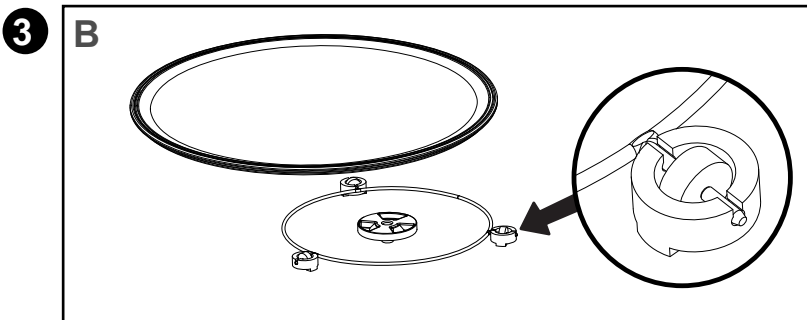
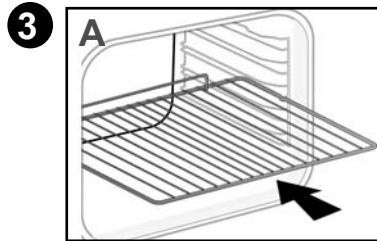
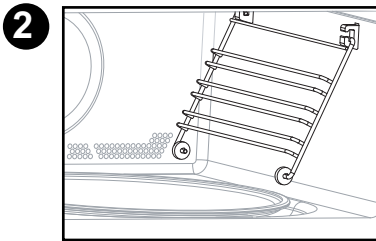
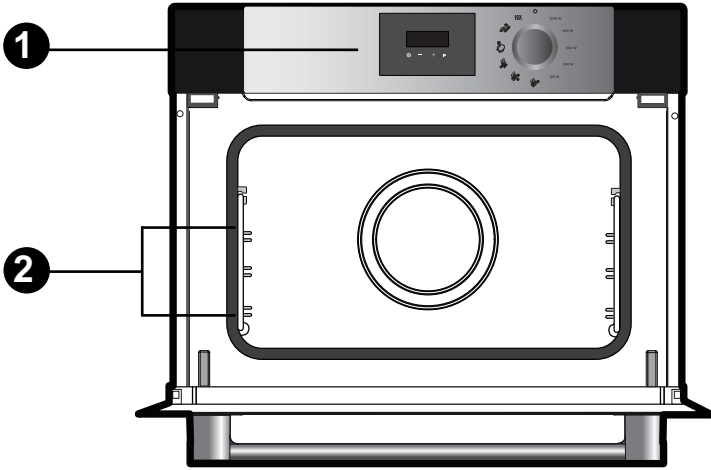


PT GUIA DE UTILIZAÇÃO

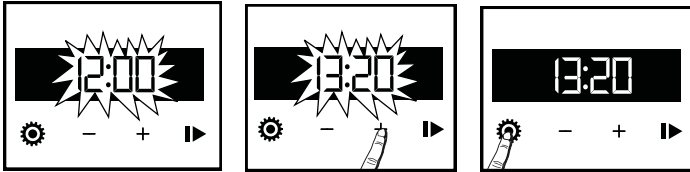
FORNO MICRO-ONDAS

De Dietrich 

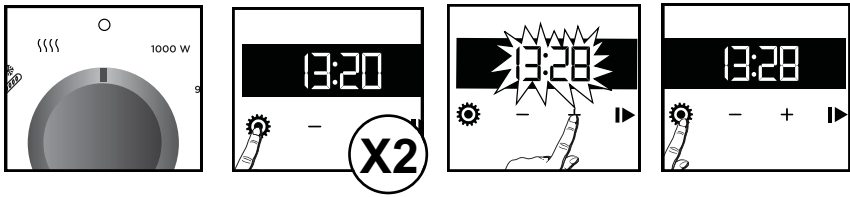




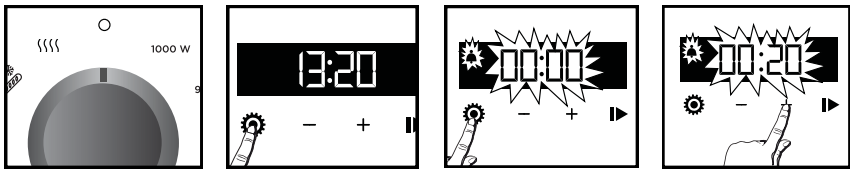
A



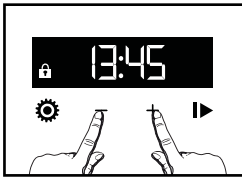
B



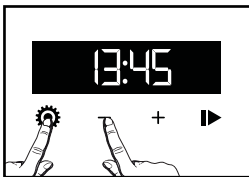
C



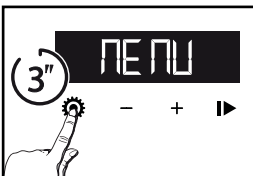
D



E

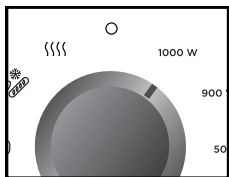


F

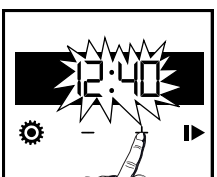
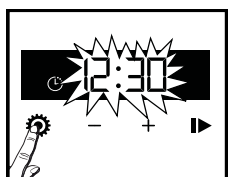




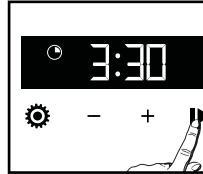
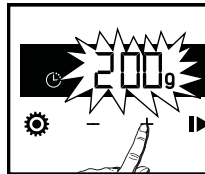
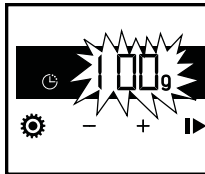
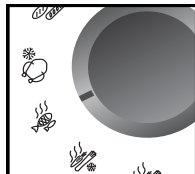
A



B



C





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.

ÍNDICE

Apresentação do forno	3
Módulo de comandos	3
Acessórios	4
Configurações	5
Acertar a hora	5
Ajuste da hora	5
Temporizador	5
Bloqueio dos comandos	5
Paragem do prato giratório	5
Menu de acertos	6
Função de manter aquecido	6
Cozedura	7
Princípios de funcionamento	7
Cozedura imediata.....	7
Cozedura com início diferido	7
Modo automático	8
Aquecimento em 2 níveis	8
Descongelação	9
Ensaio de aptidão para a função	10
Manutenção	10
Resolução de avarias	11
Serviço pós-venda	12

1 APRESENTAÇÃO DO FORNO



1 PAINEL DE COMANDOS

• VISOR



- Duração da cozedura
- Fim da cozedura
- Bloqueio do teclado
- Temporizador

• BOTÕES



1



2



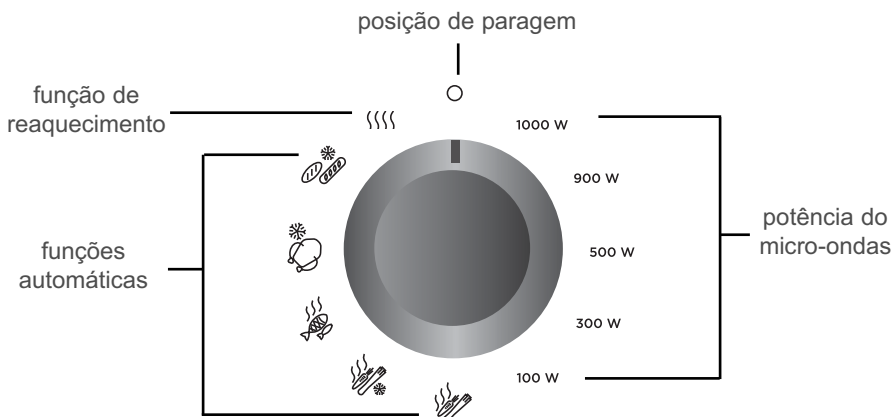
3



4

- 1 Ajuste da hora e duração / menu
- 2 Botão -
- 3 Botão +
- 4 Início/pausa

• MANÍPULO



1 APRESENTAÇÃO DO FORNO



PORMENOR DO SELETOR DE FUNÇÕES:

1000 W

Aquecimento rápido de bebidas, de água e de pratos com uma grande quantidade de líquido.

Cozedura de alimentos com muita água (sopas, molhos, tomates, etc.).

900 W:

Cozedura de legumes frescos ou congelados.

500 W:

Cozedura de peixe e crustáceos.

Cozedura de legumes secos a fogo lento. Aquecimento ou cozedura de alimentos frágeis à base de ovo.

300 W:

Cozedura a fogo lento de produtos com laticínios, compotas.

100 W:

Descongelamento de pastelaria com natas.



: Cozedura de legumes frescos.



: Cozedura de legumes congelados.



: Cozedura de peixe.



: Descongelamento de carne.



: Descongelamento de pão e pratos preparados.

⏏ Reaquecimento:

Posição de reaquecimento programado para 2 minutos e 30.

2 ENCAIXES DE FIO LATERAIS

Este forno dispõe de 3 níveis de encaixes para colocar a grelha a alturas diferentes (exemplo para o pré-aquecimento a 2 níveis). Consulte o diagrama de desmontagem dos encaixes laterais.

3 OS ACESSÓRIOS

- Grelha de segurança anti-inclinação (fig. A): A grelha pode ser utilizada para colocar 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.

• O prato giratório (fig. B): permite uma cozedura homogénea do alimento sem manipulação. Gira indiferentemente em ambos os sentidos. Se não girar, verifique se todas as peças estão bem posicionadas. Pode ser utilizado como prato de cozedura. Para o retirar, segure-o utilizando as zonas de acesso previstas na cavidade.

• Acionador: permite que o prato de vidro se vire.

Se retirar o acionador, evite deixar entrar água no orifício do eixo de transmissão. Não se esqueça de voltar a posicionar o acionador, o suporte de roletes e o prato giratório.

• 1 APRESENTAÇÃO DO FORNO




• **O suporte de rodízios:** não tente girar manualmente, pois arrisca deteriorar o sistema de acionamento. No caso de

haver problemas na rotação, certifique-se de que não há corpos estranhos por baixo do prato.

• 2 AJUSTES







ACERTO DA HORA (fig. A)

Quando se liga o visor, vê-se 12:00 a piscar. Ajustar a hora com os botões + ou -. Valide com o botão .

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

MODIFICAÇÃO DA HORA (fig. B)



O seletor de função deve obrigatoriamente estar na posição zero. Pressione o botão e aparece  o símbolo . Prima novamente o botão . Ajuste a configuração da hora com os botões + ou -.

Valide com o botão .

A gravação da hora ajustada é automática, depois de alguns segundos.

TEMPORIZADOR (fig. C)

Esta função não pode ser utilizada com o forno desligado.

Pressione o botão e aparece  o símbolo . O temporizador pisca.

Ajuste o temporizador com os botões + e -.

Prima o botão  para validar, e é iniciada a contagem regressiva.



Quando chega ao fim, é emitido um sinal

sonoro. Para parar, prima qualquer botão.

A hora volta a aparecer no visor.


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 (Fig. D) - Segurança para crianças

Prima simultaneamente os botões + e - até aparecer o símbolo  no ecrã. Para desbloquear, prima simultaneamente os botões + e - até que o símbolo  desapareça do ecrã.

PARAGEM DO PRATO GIRATÓRIO (fig. E)

Se achar que o tamanho do prato impede que este prato gire corretamente, programe a função de paragem do prato giratório antes de selecionar uma função ou durante a cozedura.

Pressione simultaneamente os botões  e - para parar a rotação do prato. Um sinal sonoro confirma a paragem.

Para que volte a ficar em

• 2 AJUSTES



funcionamento, pressione os botões  e - simultaneamente.





Conselho:

É necessário girar o recipiente e mexer o conteúdo a meio do programa quando a opção de paragem do prato giratório tiver sido ativada.


MENU DE CONFIGURAÇÃO (fig. F)

Pode intervir em diferentes parâmetros do forno (quando não estiver a funcionar); para tal:

Mantenha pressionado o botão  até aparecer «MENU». Pressione novamente o botão  para ver as diferentes configurações.

Ative ou desative os diferentes parâmetros com os botões + ou -:

<p><i>Parâmetros instalados por defeito</i></p> 	<p>Sons - bips: Posição ON, som ativo. Posição OFF, sem som.</p>
	<p>Modo DEMO: Ative/desative o modo «DEMO»; modo de demonstração utilizado em exposição. Desative para tornar o forno operacional.</p>
	<p>Modo de manter quente: Posição ON, função ativada. Posição OFF, função desativada.</p>

Para sair de «MENU», prima novamente  durante alguns segundos.



PRINCÍPIO DE FUNCIONAMENTO

As micro-ondas utilizadas para a cozedura são ondas eletromagnéticas. Existem correntemente no nosso ambiente tal como as ondas radioelétricas, a luz, ou até os raios infravermelhos.

A sua frequência situa-se na faixa dos 2450 MHz.

O seu comportamento:

- São refletidas pelos metais;
- Atravessam todos os outros materiais.
- São absorvidas pelas moléculas de água, gordura e açúcar.

Quando um alimento é exposto às micro-ondas, ocorre uma agitação rápida das moléculas, o que provoca um aquecimento.

A profundidade de penetração das ondas no alimento é de aproximadamente 2,5 cm; se o alimento for mais espesso, a cozedura no centro será feita por condução como na cozedura tradicional.

Deve saber que as micro-ondas provocam no interior do alimento um simples fenómeno térmico e que não são nocivas para a saúde.

⚠ Atenção:
Não deve utilizar recipientes metálicos ou bandejas de alumínio.

COZEDURA IMEDIATA (fig. A)

Abra a porta. Coloque o alimento no aparelho e feche a porta.

Se achar que o prato não consegue girar, desative a rotação do prato giratório antes ou durante o programa.

Estão disponíveis 5 níveis de potência do micro-ondas:

100 (descongelação) - 300 - 500 - 900 - 1000 Watts.

- Gire o seletor de funções para escolher a potência desejada.

O visor pisca, aparece uma duração de cozedura após o modo de cozedura.

- Valide com o botão **▶**, a cozedura arranca e a contagem regressiva da duração aparece no visor.

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.

Pode alterar a duração de cozedura com os botões + e -.

INÍCIO DE COZEDURA DIFERIDO (fig. B)

Selecione uma cozedura. Mude a duração da cozedura, se necessário.

Pressione o botão **⚙**, o símbolo de fim de cozedura pisca para indicar que o ajuste é possível.






Pode alterar o fim de cozedura com os botões + e -.

Valide com o botão **▶**.



FUNÇÕES AUTOMÁTICAS (Fig. C)


As funções automáticas selecionam para si os parâmetros de cozedura apropriados em função do alimento a preparar e do seu peso. Selecione um alimento programado previamente entre a lista seguinte:

-  : Cozedura de legumes frescos.
-  : Cozedura de legumes congelados.
-  : Cozedura de peixe.
-  : Descongelação de carnes*.
-  : Descongelação de pão e pratos preparados*.

* Estas posições não permitem um início diferido.

- Gire o seletor de funções na função automática da sua escolha.
- Introduza o peso do alimento com + e - (por patamar de 50g) e valide pressionando o botão ►.

O forno arranca.

Pressionando  pode ter acesso ao ajuste do fim de cozedura (consulte o capítulo de cozedura com início diferido).

REAQUECIMENTO EM 2 NÍVEIS

Tem a possibilidade de reaquecer 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 micro-ondas, uma tampa para prato ou outro prato virado ao contrário:

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

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



DESCONGELAÇÃO

Descongelar alimentos congelados com o seu micro-ondas permite-lhe ganhar um tempo considerável.

Para descongelar alimentos, utilize a função MICRO-ONDAS, definida para uma potência de 100 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 depende também da forma, do tamanho, da temperatura inicial e da 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, ative 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.

• 3 COZEDURA



ENSAIOS DE APTIDÃO À FUNÇÃO CONSOANTE AS NORMAS CEI/EN/NF EN 60705:

Ensaio	Carga	Tempo aprox.	Seletor de potência	Recipientes/Conselhos
Creme de ovos (12.3.1)	1000 g	16 - 18 min	500 W	Pyrex 227 no prato giratório
Pão-de-ló (12.3.2)	475 g	6 - 7 min	700 W	Pyrex 827 No prato giratório
Pão de carne (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pyrex 838 Cobrir com película aderente. No prato giratório
Descongelação de carne (13.3)	500 g	11 - 12 min	200 W	Num prato raso No prato giratório
Descongelação de framboesas (B.2.1)	250 g	6 - 7 min	200 W	Num prato raso No prato giratório

• 4 MANUTENÇÃO



LIMPEZA DA SUPERFÍCIE INTERIOR E EXTERIOR

Recomendamos que limpe regularmente o micro-ondas e retire quaisquer depósitos alimentares do interior e do exterior do aparelho. Utilize uma esponja húmida com sabão. No caso de o aparelho não ser mantido limpo, a sua superfície poderia degradar-se, afetando inexoravelmente

o seu tempo de vida útil e proporcionando uma situação perigosa. A utilização de produtos abrasivos, álcool ou diluentes é desaconselhada, pois poderiam deteriorar o aparelho.

No caso de a porta ou a junta da porta estarem danificadas, o forno não deverá ser utilizado antes de ser reparado por uma pessoa habilitada.

Em caso de odores ou de forno sujo,

• 4 MANUTENÇÃO



faça ferver água com sumo de limão ou vinagre numa chávena durante 2 minutos e limpe as paredes com um pouco de detergente para a louça.

O prato pode ser retirado de modo a facilitar a limpeza. Para tal, deve pegar nele através das zonas de acesso previstas para este efeito. Se retirar o acionador, evite deixar entrar água no orifício do eixo de transmissão. Não se esqueça de voltar a posicionar o acionador, o suporte de roletes e o prato giratório.

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA

Para qualquer intervenção na lâmpada, deve contactar o serviço de assistência pós-venda ou um profissional qualificado depositário da marca.

• 5 ANOMALIAS E SOLUÇÕES



O aparelho não arranca.

Verifique a ligação elétrica do seu aparelho. Certifique-se de que a porta do forno está bem fechada.

O aparelho faz muito barulho.

O prato não gira corretamente.
Limpe os roletes e a zona de rolamento por baixo do prato giratório.

Certifique-se de que os rodízios estão corretamente posicionados.

Constata que há vapor de água no vidro.

Limpe a água de condensação com um pano.

O alimento não é aquecido no programa micro-ondas.

Verifique se os utensílios devem ser usados com o micro-ondas e que o nível de potência está bem adaptado.

O aparelho produz faíscas.

Deve limpar bem o aparelho: retirar gorduras, partículas de alimentos, etc. Afaste todas as peças metálicas das paredes do forno.

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).

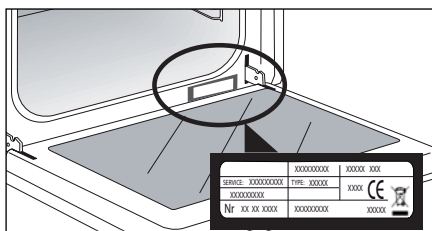
- **O ventilador de arrefecimento continua a girar depois do forno apagado.** É normal, a ventilação pode funcionar durante vários minutos após a cozedura para arrefecer progressivamente o forno.

• 6 SERVIÇO PÓS-VENDA



INTERVENÇÕES EM FRANÇA

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