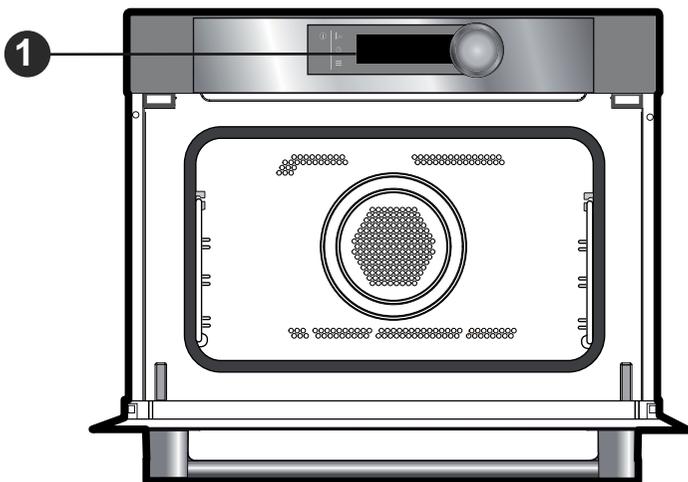


PT GUIA DE UTILIZAÇÃO

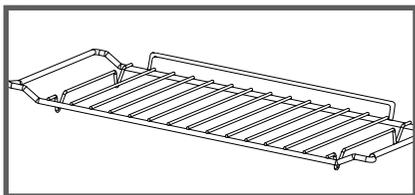
FORNO MICRO-ONDAS COMBINADO

De Dietrich 

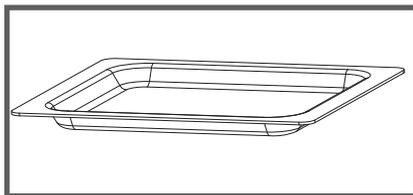


2

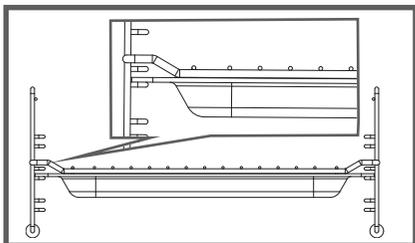
A



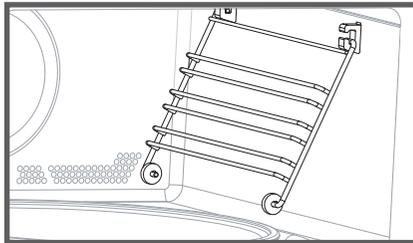
B



C



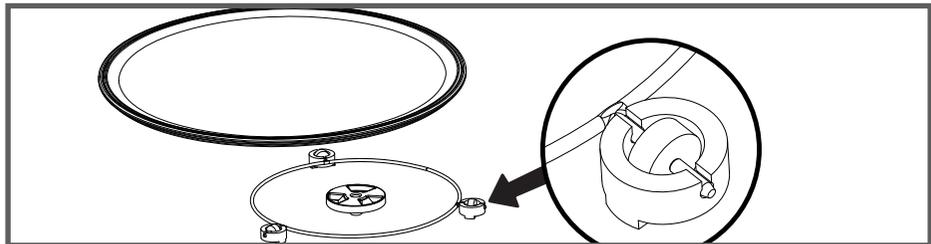
D



• 1



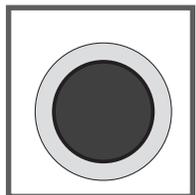
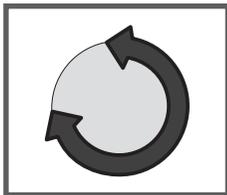
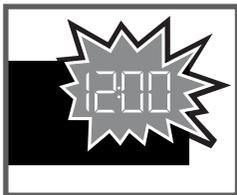
E



• 2

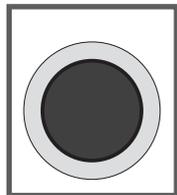
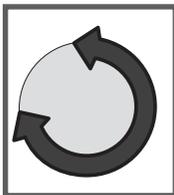
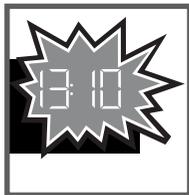
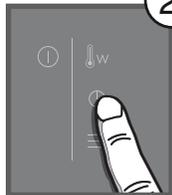


A

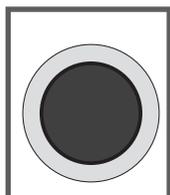
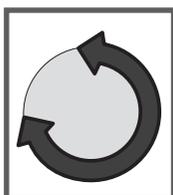
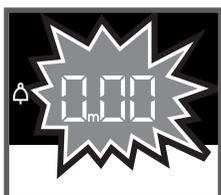


B

2^s



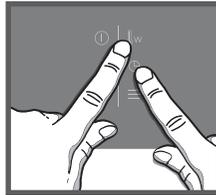
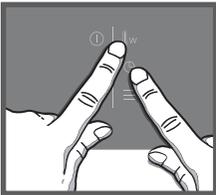
C



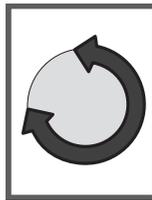
• 2



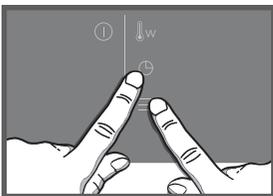
D



E



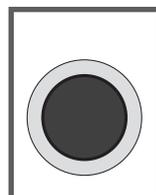
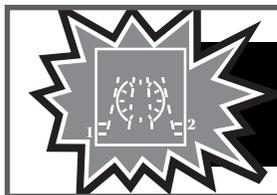
F



• 3

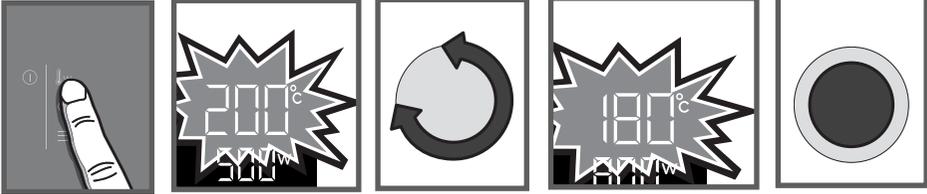


A

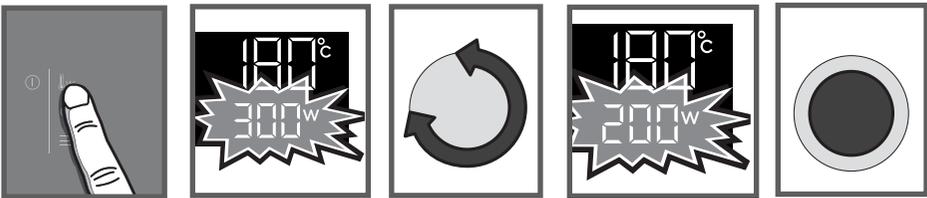




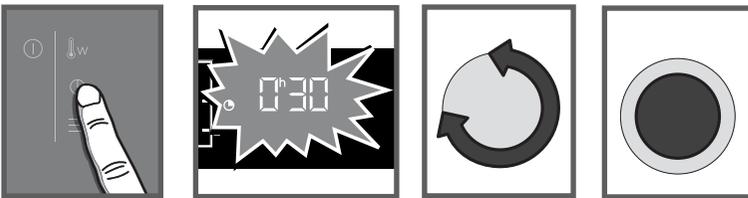
B



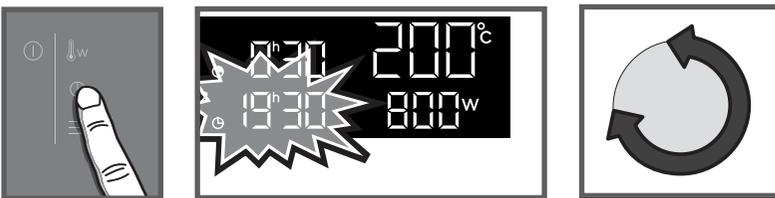
C



D

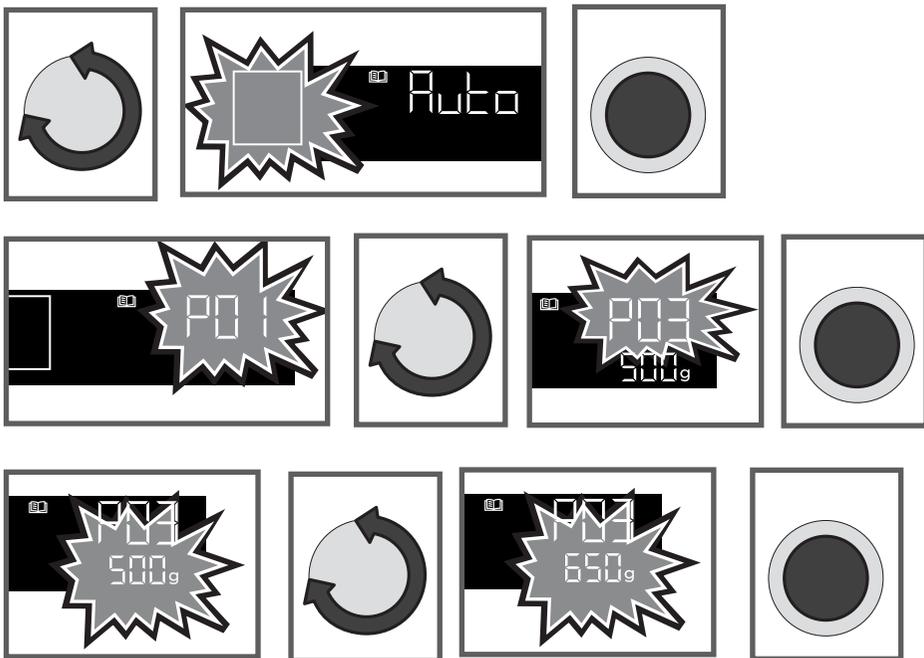


E

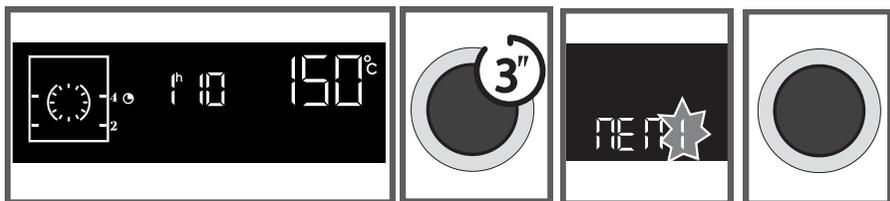




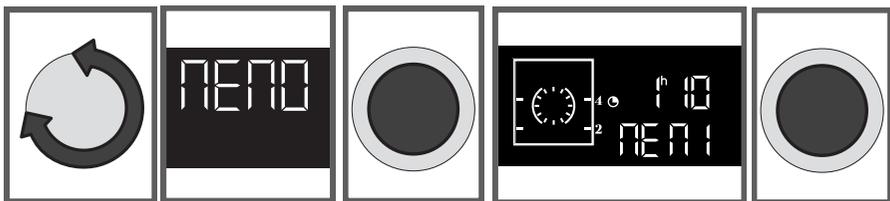
F



G



H



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 

1 / APRESENTAÇÃO DO FORNO

- Apresentação do forno 2
- Apresentação dos comandos 9
- Apresentação dos acessórios 10

2 / AJUSTE

- Acertar a hora 11
- Alteração da hora 11
- Temporizador 11
- Bloqueio dos comandos 11
- Menu de acertos 11
- Gestão do prato giratório 11

3 / UTILIZAÇÃO

- Modos de cozedura 12
- Cozedura imediata 14
 - Modificação da temperatura 14
 - Modificação da potência 14
 - Programação da duração 14
 - Cozedura de início diferido 14
- Função automática de cozedura 14
- Função automática de descongelação 15
- Memorizar uma cozedura 15

4 / MANUTENÇÃO

- Superfície exterior 15
- Trocar uma lâmpada 15

5 / ANOMALIAS E SOLUÇÕES 16

6 / SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA PÓS-VENDA

- Relações com os consumidores 16
- Intervenções em França 16

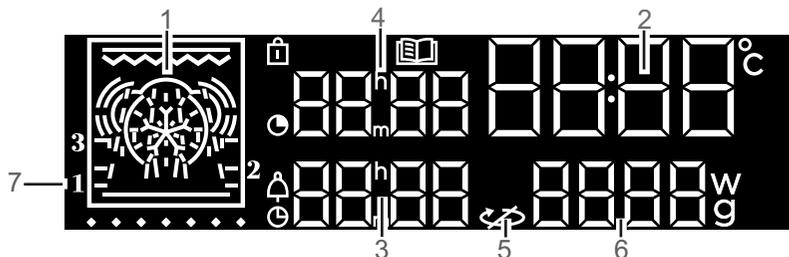
7 / APTIDÃO PARA A FUNÇÃO 17

1 APRESENTAÇÃO DO FORNO



1 MÓDULO DE COMANDOS

• VISOR



- 1- Apresentação dos modos de cozedura
- 2- Visualização do relógio e da temperatura
- 3- Indicador do fim de cozedura/temporizador
- 4- Indicador da duração da cozedura
- 5- Paragem do prato giratório
- 6- Indicador de potência/peso
- 7- Indicador dos encaixes

- Indicador de bloqueio dos comandos
- Indicador da função de «receitas»
- Indicador das durações de cozedura
- Indicador do temporizador
- Indicador de fim de cozedura

• BOTÕES



- 1 Ligar/desligar
- 2 Ajuste da temperatura e potência
- 3 Acerto da hora, do tempo e fim de cozedura, do temporizador
- 4 Acesso ao menu de acertos

• MANETE DE COMANDOS

Trata-se de uma manete rotativa com um apoio central que permite seleccionar os programas, aumentar ou diminuir os valores e validar.

Os desenhos da manete são simbolizados desta forma:



GIRAR a manete.



PREMIR o centro da manete para validar.

• 1 APRESENTAÇÃO DO FORNO



2 ACESSÓRIOS

Grelha de segurança anti-inclinação (fig. A).

Permite tostar, alourar ou grelhar. A grelha não deve em nenhum caso ser utilizada com outros recipientes metálicos na função micro-ondas, grelhador + micro-ondas ou calor ventilado + micro-ondas. No entanto, pode aquecer um alimento numa forma de alumínio, isolando-o da grelha com um prato.

A pingadeira de vidro (fig. B).

Pode ser utilizada meia cheia de água para as cozeduras em banho-maria na função do calor ventilado. Pode servir de tabuleiro de cozedura.



Nota:
Tenha cuidado para centrar corretamente a pingadeira nas grelhas laterais, de forma a não alterar a circulação do ar.

A grelha + a pingadeira em vidro (fig. C)
para assar e recuperar os molhos da cozedura, coloque a grelha na pingadeira.

Os encaixes (fig. D)

2 encaixes a afixar que permitem utilizar a grelha em 3 níveis.

O prato giratório (fig. E)

O prato giratório permite uma cozedura homogénea do alimento sem manipulação.

Gira naturalmente 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.

O acionador permite que o prato de vidro gire.

Se retirar o acionador, evite deixar entrar água no orifício do eixo de transmissão.

Não se esqueça de colocar novamente o acionador, o suporte de roletes e o prato giratório.

Não tente rodar manualmente o acionador do prato giratório, pois pode deteriorar o sistema de acionamento. No caso de haver problemas na rotação, certifique-se de que não há corpos estranhos por baixo do prato.

O prato bem posicionado permite a utilização de pratos grandes sobre toda a superfície do forno. Neste caso, é necessário girar o recipiente ou misturar o seu conteúdo a meio do programa.

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.

• 2 AJUSTES



ACERTO DA HORA (fig. A)

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

Ajuste a hora girando o manípulo e depois, prima o botão para validar.

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

MODIFICAÇÃO DA HORA (fig. B)

Prima o botão durante alguns segundos até ver a hora a piscar. Acerte a hora girando a manete e prima o botão para validar.

TEMPORIZADOR (fig. C)

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

Prima o botão .

00:00 pisca. 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 00:00.

BLOQUEIO DOS COMANDOS Segurança para crianças (fig. D)

Prima simultaneamente os botões e até aparecer o símbolo no ecrã. O bloqueio dos comandos é acessível durante a cozedura ou quando o forno se desliga.

NOTA: apenas o botão fica ativo durante a cozedura.

Para desbloquear os comandos, prima simultaneamente os botões e até o símbolo desaparecer do ecrã.

MENU DE CONFIGURAÇÃO (fig. E)

Pode intervir em diferentes parâmetros do forno:

Contraste, sons e modo de demonstração. Para o efeito, deve premir durante alguns segundos o botão para aceder ao menu de acertos.

Consulte a tabela abaixo:

Parâmetros instalados por defeito	
	Sons - bips: Posição ON, som ativo. Posição OFF, sem som.
	Contraste: A percentagem de luminosidade do visor é ajustável de 20 a 100%.
	Modo DEMO: Posição ON, modo ativo. Posição OFF, modo normal do forno.

Para modificar os diferentes parâmetros se necessário, deve girar a manete e depois, premir para confirmar.

Para sair do menu de acertos a qualquer momento, deve premir .

GESTÃO DO PRATO GIRATÓRIO (fig.F)

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

Pressione simultaneamente os botões e durante alguns segundos.

O símbolo aparece no visor.

• Reativação do prato giratório

Novamente, pressione em simultâneo os botões e durante alguns segundos, até aparecer o símbolo no visor.

• 3 UTILIZAÇÃO



REALIZAÇÃO DE UMA COZEDURA

Este forno permite aceder a 4 tipos de modos de cozedura diferentes:

- A função de micro-ondas.
- As funções de micro-ondas combinadas (micro-ondas + cozedura tradicional).
- As funções de cozedura tradicionais.
- As funções de cozedura automáticas.

FUNÇÕES DE MICRO-ONDAS

Posição	Potência	Utilização
	Micro-ondas 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.).
	Micro-ondas 800 W / 900 W	Cozedura de legumes frescos ou congelados.
	Micro-ondas 600 W	Fundir chocolate.
	Micro-ondas 500 W	Cozedura de peixe e crustáceos. Aquecimento em 2 níveis. Cozedura de legumes secos a fogo lento. Aquecimento ou cozedura de alimentos frágeis à base de ovo.
	Micro-ondas 400 W/ 300 W	Cozedura a fogo lento de produtos com laticínios, compotas.
	Micro-ondas 200 W	Descongelação manual. Amolecer manteiga, gelado.
	Micro-ondas 100 W	Descongelação de pastelaria com natas.
	Descongelação 200 W	Consultar o guia de descongelação, página

• 3 UTILIZAÇÃO



FUNÇÕES DE MICRO-ONDAS COMBINADAS

Posição	T°C e potência recomendados min - max	Utilização
 Calor ventilado + micro-ondas	200 °C 50°C - 200°C 300 W 100 W - 300 W	Esta função combinada associa a cozedura em micro-ondas com a cozedura com calor ventilado, permitindo ganhar um tempo considerável. Recomendado para carnes, frango e assados colocados num prato.
 Grill médio + micro-ondas	2 1-4 500 W 100 W - 700 W	Esta função permite utilizar ao mesmo tempo o grill e o micro-ondas, o que permite uma cozedura rápida. Esta função permite-lhe cozer e alourar os alimentos como gratinados e carnes. Pode ser utilizada antes ou depois da cozedura, em função da receita.
 Grill forte + micro-ondas	4 1-4 500 W 100 W - 700 W	Cozedura na função Grelha forte + micro-ondas, para grelhar carne e peixe.

FUNÇÕES DE COZEDURA TRADICIONAIS

Posição	T°C predefinida min - max	Utilização
 Grelha forte	2 1 - 4	Recomenda-se para grelhar costeletas, salchichas, fatias de pão, gambas na grelha.
 Grelha forte pulsada	200 °C 50°C - 200°C	Aves e assados suculentos e estaladiços em todos os lados. Para manter o sabor nas pastas de peixe.
 Calor ventilado*	200 °C 50°C - 220°C	Recomendado para manter a tenrura de carnes brancas, peixes e legumes.

• 3 UTILIZAÇÃO



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 e valide.

MODIFICAR A TEMPERATURA (fig.B)

- Pressione o botão W até a temperatura piscar; já é possível efetuar o acerto. Ajuste a temperatura girando a manete e prima para validar.
- Exemplo: 180°C.

MODIFICAR A POTÊNCIA (fig.C)

- Pressione o botão W e a potência (300 W) pisca; já é possível efetuar o acerto.
- Ajuste a potência com a ajuda do manípulo.
- Exemplo: 200 Watts.
- Confirme, premindo a manete.

PROGRAMAR A DURAÇÃO (fig. D)

Faça uma cozedura imediata e em seguida, prima C , para ver piscar a duração da cozedura C , podendo assim realizar o acerto. Gire a manete para ajustar a duração da cozedura. Prima para validade. 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. A memorização do tempo de cozedura é automática após alguns segundos.

INÍCIO DE COZEDURA DIFERIDO (fig. E)

Proceda como para uma duração programada. Após acertar a duração da cozedura, prima o botão C . O número pisca e depois, basta ajustar a hora de fim de cozedura girando a manete. A memorização do fim da cozedura é automática após alguns segundos. O visor do fim da cozedura deixa de piscar.

FUNÇÃO AUTOMÁTICA DE COZEDURA (fig. F)

A programação da função automática de cozedura por peso ou por duração seleciona por si os parâmetros de cozedura. O programador deve apresentar apenas a hora. Esta não deve estar a piscar.

- Com o manípulo, selecione o modo **Auto** e o logótipo começa a piscar.
- Selecione uma cozedura. AUTOMÁTICA (consultar a tabela)
- Aparece no ecrã uma sugestão de peso, a piscar.
- Exemplo: P3 → peso, 500 G.
- Regule o peso ou a duração com a manete. Exemplo: 650 g.
- Valide pressionando o manípulo.
- A imagem da cozedura utilizada e o tempo calculado automaticamente são apresentados. O forno arranca.

Alimentos	14 Receitas
Legumes frescos fibrosos	P01
Legumes frescos	P02
Legumes congelados	P03
Aves (função combinada)	P04
Carne de vaca (função combinada)	P05
Peixe	P06
Pizza fresca (função combinada)	P07
Pizza congelada (função combinada)	P08
Pizza congelada (cozinha tradicional)	P09
Pratos frescos preparados (micro-ondas)	P10
Prato congelado preparado	P11
Prato fresco preparado (função combinada)	P12
Tarte salgada	P13
Quiche de batatas gratinadas	P14

• 3 UTILIZAÇÃO



A FUNÇÃO AUTOMÁTICA DE DESCONGELAÇÃO

Este forno permite aceder a 3 tipos de programações diferentes em modo de descongelação

- Uma descongelação automática P1, P2 ou P3.

Basta escolher o tipo de programa e introduzir o peso.

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

Esta não deve estar a piscar. Modo de descongelação automática para peixe

P3: Modo de descongelação automática para o pão e bolos secos.

NB: Não há um início diferido programado nas funções de descongelação.

MEMORIZAR UMA COZEDURA

Pode memorizar 3 programas de cozedura, utilizados como se segue.

- Programar uma memória (fig. G) :

Selecione uma cozedura, a potência, a tem-

peratura e a duração e depois, prima a manete até obter «MEM 1». Escolha uma das 3 memórias girando a manete e confirme para memorizar. Valide 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.

- Selecionar uma das 3 memórias já gravadas (fig. H) :

Gire a manete e vá a MEMO, depois, valide. Veja as memórias com a manete e confirme a desejada. A cozedura começa.



Nota:

Para parar o forno a qualquer momento, faça uma pressão longa no botão ①.

Para colocar em pausa durante a cozedura pressione o manípulo.

• 4 MANUTENÇÃO



SUPERFÍCIE EXTERIOR

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



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.

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA

Para qualquer intervenção na lâmpada, contacte o SAV ou um profissional qualificado depositário da marca.

• 5 ANOMALIAS E SOLUÇÕES



Pode resolver estas pequenas avarias sem a ajuda de um técnico:

O forno não aquece. Verifique se o forno está bem ligado ou se o fusível da instalação não está fora de serviço. Aumente a temperatura selecionada. Verifique se o forno não está em modo **DEMO**.

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, a ventilação pode funcionar até uma hora no máximo após a cozedura, para fazer baixar a temperatura interior e exterior do forno.

• 6 SERVIÇO PÓS-VENDA

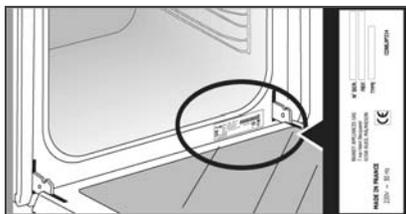


INTERVENÇÕES

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.

PEÇAS DE ORIGEM

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



• 7 APTIDÃO PARA A FUNÇÃO

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

A comissão Eletrotécnica Internacional, SC.59K, estabeleceu uma norma relativa a ensaios de desempenho comparativos efetuados em diferentes fornos micro-ondas. Recomendamos o que se segue para este aparelho:

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
Descongelamento de carne (13.3)	500 g	11 - 12 min	200 W	Num prato raso No prato giratório
Descongelamento das framboesas (B.2.1)	250 g	6 - 7 min	200 W	Num prato raso No prato giratório
Gratinado de batatas (12.3.4)	1100 g	23 - 25 min	Grelha suave + 700 W	Pyrex 827 No prato giratório
Frango (12.3.6)	1200 g	24 - 26 min	Grelha forte + 500 W	Coloque no conjunto grelha + pingadeira Insira no nível 1 a contar de baixo Virar a meio do tempo
		35 - 40 min	Calor ventilado 200 °C + 200 W	Num tabuleiro de vidro esmaltado Coloque na grelha inserida no nível 1 a contar de baixo
Bolo (12.3.5)	700 g	20 min	Calor ventilado 220 °C + 200 W	Pyrex 828 Coloque na grelha nível 1