valide premindo o manípulo.
A cozedura começa.



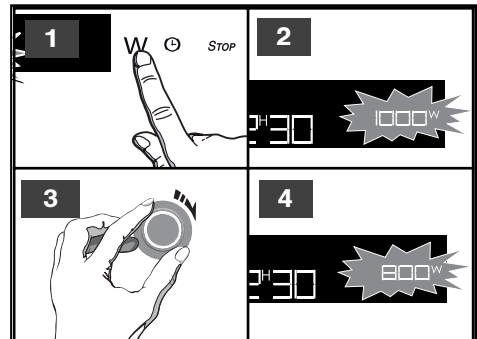
Pode modificar a potência ou a temperatura.

1 - Prima o botão $\frac{W}{C}$ até que o visor esteja a piscar, depois deixe de o premir.

2 - A potência (1000W) pisca. Pode então proceder à regulação.

3 - Regule a potência com o manípulo.

4 - Exemplo: 800 Watts
- Valide premindo o manípulo.





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

• COZEDURA PROGRAMADA

- Cozedura com início imediato e duração programada

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

1 - Prima o botão .

2 - O visor pisca   para indicar que a regulação é então possível.

3 - Com o manípulo, acerte a duração de cozedura.

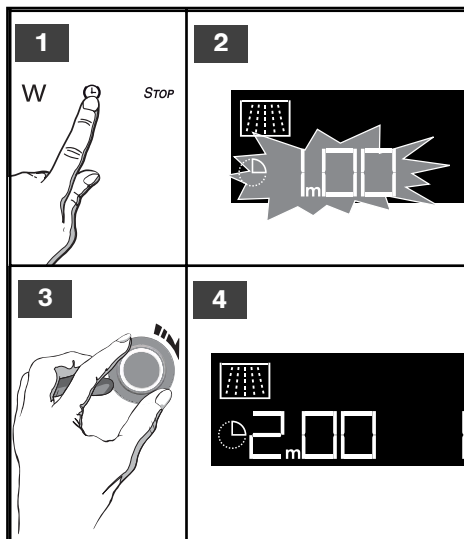
4 - Exemplo: 2 min de cozedura.
Prima o manípulo para validar.

5 - No final da cozedura (fim do tempo programado),

- O forno pára,

-   piscam.

- São emitidos vários sons durante alguns minutos. A paragem definitiva dos bips sonoros efectua-se premindo qualquer botão.



Atenção!


Todas as cozeduras são feitas com a porta fechada.

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

• COZEDURA PROGRAMADA

- Cozedura com início diferido e hora final escolhida

Proceda como para uma cozedura programada.

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

2 - O indicador de final de cozedura pisca para indicar que a definição é então possível.

3 - Rode o manípulo para acertar a hora de fim da cozedura.

4 - Exemplo: Fim de cozedura às 13h30 min.

5 - Prima o manípulo para validar.

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

- O visor volta a indicar a hora actual.

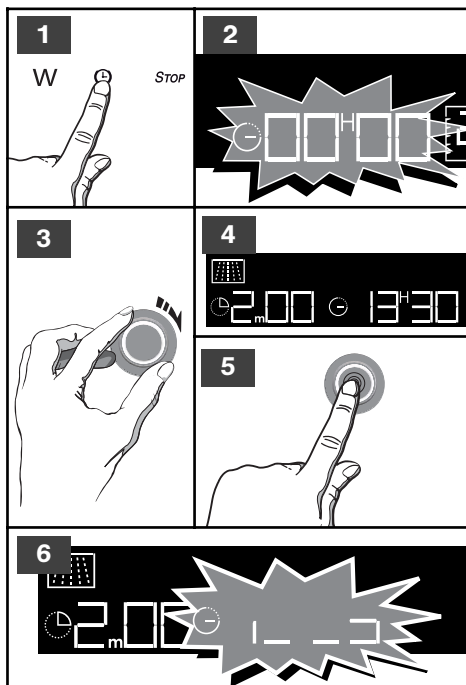
6 - Uma animação indica que o seu forno está no modo de cozedura diferida. A cavidade é iluminada desde do início da cozedura e apaga-se no fim da mesma.

Após estas 3 acções, o início do aquecimento é diferido, de modo a que a cozedura termine às 13h30.

No final da cozedura (fim do tempo programado),

-O forno pára, o indicador do tempo de cozedura e 0:00 piscam.

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




• 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.

1 - Prima 3 vezes o botão .

2 - O símbolo do temporizador  e 0m00s piscam.

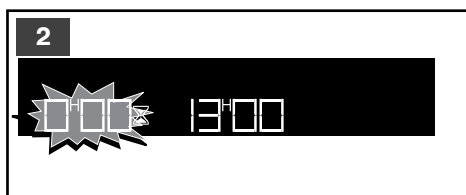
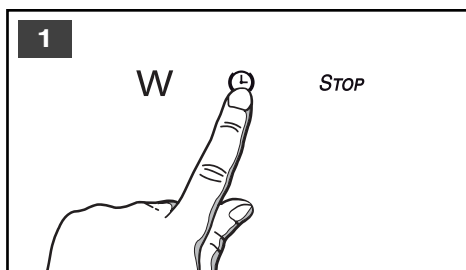
- Ajuste o tempo escolhido com o manípulo.

- Prima novamente o manípulo para validar.

O visor fica fixo após alguns segundos, o temporizador coloca-se em funcionamento e a contagem decrescente de segundo em segundo é iniciada.

Quando terminar o tempo, o temporizador emite uma série de sons para avisar.

A paragem dos bips sonoros efectua-se premindo qualquer botão.




Atenção!

Você pode modificar ou cancelar a qualquer momento o temporizador pressionando o botão  e reduzindo o tempo de 0:00.


• BLOQUEIO DOS COMANDOS (SEGURANÇA PARA AS CRIANÇAS)

FORNO DESLIGADO

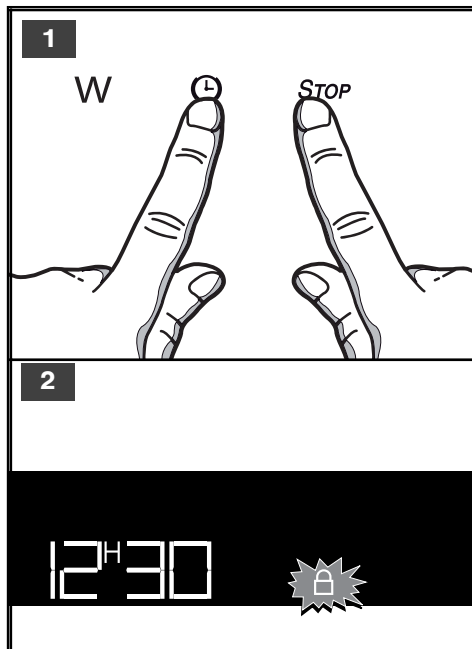
Pode impedir o acesso aos comandos do forno, procedendo da seguinte forma:

1 Com o forno desligado, prima em simultâneo os botões **STOP** e  durante alguns segundos.

2 Aparece um “cadeado” no visor.
- O acesso aos comandos do seu forno fica bloqueado.

Para o desbloquear, prima em simultâneo os botões **STOP** e  durante alguns segundos.

Os comandos do forno estão novamente acessíveis.



• A FUNÇÃO “MODO DE ESPERA”

- O seu forno vem equipado com uma função de espera (espera prolongada).

- O visor indica a hora.

- Após 4 minutos sem acções por parte do utilizador, o visor do forno entra no modo de espera.

Nenhuma tecla pode ser ativada.

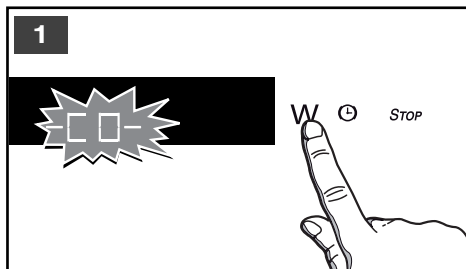
Para reactivar a visualização, utilize o selector de funções.

- O visor do forno fica novamente operacional e poderá voltar a cozinhar.

• REGULAÇÃO DO CONTRASTE

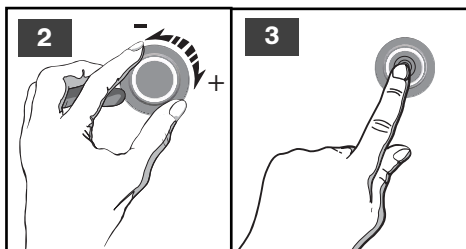
-Acerte a hora em 00:10 (consulte “Acertar a hora” na p.6)

1 - Prima o botão **W** até aparecer .





2 - Ajuste o contraste com o manípulo.



3 - Prima o manípulo para validar.



• MODO DEMO

-Acerte a hora em 00:00:00 (consulte “Acertar a hora” na p.6)

1 - Prima em simultâneo durante 10 segundos os botões **W**  **STOP** até aparecer .

- Para voltar ao modo normal, prima novamente os botões **W**  **STOP** até desaparecer .




Atenção!

Quando o forno estiver no modo **DEMO**, os elementos de aquecimento estão inativos.


• **GESTÃO DO PRATO GIRATÓRIO**

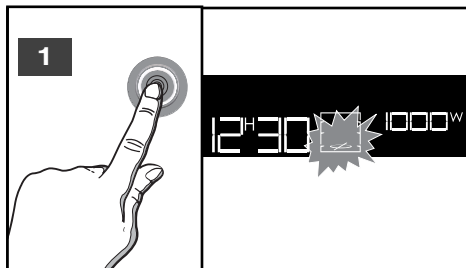
Se achar que o espaço é insuficiente para rodar livremente no forno, seleccione a função de paragem do prato giratório antes ou durante a execução do programa.

1 Paragem do prato giratório

- Para desactivar a rotação do prato giratório, mantenha premido o manípulo. Um símbolo  (parado) aparece no visor.

• **Reactivação do prato giratório**

- Prima novamente o manípulo até que o símbolo  desapareça do visor.



• MICROONDAS



UTILIZAÇÃO DOS NÍVEIS DE POTÊNCIA

| Potência | Utilização |
|-----------------------|--|
| 1000 W / 900 W | Aquecimento rápido das bebidas, água, prato com muita água. Cozedura dos alimentos com muita água (sopa, molho, tomates...). |
| 800 W / 700 W | Cozedura de legumes frescos ou congelados. |
| 600 W | Derreter chocolate. |
| 500 W | Cozedura de peixes e marisco. Aquecimento em 2 níveis. Cozedura lenta dos legumes secos. Aquecimento ou cozedura dos alimentos delicados à base de ovos. |
| 400 W / 300 W | Cozedura lenta dos produtos lácteos, compotas. |
| 200 W | Descongelação manual. Amolecer manteiga, gelado. |
| 100 W | Descongelação de pasteleria à base de creme. |

POTÊNCIA RESTITUÍDA DO MICROONDAS: 1000 W

• AQUECIMENTO EM 2 NÍVEIS

Na função microondas, posição 500 W, pode aquecer 2 pratos simultaneamente. Nesse caso, coloque um prato no prato giratório e outro na grelha no 3º encaixe.



Conselhos:

Cubra os pratos com película especial para microondas, uma tampa para prato ou outro prato virado ao contrário:

- De modo a obter um aquecimento mais homogéneo.
- De modo a evitar a dessecação dos alimentos.
- Para reduzir o tempo de aquecimento.
- Para impedir as projecções no interior do forno.

Graças ao efeito vapor, os alimentos conservam todo o sabor.

| Tipo de alimentos | Quantidade | Tempo |
|---|-------------------|-----------|
| Alimentos homogéneos como o puré, ervilhas, aipo-rábano, etc... | 2 pratos de 200 g | 4 a 6 min |
| Alimentos heterogéneos como feijoada, estufados de carne, ravioli, etc... | 2 pratos de 300 g | 6 a 8 min |

• EFECTUAR UMA DESCONGELAÇÃO



Este forno permite-lhe aceder a 2 tipos de programações diferentes no modo de descongelação

- Uma descongelação automática P1 ou P2. Você escolhe apenas o tipo de programa e insere o peso.

P1: Modo de descongelação automática para a carne, aves e pratos cozinhados.

P2: Modo de descongelação automática para o pão e bolos secos.

• DESCONGELAÇÃO

Descongelar alimentos congelados com o microondas permite-lhe poupar muito tempo.

Para descongelar alimentos, utilize a função **DESCONGELAÇÃO AUTO** ou a função **MICROONDAS**, definida para uma potência de **200 W**.

O que tem de saber:

Os pequenos pedaços de carne ou peixe podem ser cozidos imediatamente após a descongelação. Os pedaços com um tamanho maior, como os lombos de carne ou peixes inteiros ficarão ligeiramente congelados no final do programa de descongelação.

Recomendamos que os deixe repousar durante uma duração pelo menos igual ao tempo de descongelação, para obter uma temperatura homogénea.

Os alimentos cobertos com cristais de gelo demoram mais tempo a descongelar. Neste caso, deve aumentar o tempo de descongelação.

Alguns conselhos:

O tempo de descongelação varia em função do tipo de aparelho. Depende também da forma, do tamanho, a temperatura inicial e a qualidade dos alimentos.

Na maioria dos casos, os alimentos devem ser retirados da sua embalagem. Pense em retirar os agraços metálicos das embalagens.

A meio do tempo de descongelação, os pedaços devem ser virados, misturados e separados, se tiverem sido congelados juntos.

Se descongelar pedaços de carne ou peixe de grande tamanho que impeçam a rotação do prato giratório, active a função de paragem do prato giratório. Neste caso, vire regularmente os alimentos.

Descongele a carne e o peixe, colocando-os num pires pousado ao contrário sobre um prato, para deixar escorrer o molho. Se ficar em contacto com o alimento, será sobreaquecido. Nunca volte a congelar um alimento sem estar cozinhado.

Duração do programa de descongelação:

A duração do programa de descongelação é calculada para alimentos congelados a -18 °C. Dá-nos uma indicação do tempo de descongelação necessário, mas a duração real pode variar em função da espessura, forma, tamanho e acondicionamento do alimento.

• GUIA DE DESCONGELAÇÃO

| Alimentos | Quantidade | Tempo | Recomendações |
|---------------------------|------------|-----------|--|
| Massa folhada ou quebrada | 400 g | 1 - 3 min | Pouse por cima de papel absorvente e vire a meio da descongelação. |

| Alimentos | Quantidade | Tempo | Recomendações |
|----------------------------|------------|-----------|---|
| Vieiras (noz) | 500 g | 5 - 7 min | Coloque num prato, misture a meio da descongelação. |
| Camarão descascado | 100 g | 1 - 2 min | |
| Camarões pequenos inteiros | 200 g | 2 - 4 min | |
| Lagostins/Gambas (10) | 500 g | 6 - 8 min | |

| Alimentos | Quantidade | Tempo |
|---|-------------|-------------|
| Peixes inteiro / postas / filetes / cubos | 100 g | 1 - 2 min |
| | 200 g | 3 - 5 min |
| | 400 g | 5 - 7 min |
| | 500 g | 7 - 9 min |
| | 750 g | 12 - 14 min |
| | 1.000 g | 17 - 19 min |
| Peru / porco / vitela / vaca / carne de aves Em lombos/fatias/pedaços/etc... | 100 g | 1 - 2 min |
| | 200 g | 3 - 5 min |
| | 400 g | 5 - 7 min |
| | 500 g | 7 - 9 min |
| | 750 g | 12 - 14 min |
| | 1.000 g | 17 - 19 min |
| | 1.250 g | 23 - 25 min |
| | 1.500 g | 28 - 30 min |
| | 1.750 g | 34 - 36 min |
| 2.000 g | 39 - 41 min | |
| Couve flor / brócolos / cenouras / cogumelos / macedónia / etc... | 500 g | 7 - 9 min |
| | 750 g | 12 - 14 min |
| | 1.000 g | 17 - 19 min |

| Alimentos | Quantidade | Tempo |
|-------------------------------------|------------|-----------|
| Morangos | 250 g | 7 - 9 min |
| Framboesas/ginjas | 250 g | 6 - 8 min |
| Groselhas/mirtilos/groselhas pretas | 250 g | 5 - 7 min |

Ensaio de aptidão para a função segundo as normas CEI/EN/NF EN 60705;

A comissão Electrotécnica Internacional, SC.59K, estabeleceu uma norma relativa a ensaios de desempenho comparativos efectuados em diferentes fornos microondas. Recomendamos o que se segue para este aparelho:

| Ensaio | Carga | Tempo aprox. | Selector de potência | Recipientes/Conselhos |
|---|------------------|----------------------------|-----------------------------|--|
| Creme de ovos (12.3.1) | 1.000 g 750 g | 16 - 18 min 13 - 15 min | 500 W | Pírex 227 No prato giratório Pírex 220 No prato giratório |
| Pão-de-ló (12.3.2) | 475 g | 6 - 7 min | 700 W | Pírex 827 No prato giratório |
| Pão de carne (12.3.3) | 900 g | 14 min | 700 W | Pírex 838 Tapar com película de plástico. No prato giratório |
| Descongelação da carne (13.3) | 500 g | 11 - 12 min | 200 W | No prato giratório |
| Descongelação das framboesas (B.2.1) | 250 g | 6 - 7 min | 200 W | Num prato raso No prato giratório |

• 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*).

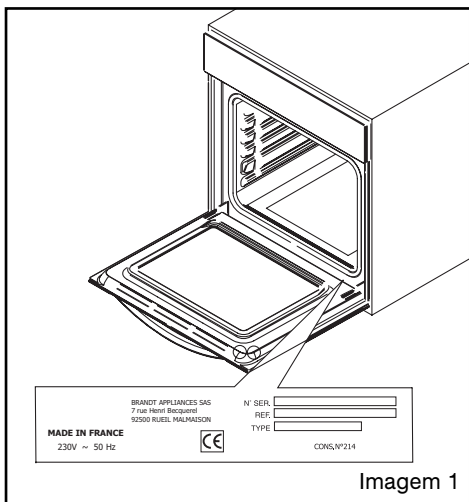


Imagem 1

PEÇAS DE ORIGEM

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



