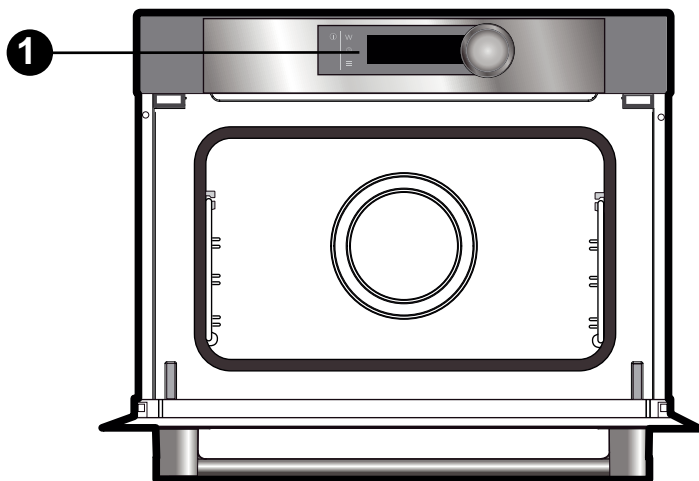


PT GUIA DE UTILIZAÇÃO

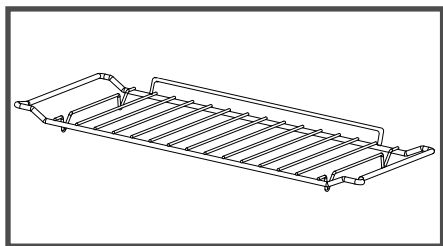
# *FORNO*

MICRO-ONDAS

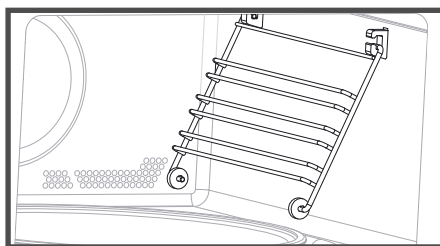
De Dietrich 



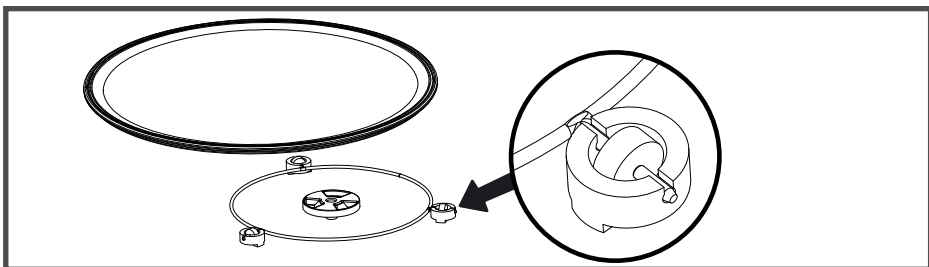
A

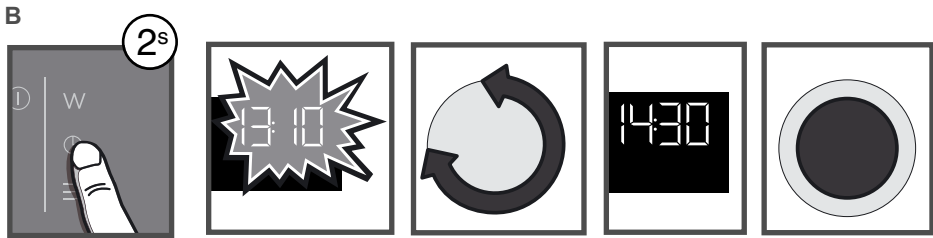
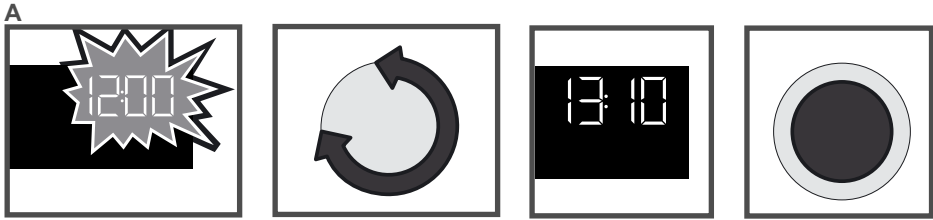


B



C

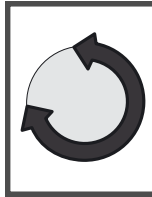
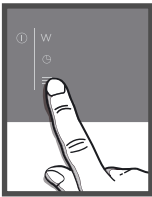




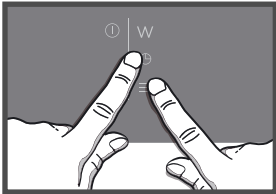
# • 2



E



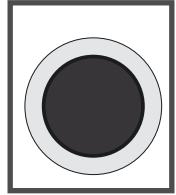
F



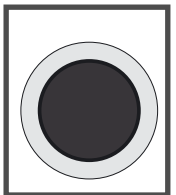
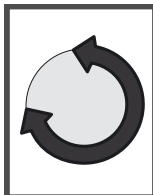
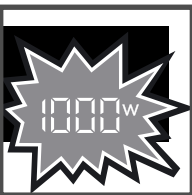
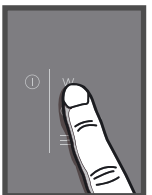
# • 3



A



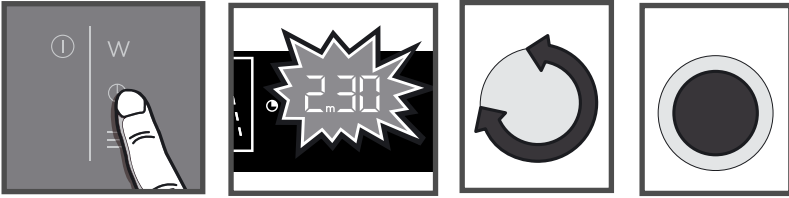
B



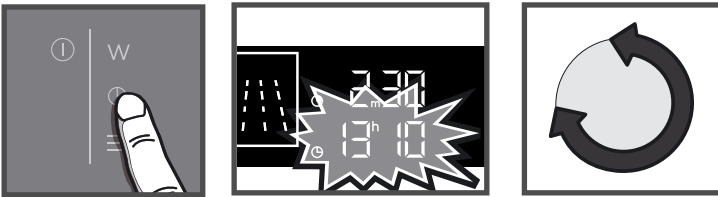
# • 3



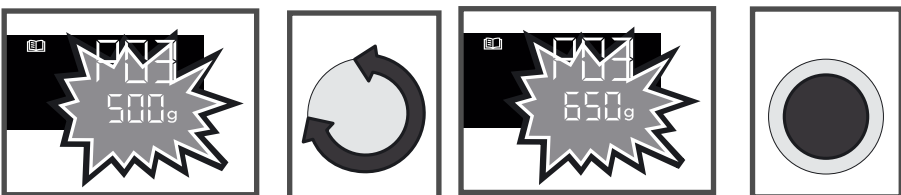
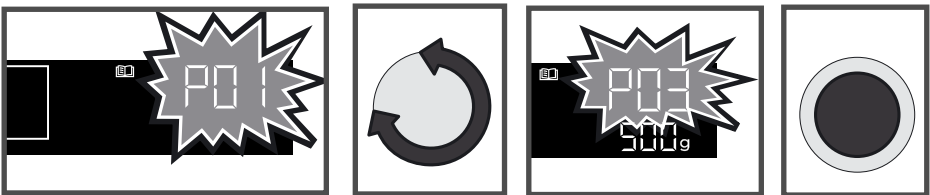
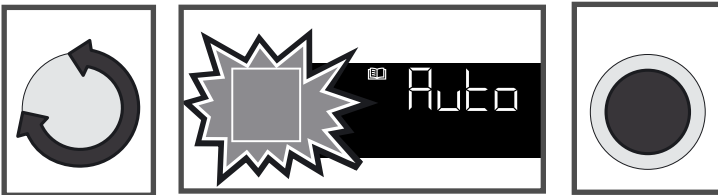
C



D

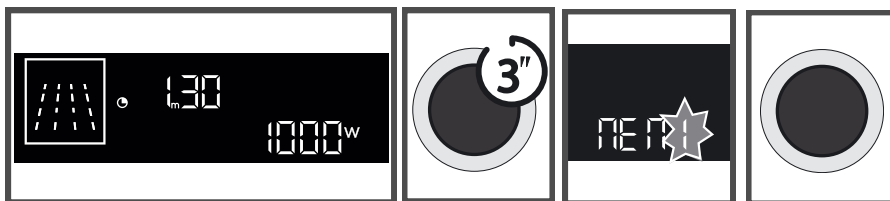


E

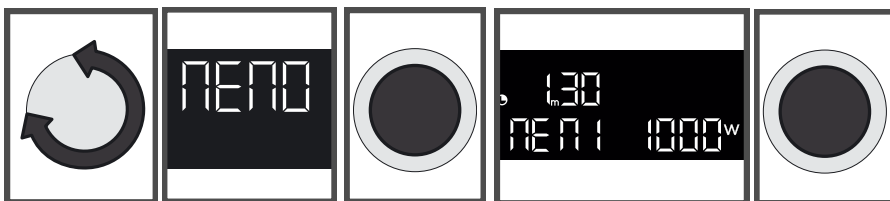




F



G



---



---

## *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**

- Função de micro-ondas ..... 12
- Cozedura imediata ..... 13
  - Modificação da potência ..... 13
  - Programação da duração ..... 13
  - Cozedura de início diferido ..... 13
- Função automática de cozedura ..... 13
- Função automática de descongelação ..... 13
- Memorizar uma cozedura ..... 14

**4 / MANUTENÇÃO**

- Superfície exterior ..... 14
- Trocar uma lâmpada ..... 14

**5 / ANOMALIAS E SOLUÇÕES ..... 15****6 / SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA PÓS-VENDA**

- Relações com os consumidores ..... 15
- Intervenções em França ..... 15

**7 / APTIDÃO PARA A FUNÇÃO ..... 16**

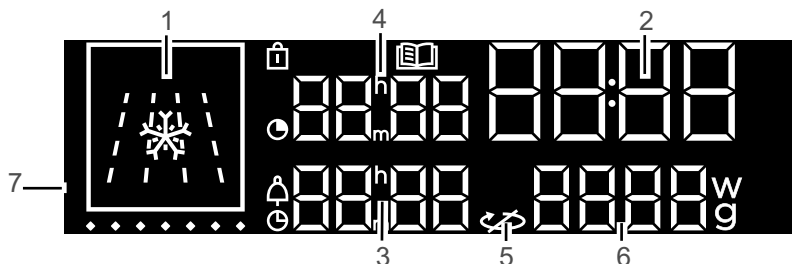


# • 1 APRESENTAÇÃO DO FORNO



## 1 MÓDULO DE COMANDOS

### • VISOR



1- Apresentação dos modos de cozedura

2- Mostrador do relógio

3- Indicador do fim de cozedura/temporizador

4- Indicador da duração da cozedura

5- Paragem do prato giratório

6- Indicador de potência/peso

Indicador de bloqueio dos comandos

Indicador de funções automáticas

Indicador das durações de cozedura

Indicador do temporizador

Indicador de fim de cozedura

### • BOTÕES



1 Ligar/desligar

2 Regulação da 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



## ● ACESSÓRIOS

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

A grelha não deve em nenhum caso ser utilizada com outros recipientes metálicos na função micro-ondas

No entanto, pode aquecer um alimento numa forma de alumínio, isolando-o da grelha com um prato.

### **Os encaixes (fig.B)**

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

### **O prato giratório (fig. C)**

O prato giratório 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.

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. Ajuste o acerto da 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:

lâmpada, 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:

Para modificar os diferentes parâmetros se necessário, deve girar a manete e depois,



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

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



## FUNÇÕES DE MICRO-ONDAS

Posição	Potência	Utilização
 <b>Micro-ondas</b>	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.).
 <b>Micro-ondas</b>	800 W/ 900 W	Cozedura de legumes frescos ou congelados.
 <b>Micro-ondas</b>	600 W	Fundir chocolate.
 <b>Micro-ondas</b>	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.
 <b>Micro-ondas</b>	400 W/ 300 W	Cozedura a fogo lento de produtos com laticínios, compotas.
 <b>Micro-ondas</b>	200 W	Descongelação manual. Amolecer manteiga, gelado.
 <b>Micro-ondas</b>	100 W	Descongelação de pastelaria com natas.
 <b>Descongelação</b>	200 W	

# • 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 POTÊNCIA (fig.B)

- Pressione o botão We a potência (1000W) pisca; já é possível efetuar o acerto.

- Ajuste a potência com a ajuda do manípulo.

- Exemplo: 600 Watts.

- Confirme, premindo a manete.

## PROGRAMAÇÃO DA DURAÇÃO (fig. C)

Faça uma cozedura imediata e em seguida, prima ☹, para ver piscar a duração da cozedura ☺, podendo assim realizar o ajuste.

Gire a manete para ajustar a duração da cozedura. Prima para validade.

A memorização do tempo de cozedura é automática após alguns segundos.

**NB:** A meio da cozedura, o forno indica que deve voltar os alimentos com um sinal sonoro e mostrando «TURN».

## INÍCIO DE COZEDURA DIFERIDO (fig. D)

Proceda como para uma duração programada. Após o acerto da duração da cozedura, prima o botão ☹. 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. E)

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.

- 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.

Selecione um alimento pré-programado.

Consultar a tabela:

Alimentos	4 Receitas
Legumes frescos	P01
Legumes congelados	P02
Peixe	P03
Prato fresco preparado	P04

## 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.

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

P3: Modo de descongelação automática para peixe.

---

## • 3 UTILIZAÇÃO

---



**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. F) :

Selecione uma cozedura, a potência 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.G) :

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 ⓪.

**Para colocar em pausa durante a cozedura pressione o manipulo.**

---

## • 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.

---

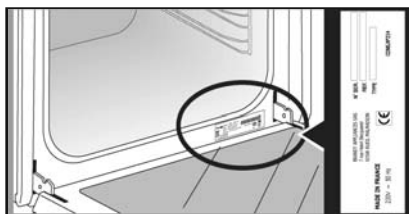
## • 6 SERVIÇO PÓS-VENDA

---



### 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
Descongelação de carne (13.3)	500 g	11 - 12 min	200 W	Num prato raso No prato giratório
Descongelação das framboesas (B.2.1)	250 g	6 - 7 min	200 W	Num prato raso No prato giratório

**CZ5703119-00**