



MICRO-ONDES MICROWAVE

**Notice d'installation et d'utilisation
User Manual**

FR
EN
CS
DA
DE
EL
ES
FI
HU
IT
NL
NO
PL
PT
RU
SK
SV
UK
HE



CZ2100151_05 05/25

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684

PT



CARA CLIENTE, CARO CLIENTE

Acaba de adquirir um produto De Dietrich. Esta escolha revela a sua exigência e bom gosto pela arte de viver à francesa.

Com um legado de mais de 300 anos de conhecimento prático, as criações De Dietrich encarnam a fusão do design, autenticidade e tecnologia ao serviço da arte culinária. Os nossos aparelhos são fabricados com materiais nobres e oferecem uma qualidade de acabamentos irrepreensível.

Temos a certeza de que esta confeção de alta qualidade permitirá aos amantes da cozinha expressar todos os seus talentos.

O serviço de apoio ao consumidor De Dietrich está à sua disposição para responder a todas as questões e sugestões para melhor satisfazer as suas exigências.

Ficamos honrados por sermos os seus novos parceiros na cozinha e agradecemos a sua confiança.



Com os seus fabricos em França, Orléans e Vendôme, a De Dietrich cultiva uma busca constante de excelência, perpetuando o conhecimento prático de exceção na conceção de produtos com acabamentos perfeitos. Vários dos nossos eletrodomésticos estão certificados pelo rótulo Origine France Garantie, um reconhecimento que atesta o seu fabrico em França.

Este rótulo assegura não só a qualidade e a durabilidade dos aparelhos, mas também garante o seu rastreio, oferecendo uma indicação clara e objetiva da sua proveniência.

www.de-dietrich.com

De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684



ÍNDICE

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES.....	4-6
1 INSTALAÇÃO.....	7-8
Escolha de posicionamento e encastramento	7
Ligação elétrica.....	8
2 MEIO AMBIENTE	9
Respeito do meio ambiente	9
3 APRESENTAÇÃO DO APARELHO.....	10-13
Comandos e visor	11
Bloqueio dos botões	11
Acessórios (conforme o modelo)	12
Prato giratório	13
Princípios de funcionamento.....	13
4 COLOCAÇÃO EM SERVIÇO E CONFIGURAÇÕES.....	14
Primeira colocação em serviço	14
Menu de configurações (conforme o modelo)	14
5 MODO DE COZEDURA MANUAL.....	15-18
Realização de uma cozedura	15
Funções do micro-ondas	15
Função de micro-ondas combinado.....	16
Função de cozedura tradicional.....	17
Início de uma cozedura.....	18
6 MODO DE COZEDURA AUTOMÁTICA.....	19-20
Apresentação do modo automático	19
Apresentação das categorias de pratos	19
Cozedura imediata	20
7 OUTRAS FUNÇÕES	21
Favoritos	21
Função de temporizador	21
8 CONSERVAÇÃO.....	22
9 ANOMALIAS E SOLUÇÕES.....	23
10 SERVIÇO PÓS-VENDA.....	24



SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES - LER COM ATENÇÃO E CONSERVAR PARA FUTURA UTILIZAÇÃO.

Este manual está disponível para download no sítio Internet da marca.

Quando receber o aparelho, desembale-o ou peça a alguém para o desembalar imediatamente. Verifique o seu aspeto geral. Faça todas as eventuais indicações por escrito na nota de entrega e guarde um exemplar da mesma.



Este aparelho deve ser instalado a uma altura superior a 850 mm do chão.

— O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa, para evitar o seu superaquecimento.

— Centre o forno no móvel, de modo a garantir uma distância mínima de 10 mm com o móvel ao lado.

O material do móvel de encastramento deve resistir ao calor (ou estar revestido com um material resistente ao calor). Para mais estabilidade, fixe o forno no móvel com 2 parafusos, através dos orifícios previstos para o efeito.



Deve ser possível desconectar o aparelho da rede, incorporando um interruptor nas canalizações fixas em conformidade com as regras de instalação.

— Se o cabo de alimentação ficar danificado, deverá ser substituído pelo fabricante, o serviço pós-venda, ou uma pessoa igualmente habilitada, de modo a evitar qualquer perigo.



ADVERTÊNCIA:

É perigoso para uma pessoa que não tenha competências efetuar operações de manutenção ou de reparação em que seja necessário retirar a cobertura que protege o utilizador da exposição à energia de micro-ondas.

— Este aparelho foi criado para fazer cozeduras com a porta fechada.

— Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e análogas, tais como áreas de cozinha reservadas ao pessoal de lojas, escritórios e outros ambientes profissionais; quintas; utilização por clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de carácter residencial; em ambientes do tipo quarto de hotel.

— Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais, e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou desprovidas de experiência e conhecimentos, se beneficiarem de uma supervisão

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

ou de instruções prévias acerca da utilização do aparelho de maneira segura e tiverem entendido os riscos corridos.

— As crianças não devem brincar com o aparelho. As operações de limpeza e de manutenção não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.

— É conveniente supervisionar as crianças para assegurar que não brincam com o aparelho.



ADVERTÊNCIA:

O aparelho e as suas peças acessíveis ficam quentes durante a utilização. Não toque nos elementos de aquecimento que se encontram no interior do forno. Crianças de menos de 8 anos devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam constantemente supervisionadas.



ADVERTÊNCIA:

Se o aparelho funcionar em modo combinado, é recomendado que as crianças utilizem apenas o forno com a supervisão de adultos, devido às temperaturas geradas.

— Deve utilizar apenas os utensílios apropriados a utilização em fornos micro-ondas. Não são permitidos recipientes metálicos para alimentos e bebidas na cozedura por micro-ondas.

— O forno micro-ondas é indicado para aquecer alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou de roupa; o aquecimento de almofadas aquecedoras, chinelos, esponjas, roupa húmida e artigos semelhantes pode provocar riscos de ferimentos, de ignição ou incêndio.



ADVERTÊNCIA:

Os líquidos ou outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes hermeticamente fechados, pois existe o risco de explosão.

— Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou de papel, deve ficar atento(a) ao forno devido à possibilidade de fogo.

— Se vir fumo, desligue ou desconecte o forno e mantenha a porta fechada para abafar eventuais chamas.

— O aquecimento de bebidas por micro-ondas pode provocar uma projeção brusca e diferida de líquido em ebulição e, por este motivo, devem ser tomadas precauções aquando da manipulação do recipiente.

— O conteúdo dos biberões e boiões de alimentos para bebés deve ser mexido ou agitado e a temperatura deve ser verificada antes do consumo, para evitar queimaduras.

Recomenda-se não aquecer os ovos com a casca nem os ovos

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

cozidos inteiros num forno micro-ondas, pois poderiam explodir, mesmo após a cozedura.

— Recomenda-se a limpeza regular do forno bem como a remoção de todos os depósitos de alimentos.

— No caso de o aparelho não ser mantido limpo, a sua superfície poderá degradar-se, afetando inexoravelmente o seu tempo de vida útil e levando a uma situação perigosa.



ADVERTÊNCIA:

Se a porta ou a junta da porta estiverem danificadas, o forno não deverá ser utilizado até ser reparado por uma pessoa habilitada.

— Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos duros para limpar a porta em vidro do forno, pois isso pode riscar a superfície e dar origem à rutura do vidro.

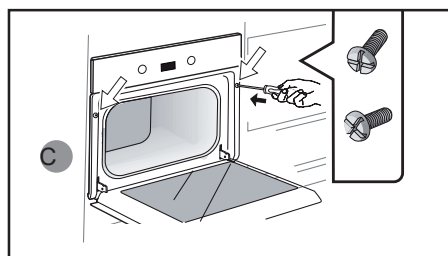
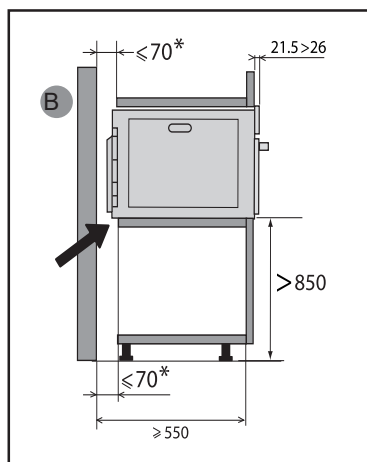
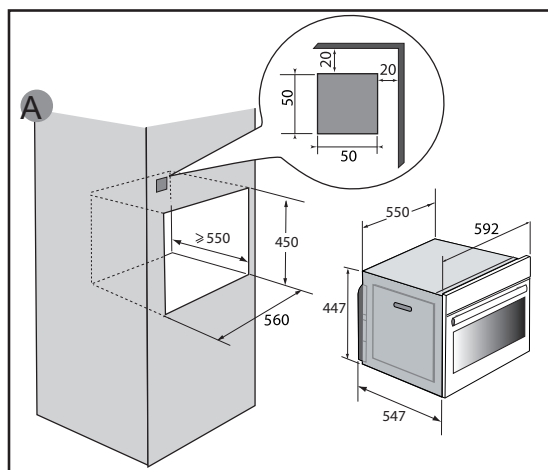
— Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

— Não deixe as crianças utilizarem o forno sem vigilância, salvo no caso de instruções

adequadas terem sido dadas de modo a permitir à criança uma utilização segura do forno e uma compreensão dos perigos resultantes de um uso incorreto.

• 1 INSTALAÇÃO

ESCOLHA DE POSICIONAMENTO E ENCASTRAMENTO



Este aparelho deve ser instalado a uma altura superior a 850 mm do chão. Este aparelho pode ser instalado em coluna, conforme indicado no esquema de instalação (fig. A).

Atenção: se o fundo do móvel for aberto (em bancada ou em coluna) o espaço entre a parede e a placa sobre a qual se encontra o forno deve ter 70 mm no máximo* (fig. B).

Não utilize imediatamente o seu aparelho (aguarde cerca de 1 a 2 horas) após o ter transferido de um local frio para um local quente, dado que a condensação pode

provocar um mau funcionamento.

Centre o forno no móvel, de modo a garantir uma distância mínima de 10 mm com o móvel adjacente. O material do móvel de encastramento deve resistir ao calor (ou estar revestido com um material resistente ao calor).

Faça um orifício de $\varnothing 2$ mm na parede do móvel, para evitar a rutura da madeira.

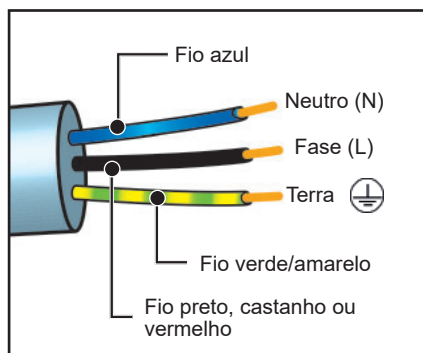
Para maior estabilidade, fixe o forno no móvel com 2 parafusos, através dos orifícios previstos para este efeito (fig. C).

• 1 INSTALAÇÃO

LIGAÇÃO ELÉTRICA

A segurança elétrica deve ser assegurada pelo encastramento correto. Deve ser efetuada a ligação elétrica antes da colocação do aparelho dentro do

O forno deve ser ligado com um cabo de alimentação (normalizado) de 3 condutores de 1,5 mm² (1ph + 1 N + terra) devendo estes ser ligados à rede monofásica de 220-240V~ através de uma tomada de corrente normalizada CEI 60083 ou de um dispositivo de corte omnipolar em conformidade com as regras de instalação.



Verifique se:

- A potência da instalação é suficiente (220-240 Volts~ 16 Amperes). Se a instalação elétrica da sua casa precisar de ser alterada para poder ligar o seu aparelho à rede, deve ligar a um electricista qualificado.

Durante as operações de manutenção, o aparelho deve ser desligado da eletricidade e os fusíveis devem ser desligados ou retirados.



Atenção:

O fio de proteção (verde-amarelo) é ligado ao terminal  do aparelho e deve ser feita uma ligação à terra da instalação.

Se o forno apresentar qualquer anomalia, desligue o aparelho ou retire o fusível correspondente à linha de ligação do mesmo.



Atenção:

Não nos responsabilizaremos em caso de acidente ou incidente resultante de uma ligação à terra inexistente, defeituosa ou incorreta nem em caso de uma desconexão não conforme.

• 2 *MEIO AMBIENTE*

RESPEITO PELO MEIO AMBIENTE

Os materiais da embalagem deste aparelho são recicláveis. Participe na sua reciclagem contribuindo para a proteção do meio ambiente, eliminando-os nos contentores municipais previstos para o efeito.

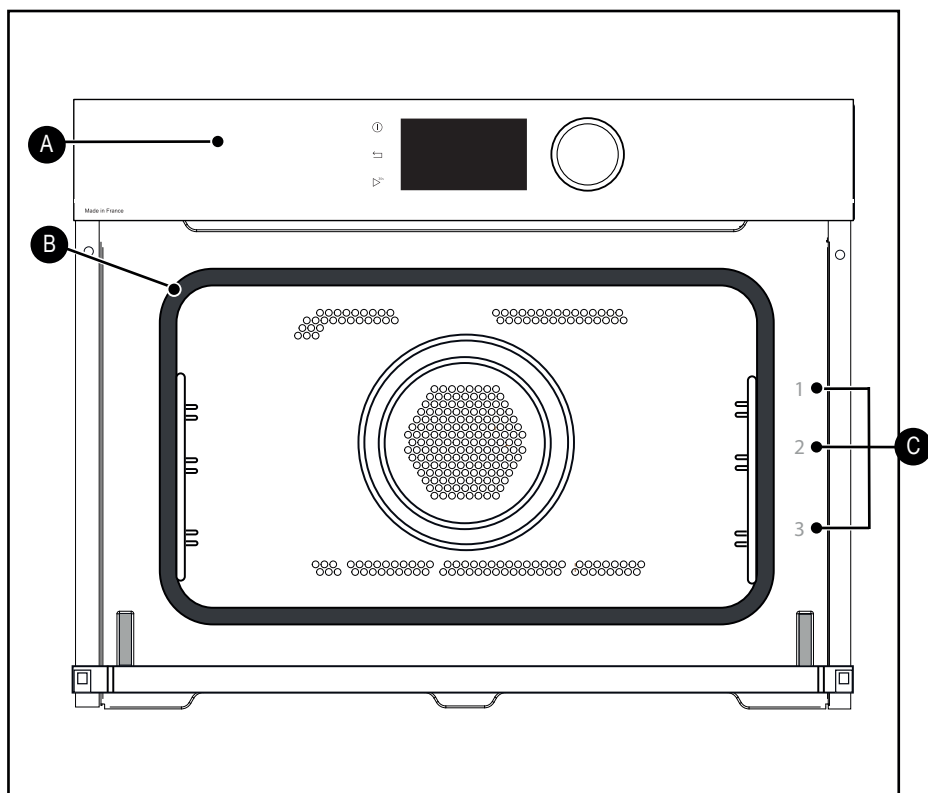


O seu aparelho também contém vários materiais recicláveis. A marcação com este logótipo indica que os aparelhos usados não devem ser misturados com outros resíduos. A reciclagem

dos aparelhos organizada pelo fabricante será assim realizada nas melhores condições, conforme a diretiva europeia em vigor sobre os resíduos de equipamento elétrico e eletrónico. Consulte a sua câmara municipal ou o seu revendedor quanto aos pontos de recolha dos aparelhos usados mais próximos da sua habitação.

Agradecemos a sua colaboração na proteção do meio ambiente.

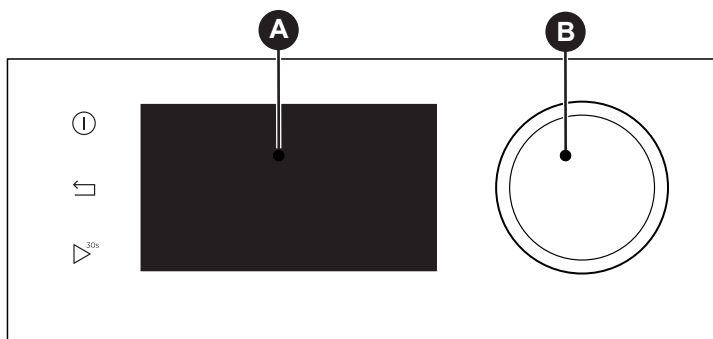
• 3 DESCRIÇÃO DO APARELHO



- A** Pannel de comandos
- B** Lâmpada
- C** Encaixes de filamentos (3 alturas disponíveis)

3 DESCRIÇÃO DO APARELHO

COMANDOS E VISOR



Botão de paragem do forno
(pressão longa)



Tecla de retorno



Botão de arranque do micro-ondas durante 30 segundos



Visualizador



Manípulo rotativo com apoio central (não desmontável):

- permite escolher programas e aumentar ou diminuir os valores quando rodado.
- Permite validar cada ação pressionando o centro.

BLOQUEIO DOS BOTÕES

Pressione simultaneamente os botões de retorno  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 de paragem  fica ativo.

Para desbloquear os comandos, pressione simultaneamente os botões de retorno  e  até que este símbolo de bloqueio  desapareça do ecrã.

• 3 DESCRIÇÃO DO APARELHO

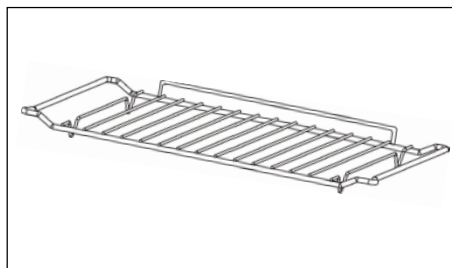
ACESSÓRIOS (CONFORME O MODELO)

- Grelha de segurança anti-inclinação.

Permite tostar, alourar ou grelhar.

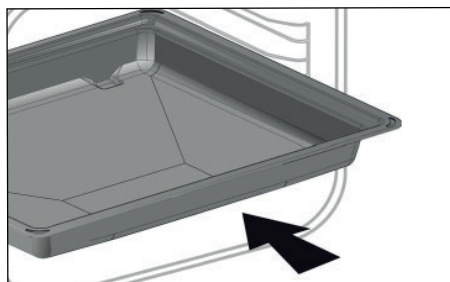
A grelha não deve em nenhum caso ser utilizada com outros recipientes metálicos na função microondas, grelhador + microondas ou calor giratório + microondas.

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



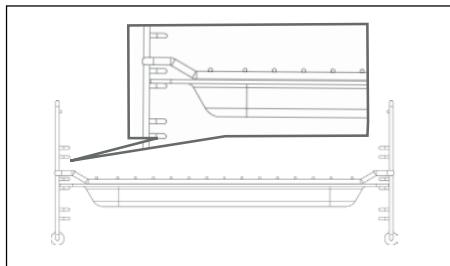
- Pratos vidrado multiusos, pingadeira de 45 mm

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



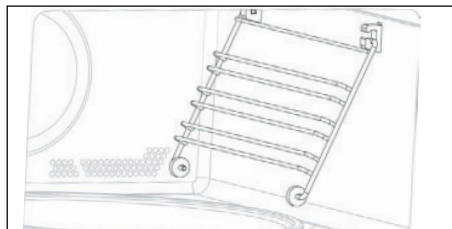
- Grelha + prato vidrado

Para assar e recuperar os molhos da cozedura, coloque a grelha na pingadeira.



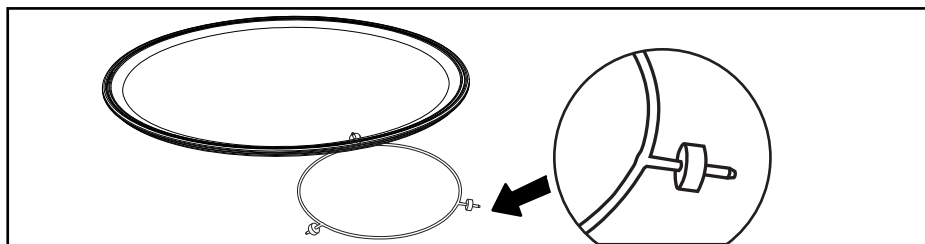
- Níveis

2 encaixes que permitem utilizar a grelha em 3 níveis.



• 3 DESCRIÇÃO DO APARELHO

ACESSÓRIOS (CONFORME O MODELO)



PRATO GIRATÓRIO

O prato giratório permite uma cozedura homogênea 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

microondas, 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 ondas provocam no interior do alimento um simples fenómeno térmico e que não são nocivas para a saúde.

• 4 COLOCAÇÃO EM SERVIÇO E CONFIGURAÇÕES

PRIMEIRA COLOCAÇÃO EM SERVIÇO

- Selecione o idioma

Na primeira colocação em serviço, selecione o idioma girando o manípulo e depois, pressione para validar a sua escolha.

- Configure a hora

Configure sucessivamente as horas e minutos girando o manípulo e depois, pressione para validar.

O seu forno apresenta a hora.

MENU DE REGULAÇÃO (CONSOANTE O MODELO)

No menu geral, selecione a função "ACERTOS" girando o manípulo e depois, valide. São propostas diferentes configurações.

Selecione o parâmetro desejado girando o manípulo e depois, valide.

Ajuste os parâmetros e valide.

- Hora

Modifique a hora, valide e depois, modifique os minutos e valide novamente. Se o forno estiver conectado, a hora é atualizada automaticamente.

- Modo de suspensão

Também tem acesso ao modo de suspensão do visor:

Posição ON, extinção do visor após um determinado tempo.

Posição OFF, redução da luminosidade após um determinado tempo.

- Som

Durante a utilização dos botões, o seu forno emite sons. Para conservar estes sons, escolha ON, caso contrário escolha OFF, para desativar os sons e valide.-

- Luminosidade

Selecionar o nível de luminosidade desejado.

- Idioma

Escolha o seu idioma e valide.

- Modo DEMO

Por defeito, o forno está configurado para o modo normal de aquecimento.

No caso em que seja ativado em modo DEMO (posição ON), o modo de apresentação dos produtos em loja, o seu forno não aquecerá.

- Diagnóstico

No caso de um problema, tem acesso ao menu de Diagnóstico.

Num contacto com o serviço pós-venda, serão pedidos os códigos apresentados no diagnóstico.



5 MODO DE COZEDURA MANUAL

REALIZAÇÃO DE UMA COZEDURA

Este forno permite aceder a 3 tipos de modos de cozedura cujos parâmetros são configuráveis:

- Função de micro-ondas.
- As funções de micro-ondas combinadas (micro-ondas + cozedura tradicional).
- Funções de cozedura tradicionais.



Cuidado

Não utilizar o prato vidrado.

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	800-900 W	Cozedura de legumes frescos ou congelados
 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	300-400 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.

5 MODO DE COZEDURA MANUAL



Nota: Em função combinada com micro-ondas, pode utilizar o prato vidrado com pingadeira com a grelha.

FUNÇÃO DE MICRO-ONDAS COMBINADO

Posição	Temperatura e potência recomendadas min - max	Utilização
 Cozedura express	200°C 50-200°C 300 W 100-300 W	Esta função combinada associa a cozedura em microondas com a cozedura com calor ventilado, permitindo ganhar um tempo considerável. Recomendado para carnes, aves e assados colocados num prato.
 Descongelação	200 W	Descongelar alimentos frágeis.
 Grill + micro-ondas	3 1 - 4 500 W 100-700 W	Esta função permite utilizar ao mesmo tempo o grill e o microondas, o que permite uma cozedura rápida. Esta função permite cozinhar e alourar os alimentos como gratinados e carnes. Pode ser utilizada antes ou depois da cozedura, em função da receita.

5 MODO DE COZEDURA MANUAL

Este modo permite ajustar todos os parâmetros de cozedura: temperatura, tipo de cozedura, duração da cozedura.

FUNÇÃO DE COZEDURA TRADICIONAL

Posição	Temperatura e potência min - max	Utilização
 Calor ventilado*	200°C 50-200°C	Recomendado para manter carnes brancas, peixes e legumes mais tenros
 Grelha ventilada	200°C 50-200°C	Aves e assados suculentos e estaladiços em todos os lados. Para manter o sabor nas pastas de peixe.
 Grelha variável	2 1 - 4	Recomenda-se para grelhar costeletas, salsichas, fatias de pão, gambas na grelha.
 Reaquecimento	500 W	Reaquecimento ou cozedura de alimentos frágeis

*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 UE/65/2014.

• 5 MODO DE COZEDURA MANUAL

INÍCIO DE UMA COZEDURA

INÍCIO DA COZEDURA IMEDIATA

Depois de ter seleccionado e validado a sua função de cozedura, por exemplo :

Grelhador ventilado :

- Prima novamente o botão para iniciar a cozedura. A temperatura aumenta imediatamente.

O forno recomenda um ou dois níveis de cozedura em função da sequência de cozedura seleccionada:

- Colocar o prato no forno no nível recomendado.

NB: Alguns parâmetros podem ser modificados de acordo com a sequência de cozedura seleccionada, antes do início da cozedura (temperatura, tempo de cozedura e temporizador), ver os capítulos seguintes.

ALTERAR A TEMPERATURA E A POTÊNCIA

Em função do tipo de cozedura seleccionado ou do nível de potência, o forno recomenda a temperatura de cozedura ideal.

Esta pode ser alterada da seguinte forma:

- Seleccionar a temperatura / potência e confirmar.

- Rodar o botão para alterar a temperatura / potência e confirmar.

TEMPO DE COZEDURA

Pode introduzir o tempo de cozedura do seu prato seleccionando tempo, depois introduza o tempo de cozedura rodando o botão e confirme.

DEFINIÇÃO DO TEMPO DE FIM DE COZEDURA (Fim retardado)

Quando se define o tempo de cozedura, o fim do tempo de cozedura é automaticamente incrementado. Pode alterar o fim do tempo de cozedura se desejar que este seja retardado.

-Seleccionar Fim de cozedura retardado e confirmar.

Uma vez definido o tempo de fim de cozedura retardado, confirmar. Aparece uma mensagem que indica a hora de fim de cozedura retardada.

NB: É possível iniciar a cozedura sem seleccionar uma duração ou uma hora de fim de cozedura.

Neste caso, quando tiver estimado o tempo de cozedura do seu prato, pare a cozedura (ver secção “Paragem da cozedura em curso”).

PARAR A COZEDURA EM CURSO

Para parar a cozedura em curso, prima o botão .

Selecione “STOP”.

Confirme seleccionando “YES” e confirme ou selecione “NO” e confirme para continuar a cozinhar ou prima sem soltar o botão Stop.

• 6 MODO DE COZEDURA AUTOMÁTICA

APRESENTAÇÃO DO MODO AUTOMÁTICO

Este modo seleciona para si os parâmetros de cozedura apropriados em função do alimento a preparar. Para alguns alimentos, podem ser indicadas determinadas configurações (peso, dimensão,...).

No menu geral, selecione a função “**COZEDURA AUTO**” ou “**DESCONGELAÇÃO AUTO**” girando o manípulo e depois, confirme. São propostas diferentes categorias de pratos (ver tabela).

APRESENTAÇÃO DAS CATEGORIAS DE PRATOS

No menu geral, selecione a função “**COZEDURA AUTO**” girando o manípulo e depois, valide. São propostas diferentes categorias de pratos:

Selecione o parâmetro desejado girando o manípulo e depois, valide.

ALIMENTOS
LEGUMES FRESCOS FIBROSOS
LEGUMES FRESCOS
LEGUMES CONGELADOS
AVES EXPRESS (FUNÇÃO COMBINADA)
VACA EXPRESS (FUNÇÃO COMBINADA)
PEIXE
PIZZA FRESCA (FUNÇÃO COMBINADA)
PIZZA CONGELADA (FUNÇÃO COMBINADA)
PIZZA CONGELADA (COZEDURA TRADICIONAL)
PRATO FRESCO EXPRESS
PRATO FRESCO (MICRO-ONDAS)
PRATO CONGELADO EXPRESS
TARTE SALGADA
QUICHE
BATATAS GRATINADAS

• 6 MODO DE COZEDURA AUTOMÁTICA

APRESENTAÇÃO DAS CATEGORIAS DE PRATOS

No menu geral, selecione a função “DESCONGELAÇÃO AUTO” girando o manípulo e depois, valide. São propostas diferentes categorias de pratos:

Selecione o parâmetro desejado girando o manípulo e depois, valide.

ALIMENTOS
PÃO
PRATO PREPARADO
CARNES
AVES
PEIXE

Nota: Não é possível programar um temporizador para a descongelação e a cozedura AUTO.

Nota: Para parar a câmara de cozimento a qualquer momento, mantenha premida a tecla ① ou o seletor e siga as instruções.

COZEDURA IMEDIATA

- Selecione o modo “COZEDURA AUTO” ou “DESCONGELAÇÃO AUTO” quando estiver no menu geral e depois, valide.

O forno propõe várias categorias de alimentos (carne, peixe, pratos, pão e massas, sobremesas) :

Em função do prato selecionado ou do estado do forno (já quente), o modo IA propõe um peso por defeito que deverá ajustar se necessário antes de validar.

O forno calcula automaticamente os parâmetros de tempo e temperatura de cozedura. A altura da grelha é apresentada, insira o prato e valide.

- O forno toca e desliga-se quando o tempo de cozedura tiver terminado; o seu ecrã indica que o prato está preparado.

• 7 OUTRA FUNÇÃO

FAVORITOS

DISPONÍVEL PARA OS MODOS MANUAL E AUTO

A função de “**FAVORITOS**” permite memorizar 3 modos de cozedura manual e 3 modos de cozedura automática que faça frequentemente.

Numa cozedura manual, pressione a manete e selecione “Adicionar aos favoritos” girando a manete. Para memorizar, pressione para validar.

A sua cozedura foi gravada em “**FAVORITO MANUAL 1**”.

Confirme novamente para iniciar a cozedura.

Validez à nouveau pour démarrer la cuisson.

NB: Se os 3 favoritos já tiverem sido utilizados, qualquer nova entrada na memória substituirá um dos três favoritos existentes.

FUNÇÃO DE TEMPORIZADOR

Esta função pode ser usada quando o forno estiver parado ou durante uma cozedura.

- Pressione o botão .

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.

Volte a pressionar o botão , configure o tempo ou reponha a 0m00s para anular. Se pressionar o manípulo durante a contagem regressiva, para também o temporizador.

NB: Tem a possibilidade de modificar ou anular a programação.

• 7 OUTRAS FUNÇÕES

OPÇÕES DE FIM DE COZEDURA (CONFORME O TIPO DE COZEDURA)

No fim da cozedura do modo manual ou Auto, o forno propõe três opções para se adaptar ao resultado esperado: CROCANTE; MANTER QUENTE, ACRESCENTAR 5 MIN. 5 MIN.

CROCANTE

Tem a possibilidade de gratinar um prato no fim da cozedura com a função “Crocante”.

Selecione uma função de cozedura, ajuste a temperatura e programe uma duração de cozedura. Em seguida, selecione a função “Crocante” e valide pressionando a manete.

A cozedura começa. Um símbolo  aparece na parte inferior à direita do ecrã e a grelha começa a rodar automaticamente durante os 5 últimos minutos da cozedura.



Nota:

A opção “CROCANTE” pode ser configurada no início da cozedura, durante a cozedura e no final da cozedura programada.

ADICIONAR 5 MIN (apenas no modo manual)

Pode seleccionar a opção “ADICIONAR 5 MIN” no final da cozedura com duração programada. Ao ativar “ADICIONAR 5 MIN”, o forno retoma das configurações do modo de cozedura e de temperatura durante 5 minutos; reconduzíveis se necessário.

MANTER QUENTE

No final da cozedura, pode seleccionar a opção “MANTER QUENTE”, o que lhe permite deixar o prato no forno sem ficar demasiado cozido. A temperatura do forno regula-se para uma temperatura de degustação até estar pronto.



• 8 CONSERVAÇÃO

LIMPEZA DA SUPERFÍCIE - INTERIOR - EXTERIOR

Recomendamos que limpe regularmente o micro-ondas e retire quaisquer depósitos alimentares do interior e do exterior do aparelho. Utilize um pano macio embebido em limpa-vidros ou sabão preto líquido diluído em água. Não utilizar creme de limpeza ou uma esponja para esfregar. 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.

Em caso de odores ou de forno sujo, 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.

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.



Advertência

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 a assistência pós-venda ou um profissional qualificado depositário da marca.

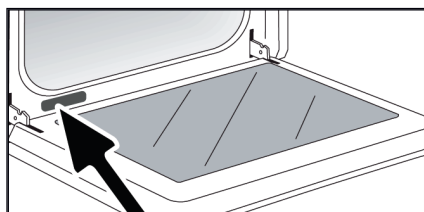
9 ANOMALIAS E SOLUÇÕES

Perguntas	Respostas e soluções
- "AS" é visualizado (sistema de paragem automática).	Esta função pára o aquecimento da câmara de cozimento em caso de esquecimento. Desligue o forno.
- 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 ligado. Ver capítulo de substituição da lâmpada
- 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.

• 10 *SERVIÇO PÓS-VENDA*

INTERVENÇÕES EM FRANÇA

As eventuais intervenções no 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	G
SERVICE:	C	TYPE: D	I 
	E	F	
Nr	H	Made in France 	

B: Referência comercial

C: Referência de serviço

H: Número de série

NOTA:

- Para o melhoramento constante dos nossos produtos, reservamo-nos o direito de introduzir nas características técnicas, funcionais ou estéticas todas as modificações de características ligadas à evolução técnica.

FR : Information réglementation UE 2023/826

EN : Information on EU regulation 2023/826 - CS : Informace o nařízení EU 2023/826 - DA : Information om EU-fordrning 2023/826 - DE : Informationen zur EU-Verordnung 2023/826 - EL : Πληροφορίες σχετικά με τον κανονισμό (ΕΕ) 2023/826 - ES : Información sobre el reglamento UE 2023/826 - IT : Informazioni sul regolamento UE 2023/826 - NL : Informatie over EU-verordening 2023/826 - PL : Informacja o rozporządzeniu UE 2023/826 - PT : Informações sobre o regulamento da UE 2023/826 - SK : Informácia o EÚ 2023/826 - SV : Information om EU-fordrning 2023/826

	FR : Consommation électricité EN : Electricity consumption - CS : Spotřeba elektrické energie - DA : Elforbrug - DE : Stromverbrauch - EL : Χρόνος τρέξιμο ηλεκτρικής ενέργειας - ES : Consumo de electricidad - IT : Consumo di energia elettrica - NL : Elektriciteitsverbruik - FI : Sähkönkulutus - PL : Zużycie energii elektrycznej - PT : Consumo de electricidade - SK : Spotreba elektrickej energie - SV : Elförbrukning		FR : Laps de temps pour passer dans le mode EN : Time Frame to Switch to Mode - CS : Časový rámc pro přepnutí do režimu - DA : Tidsramme for at skifte til tilstand - DE : Zeitrahmen für den Wechsel in den Modus - EL : Χρονικό πλαίσιο για μετάβαση σε λειτουργία - ES : Periodo de tiempo para cambiar al modo - IT : Intervallo di tempo per passare alla modalità - NL : Tussenperiode om over te schakelen naar modus - FI : Aikaväli tilaan siirtymiselle - PL : Ramy czasowe do przełączenia w tryb - PT : Período de tempo para mudar para o modo - SK : Časový rámec na prepnutie do režimu - SV : Tidsram för att växla till läge
FR : Mode arrêt EN : Off Mode - CS : Režim vypnutí - DA : Slukket tilstand - DE : Aus-Modus - EL : Απενεργοποίηση - ES : Modo apagado - IT : Modalità spenta - NL : Uit-modus - FI : Pois päältä - lä - PL : Tryb wyłączenia - PT : Modo Desligado - SK : Režim vypnutia - SV : Av-läge		Max 0,5W *	2 min
FR : Mode veille EN : Standby mode - CS : Pohotovostní režim - DA : Standbytilstand - DE : Bereitschaftsmodus - EL : Κινητότρον αναμονής - ES : Modo de espera - IT : Modalità standby - NL : Standby-modus - FI : Valmiustilassa - PL : Tryb czuwania - PT : Modo de espera - SK : Pohotovostný režim - SV : Passningsläge		Max 0,8W	2 min
FR : Mode veille avec maintien de la connexion au réseau EN : Standby mode with network connection - CS : Pohotovostní režim s připojením k síti - DA : Standbytilstand med netværksforbindelse - DE : Standby-Modus mit Netzwerkverbindung - EL : Κινητότρον αναμονής με διατήρηση σύνδεσης στο δίκτυο - ES : Modo de espera con conexión a red - NL : Modality standby met netwerkverbinding - FI : Valmiustila verkko-yhteydellä - PL : Tryb czuwania z połączeniem sieciowym - PT : Modo de espera com ligação de rede - SK : Pohotovostný režim s pripojením k sieti - SV : Standby-läge med nätverksanslutning	2W *		2 min

FR : * N/A selon modèle
EN : depending on model - CS : v závislosti na modelu - DA : afhængigt af model - DE : je nach Modell - EL : ανάλογα με το μοντέλο - ES : Dependiendo del modelo - IT : a seconda del modello - NL : afhankelijk van het model - FI : mallista riippuen - PL : w zależności od modelu - PT : dependendo do modelo - SK : V závislosti od modelu - SV : beroende på modell