

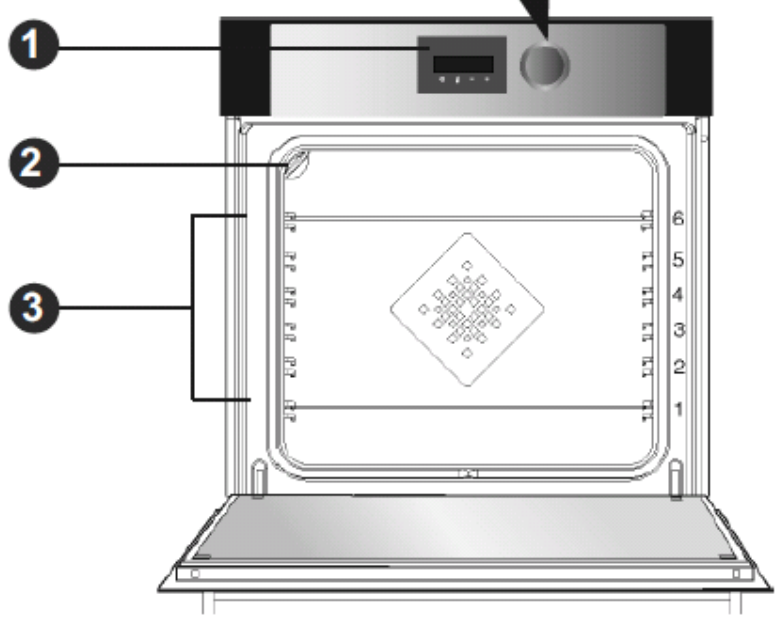
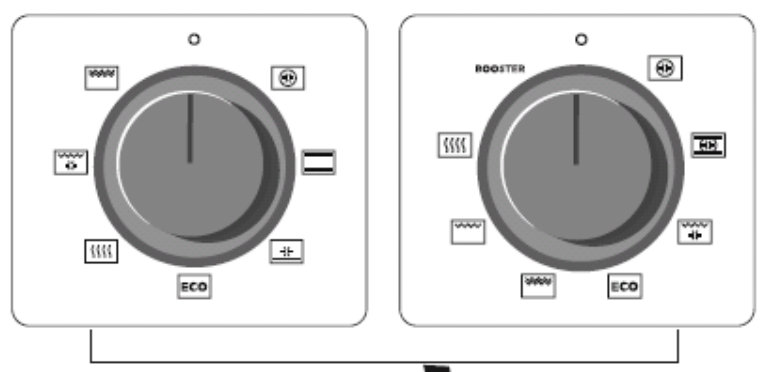
**PT GUIA DE UTILIZAÇÃO**

**FORNOS**

**DOE7210 \* DOE7220**

**De Dietrich**

**• 1** 

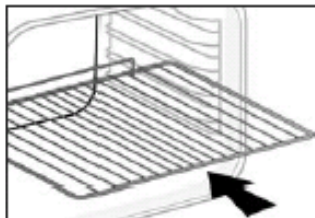


# • 1

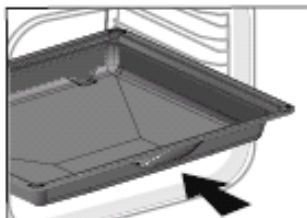


4

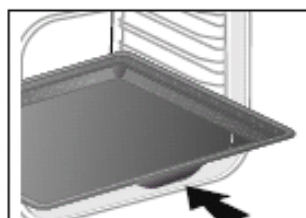
A



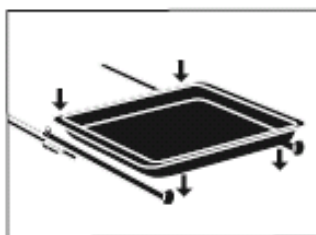
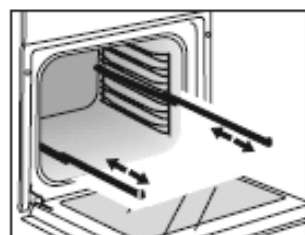
B



C



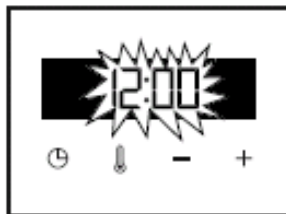
D



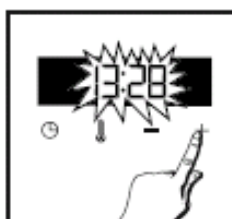
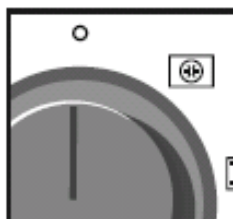
# • 2



A



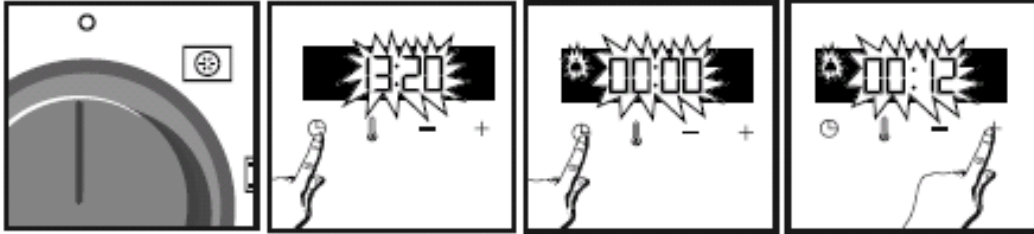
B



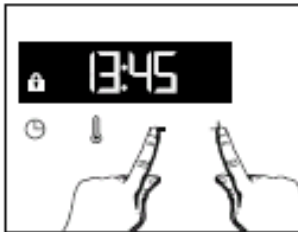
• 2



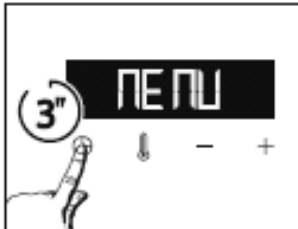
C



D



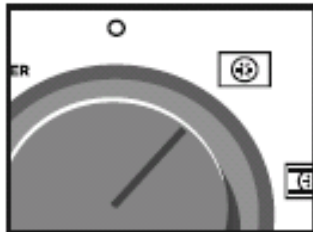
E



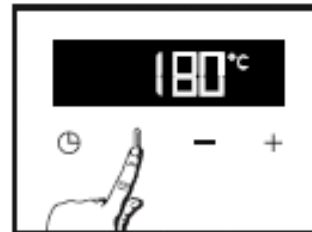
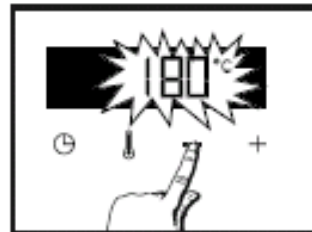
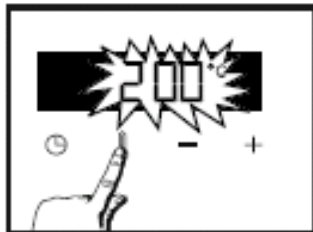
## •3



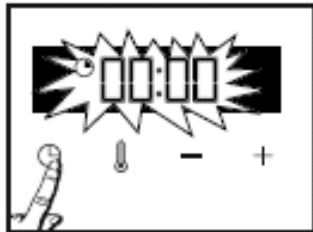
A



B



C



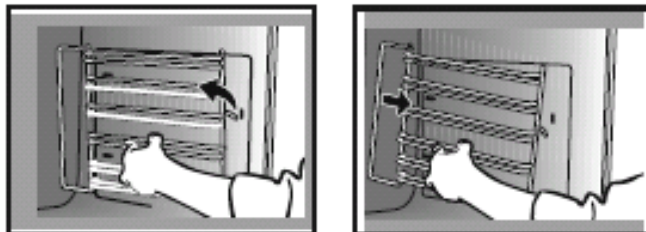
D



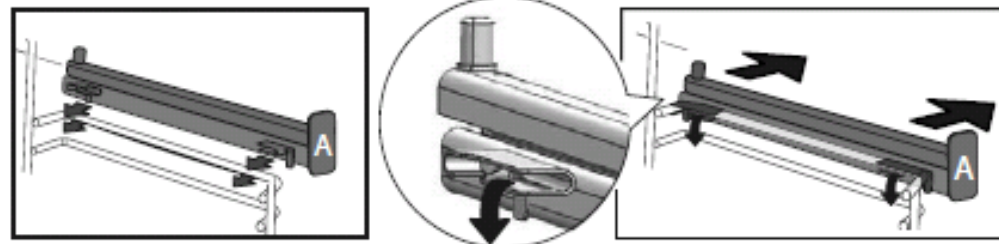
## • 4



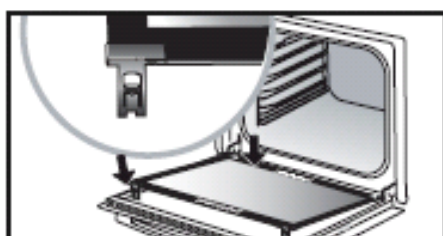
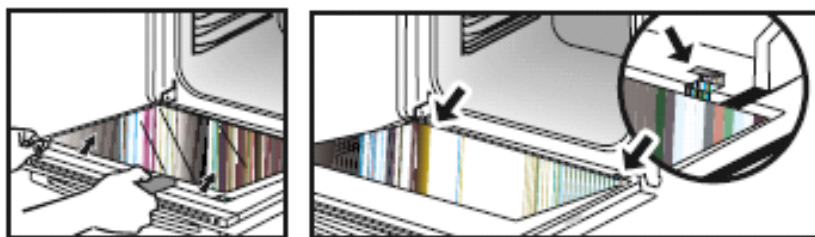
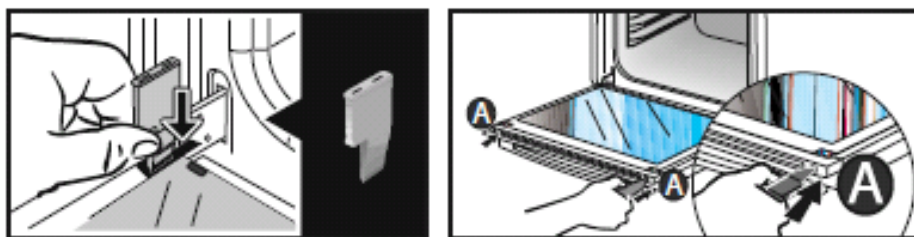
A



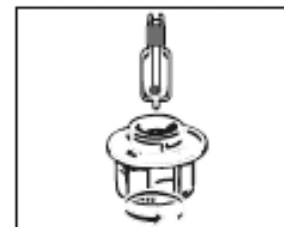
B

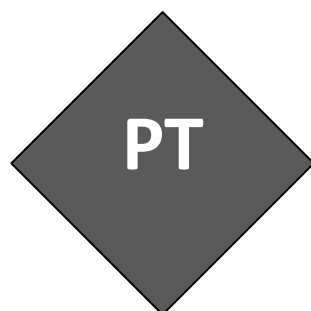


C



D





***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**

---

<b>Apresentação do forno</b>	<b>9</b>
Módulo de comandos	<b>9</b>
Acessórios	<b>10</b>
<b>Configurações</b>	<b>12</b>
Acertar a hora	<b>12</b>
Ajuste da hora	<b>12</b>
Temporizador	<b>12</b>
Bloqueio dos comandos	<b>12</b>
Menu de configurações	<b>12</b>
<b>Cozedura</b>	<b>13</b>
Cozedura imediata	<b>13</b>
Modificar a temperatura	<b>13</b>
Programar a duração	<b>13</b>
Cozedura com início diferido	<b>14</b>
<b>Manutenção</b>	<b>15</b>
Superfície exterior	<b>15</b>
Desmontagem dos encaixes de filamento	<b>15</b>
Substituição das paredes catalíticas	<b>15</b>
Instalação e desmontagem das guias deslizantes	<b>15</b>
Limpeza do vidro interior	<b>15</b>
Desmontagem e montagem da porta	<b>15</b>
Substituição da lâmpada	<b>16</b>
<b>Resolução de avarias</b>	<b>17</b>
<b>Serviço pós-venda</b>	<b>18</b>



## 1- APRESENTAÇÃO DO FORNO



### 1- MÓDULO DE COMANDOS

#### VISOR



- Duração da cozedura
- Fim da cozedura
- Bloqueio do teclado
- Temporizador
- Indicador de temperatura
- Indicador de pré- aquecimento

#### BOTÕES







- 1- Ajuste da hora e duração
- 2- Ajuste da temperatura
- 3- Diminuição dos valores
- 4- Aumento dos valores

#### MANETE – SELETOR DE FUNÇÕES (constante o modelo)



Pré aqueça o forno vazio antes de qualquer operação.

Posição	T°C predefinida mín.-máx.	Utilização
0	Posição 0	Forno desligado
Calor giratório*	180°C 35°C-235°C	Recomendado para manter tenras as carnes brancas, peixe e legumes. Para as cozeduras múltiplas até 3 níveis.
Calor combinado	205°C 35°C-275°C	Recomendado para carnes, peixes e legumes de preferência colocados em prato de barro.
Grill pulsado	200°C 180°C-230°C	Aves e assados suculentos e estaladiços em todos os lados. Coloque a pingadeira no nível inferior. Recomendado para todas as carnes de aves e assados, para tostar ou cozer na perfeição pernas de borrego, costeletas de vaca. Para manter o sabor nas pastas de peixe.
Base pulsada	180°C 75°C-250°C	Recomendado para carne, peixe, legumes de preferência colocados em prato de barro.
Tradicional	225°C 35°C-275°C	Recomendado para carne, peixe, legumes de preferência colocados em prato de barro.

Posição	T°C predefinida mín.-máx.	Utilização
 Eco*	200°C 35°C-250°C	Esta posição permite economizar energia conservando as qualidades de cozedura. Pode ser efetuada sem pré- aquecimento.
 Grill forte	275°C 180°C-275°C	Recomendado para grelhar costeletas, salsichas, fatias de pão, gambas na grelha. A cozedura é efetuada pelo elemento superior. A grelha forte cobre toda a superfície.
 Grill médio	225°C 180°C-275°C	Efetue um pré-aquecimento de 5 minutos. Deslize a pingadeira do encaixe inferior para recolher a gordura.
 Manter quente	60°C 35°C-100°C	Recomendado para levedar massa de pão, brioche, folar. Massa colocada sobre a base sem ultrapassar os 40°C (aquece-pratos, descongelação).
<b>BOOSTER</b> Booster	200°C 35°C-275°C	Permite um pré-aquecimento rápido da cavidade.

\* 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 EU/65/2014.



**Recomendação para poupança de energia:**

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



**Nunca coloque papel de alumínio em contacto direto com a base já que o calor acumulado pode provocar uma deterioração do esmalte.**

## 2- LÂMPADA

Para consultar as características e instruções de desmontagem veja o capítulo referente à manutenção.

## 3- ENCAIXES E PAREDES

Este forno dispõe de 6 níveis onde colocar os acessórios (grelha, tabuleiro...) com alturas diferentes em função dos modos de cozedura selecionados.

## 4- ACESSÓRIOS

**(consoante os modelos)**

### Grelha de segurança plana (fig. A)

A grelha pode ser utilizada para colocar os pratos e formas com alimentos a cozer ou gratinar. Pode ser usada para grelhados (colocando os alimentos diretamente sobre a grelha). A pega de anti inclinação deve ser colocada na direção do fundo forno.

**Prato multi usos – pingadeira de 45 mm (fig. B)**

Inserir nos níveis abaixo da grelha com a pega na direção da porta do forno.

Recolhe o molho e gorduras dos grelhados. Pode usar com água para cozedura em banho-maria.

**Prato de pastelaria 20 mm (fig. C)**

Inserir nos encaixes, pega na direção da porta do forno.

Ideal para areias, biscoitos, cupcakes.

Também pode ser inserido abaixo da grelha para recolher molho e gordura dos grelhados.

**Sistema de guias deslizantes (fig. D)**

Graças ao novo sistema de guias deslizantes, a manipulação dos alimentos torna-se mais prática e fácil pois os pratos podem ser retirados suavemente e por completo, permitindo o total acesso. A estabilidade assegura a total segurança e reduz o risco de queimaduras.

**Conselho**

**Para evitar a libertação de fumos 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.**

## 2- Ajustes



### ACERTO DA HORA (fig. A)

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

Ajuste 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 estar obrigatoriamente na posição zero. Prima o botão e aparece o símbolo do temporizador . Prima novamente o botão e ajuste a configuração da hora com os botões + ou -. Valide com o botão .

### TEMPORIZADOR (fig. C)

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

Prima o botão .

O temporizador pisca. Ajuste 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.

Nota: tem a possibilidade de modificar ou anular a programação do temporizador a qualquer altura, premindo . Para cancelar coloque em 00:00.

Sem validação, o registo é feito automaticamente ao fim de alguns segundos.

### BLOQUEIO DOS COMANDOS (fig. D) – segurança para as crianças

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

### MENU DE CONFIGURAÇÃO (fig. E)

Pode intervir em diferentes parâmetros do forno; para tal:

Prima o botão durante alguns segundos até aparecer MENU no visor, para aceder ao modo de configuração.

Prima novamente o botão para ver os diferentes ajustes.

Ative ou desative os diferentes parâmetros com os botões + ou -; consulte a tabela abaixo. Para sair de

MENU prima novamente durante alguns segundos.

Parâmetros instalados por defeito 	Sons – bips: posição ON, som ativo; posição OFF, sem som
	Modo DEMO: Ative/desative modo demonstração; desative para tornar o forno operacional

### 3- COZEDURA



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

#### 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.


A subida de temperatura começa imediatamente. O seu forno em uma predefinição de temperatura que pode ser alterada.

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




#### MODIFICAÇÃO DA TEMPERATURA (fig. B)

Quando estiver na função de cozedura desejada, prima .

Ajuste a temperatura com + e -.








Valide premindo .

#### PROGRAMAÇÃO DA DURAÇÃO (fig. C)

Faça uma cozedura imediata e em seguida prima  para ver piscar a duração de cozedura , podendo assim realizar o ajuste. Prima + ou - para ajustar a duração da cozedura. Valide premindo .

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.


Consulte a tabela abaixo.

Função de cozedura	Pré definição de tempo
 Calor giratório	30 min.
 Calor combinado	15/30 min.
 Tradicional	30 min.
 Base pulsada	30 min.
 Eco	30 min.
 Grill médio	10 min.
 Grill forte	7 min.

---

	<b>Grill pulsado</b>	15 min.
---	----------------------	---------

---

	<b>Manter quente</b>	60 min.
---	----------------------	---------


---

<b>BOOSTER</b>	<b>Booster</b>	5 min.
----------------	----------------	--------

---

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 com + e -.

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

## 4- MANUTENÇÃO



### SUPERFÍCIE EXTERIOR

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

### DESMONTAGEM DOS ENCAIXES (fig. A)

#### Paredes laterais com encaixes de filamento:

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. Retire deste modo os dois encaixes laterais.

### INSTALAÇÃO E DESMONTAGENS DAS GUIAS DESLIZANTES (fig. B)

(consoante o modelo)

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 à 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.

### LIMPEZA DO VIDRO INTERIOR

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 MONTAGEM DA PORTA (fig. C)

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 vidro:

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

Não emirja o vidro em água. Lave com água limpa e limpe com um pano que não perca pelos.

Após a limpeza, coloque o vidro nos batentes metálicos e em seguida, fixe-o com a **face brilhante virada para o exterior**.

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

**SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA (fig. D)****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.



---

## 5- 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 configurações).

**- 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.

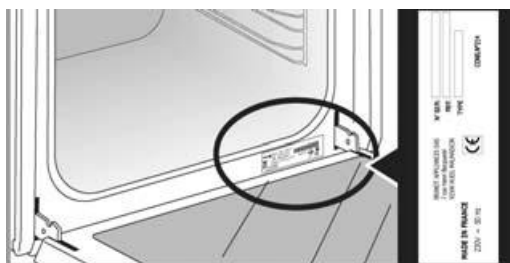
## 6- SERVIÇO PÓS VENDA



### INTERVENÇÕES

As eventuais intervenções no seu aparelho devem ser efetuadas 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.



### PEÇAS DE ORIGEM

Durante uma intervenção de manutenção, peça a utilização exclusiva de peças sobresselentes certificadas de origem.

