

MICRO-ONDES MICROWAVE

Notice d'installation et d'utilisation

User Manual

FR EN CS DA DE ES EL HU IT NL NO PL

PT RU SK SV UK HE



De Dietrich

CRÉATEUR D'ÉMOTIONS DEPUIS 1684



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 | | |
|---|-------|--|
| 1 INSTALAÇÃO | 7-8 | |
| Escolha de posicionamento e encastramento | 7 | |
| Ligação elétrica | | |
| 2 MEIO AMBIENTE | 9 | |
| Respeito do meio ambiente | 9 | |
| 3 APRESENTAÇÃO DO APARELHO | 10-13 | |
| Comandos e visor | 11 | |
| Bloqueio dos botões | | |
| Gestão do prato giratório | 11 | |
| Acessórios (conforme o modelo) | | |
| Prato giratório | | |
| Princípios de funcionamento | 13 | |
| 4 COLOCAÇÃO EM SERVIÇO E CONFIGURAÇÕES | | |
| Primeira colocação em serviço | | |
| Menu de configurações (conforme o modelo) | 14 | |
| 5 MODO DE COZEDURA MANUAL | 15-17 | |
| Funções do micro-ondas | 15 | |
| Função de micro-ondas combinado | | |
| Função de cozedura tradicional | | |
| Início de uma cozedura | 17 | |
| 6 MODO DE COZEDURA AUTOMÁTICA | 18 | |
| APRESENTAÇÃO DAS CATEGORIAS DE PRATOS | 18 | |
| 7 OUTRAS FUNÇÕES | 19 | |
| Função de temporizador | 19 | |
| 8 CONSERVAÇÃO | 19 | |
| 9 ANOMALIAS E SOLUÇÕES | 20 | |
| 10 TESTES DE APTIDÃO À FUNÇÃO | 21 | |



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 microondas, 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.

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.

ADVERTÊNCIA:

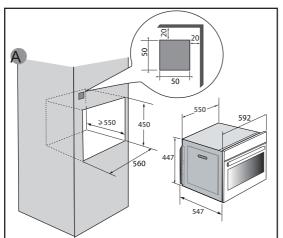
Se a porta ou a junta da porta estiverem danificadas, o forno não deverá ser utilizado até ser reparado por uma pessoa habilitada.

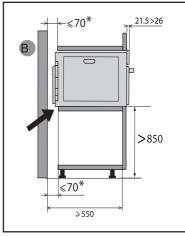
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos duros para limpar a porta em vidro do forno, pois isso pode riscar a superfície e dar origem à rutura do do vidro.
- Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.
- Não deixe as crianças utilizarem o forno sem vigilância, salvo no caso de instruções

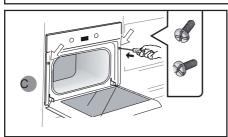


· 1 instalação

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 Ø 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 eletricista qualificado.

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

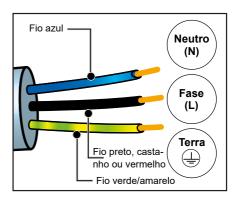


O fio de proteção (verde-amarelo) é ligado ao terminal do aparelho e deve ser feita uma ligação à terra da instalação.

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



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.





! Atenção:

A instalação é reservada a instaladores e técnicos qualificados.



· 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.

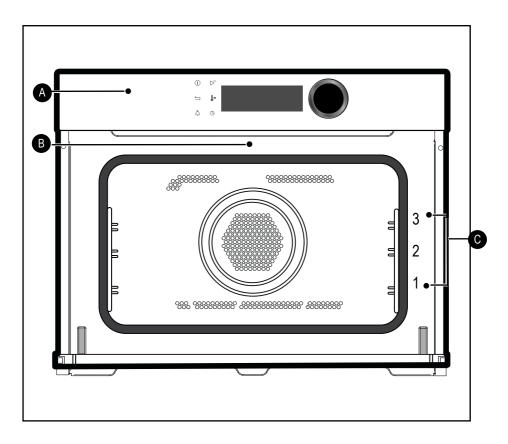


O seu aparelho também contém vários materiais recicláveis. A marcação com este logótipo indica que os aparelhos usados não devem ser misturados com outros resíduos. A reciclagem

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.

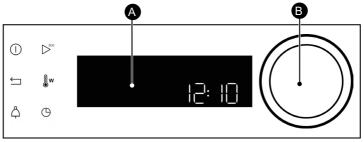




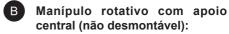
- A Painel de comandos
- **B** Lâmpada
- Encaixes de filamentos (3 alturas disponíveis)



COMANDOS E VISOR







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

Botão

função de micro-ondas (1000W + 30s) Configuração da temperatura e da potência

Botão de duração de cozedura/início diferido

temporizador |
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 ① fica ativo.

GESTÃO DO PRATO GIRATÓRIO

Se achar que o espaço é insuficiente para girar livremente no forno, pode parar o prato giratório antes ou durante a execução de um programa.

Pressione em simultâneo os botões ▷ e 🌡 durante alguns segundos.

Aparece o símbolo 🗢 no visor.

Reativação do prato giratório:

Pressione novamente os botões durante alguns segundos até desaparecer o símbolo no visor.

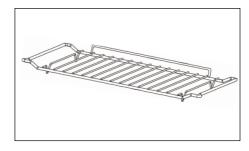


ACESSÓRIOS (CONFORME O MODELO)

Grelha de segurança anti-inclinação.
 Permite tostar, alourar ou grelhar.

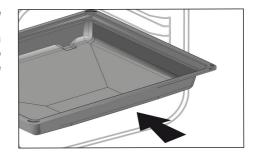
A grelha não deve em nenhum caso ser utilizada com outros recipientes metálicos na função microondas, grelhador + microondas ou calor giratório + microondas.

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



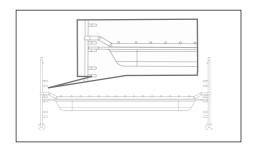
- Pratos vidrado multiusos, pingadeira de 45 mm

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



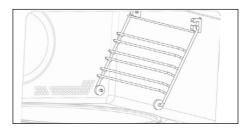
- Grelha + prato vidrado

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



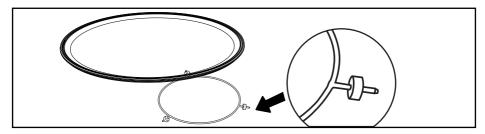
- Níveis

2 encaixes que permitem utilizar a grelha em 3 níveis.





ACESSÓRIOS (CONFORME O MODELO)



PRATO GIRATÓRIO

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

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.

PRIMEIRA COLOCAÇÃO EM SERVIÇO

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.

- 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.

- 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.

- 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.

FUNCÕES DE MICRO-ONDAS

| ⚠ Cuidado |
|-------------------------------|
| Não utilizar o prato vidrado. |

| FUNÇUES DE MICKO-UNDAS | | | |
|------------------------|---------------|-----------|---|
| Posiç | ão | 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.). |
| | | 800W/900W | Cozedura de legumes frescos ou congelados |
| | | 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. |
| | | 400W/300W | Cozedura a fogo lento de produtos com laticínios, compotas. |
| | | 200 W | Descongelação manual. Amolecer manteiga, gelado. |
| | | 100 W | Descongelação de pastelaria com natas. |
| /桊/ | Descongelação | 200 W | Descongelação de alimentos frágeis |
| <u>/////</u> | Reaquecimento | 500 W | Reaquecimento ou cozedura de alimentos frágeis |



• 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

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

FUNÇÃO DE COZEDURA TRADICIONAL

| Posiçã | io | Temperatura e po min - max | tência Utilização |
|---------------|---------------------|-------------------------------|---|
| | Calor ventilado* | | Recomendado para manter carnes brancas, peixes e legumes mais tenros |
| 3 - : : : - 2 | Grelha ventilada | 200°C 50°C - 200°C | Aves e assados suculentos e estaladiços em todos os lados. |
| | | | Para manter o sabor nas pastas de peixe. |
| 5 | Grelhar | 2 1 - 4 | Recomenda-se para grelhar costeletas, salsichas, fatias de pão, gambas na grelha. |

^{*}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

COZEDURA IMEDIATA

O programador deve apresentar apenas a **(arranque diferido)** hora. Esta não deve estar a piscar. Pode modificar a ho

Gire a manete até obter a função de cozedura desejada e valide.

MODIFICAÇÃO DA TEMPERATURA

- Configure a temperatura girando o indicar a hora de fim de cozedura.
 manípulo e pressione para validar.

 NB: Pode iniciar uma cozed
- Exemplo: 180°C.

MODIFICAR POTÊNCIA

- Pressionar o botão; a potência (300W) pisca e a configuração já é possível
- Configure a potência com a ajuda do manípulo.
- Exemplo: 200 Watts.
- Valide pressionando o manípulo.

PROGRAMAÇÃO DA DURAÇÃO

Faça uma cozedura imediata e em seguida, prima ①, para ver piscar a duração da cozedura, podendo assim realizar a configuração.

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.

CONFIGURAÇÃO DO FIM DE COZEDURA (arranque diferido)

Pode modificar a hora de fim de cozedura se desejar que esta seja diferida, bastando pressionar duas vezes o botão ① e depois, inserir o fim de cozedura girando o manípulo e validando.

a temperatura Após ter escolhido a hora de fim de cossível. cozedura, valide. Aparece uma animação a indicar a hora de fim de cozedura.

NB: Pode iniciar uma cozedura sem selecionar a duração nem a hora de fim.

Neste caso, depois de ter feito uma estimativa do tempo de cozedura do seu prato, interrompa a cozedura (consulte o capítulo "Paragem de uma cozedura em curso").

PARAGEM DE UMA COZEDURA EM CURSO

Para parar uma cozedura em curso, pressione o manípulo.

"PARAR" aparece no ecrã

Confirme, premindo o manípulo.



• 6 modo de cozedura automática

APRESENTAÇÃO DAS CATEGORIAS DE PRATOS

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):

| 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 (MICRO-ONDAS) |
| PRATO FRESCO PREPARADO |
| PRATO CONGELADO EXPRESS |
| TARTE SALGADA |
| QUICHE |
| BATATAS GRATINADAS |

| ALIMENTOS |
|-----------------|
| PÃO |
| PRATO PREPARADO |
| CARNES |
| AVES |
| PEIXE |



• 7 outra função

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.

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

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

· 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 uma esponja húmida com sabão. No caso de o aparelho não ser mantido limpo, a sua superfície poderia degradar-se, afetando inexoravelmente o seu tempo de vida útil e proporcionando uma situação perigosa.

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.

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.

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 |
|---|---|
| - 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. |

TESTES DE APTIDÃO PARA A FUNÇÃO CONFORME A NORMA 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:

| Teste | 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 |
| Bolo de Savoie (12.3. | 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 Tapar com película aderente. No prato giratório |
| Descongelação de carne (13.3) | 500 g | 11-12 min | 200 W | Num prato raso No prato giratório |
| Descongelação de framboesas (B.2.1) | 250 g | 6-7 min | 200 W | Num prato raso No prato giratório |
| 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 da grelha + Prato vidrado. Inserir 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 esmal- tado 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 |

FR: Information réglementation UE 2023/826

EN : Information on EU regulation 2023/826 - CS : Informace o nařízení EU 2023/826 - DA : Informacion me EU-forordning 2023/826 - DE : Informacion zur EU-Verordnung 2023/826 - EL : Πληροφορίες σχετικά με τον κανονισμό (ΕΕ) 2023/826 - ES : Informacion sobre el reglamento UE 2023/826 - II : Informazion sul regolamento UE 2023/826 - DE : Informacion zur EU-verordning 2023/826 - PI : Informacion zur EU-verordnung 2023/826 - PI : Inform

| | Kατανάλωση ηλεκτρικής ενέργειας - ES: Consumo de electricidad - IT: Consumo di energia elettrica - NL: Elektriciteitsverbruik - FI: Sāhkörkulutus - PL: Zużycie energii elektrycznej - PT: Consumo de eletricidade - SK: Spotreba elektrickej energie - SV: Elforbrukning | FR: Laps de temps pour passer dans le mode EN: Time Frame to Switch to Mode - CS: Casovy râmec pro plepnuti do režimu - DA: Tidsramme for at skifte til tilstand - DE: Zeltrahmen für den Wechsel in den Medus - EL: Χρονικό πλαίσιο για μετάβαση σε λειτουργία ES: Periodo de tiempo para cambiair al modo - IT: Intervalio di tempo per passare alla modaliai - NL: Tijdsspanne om over te schakelen naar modus - FI: Alkavalti tilaan siirtymiselle - PL: Ramy czasowe do przełączenia w tryb - PT: Periodo de tempo para mudar para o modo - SK: Časový rámec na prepnutie do režimu - SV: Tidsram for att váxla till läge |
|---|---|--|
| FR: Mode arrêt EN: Off Mode - CS: Režim vypnuti - DA; Slukket tilstand - DE: Aus- Modus - EL: Auroupyld extóc kmroupyld; - ES: Modo apagado - IT: Modalità spenta - NL: Ult-modus - FI: Pols päältä -tila - PL: Tryb wyłączenia - PT: Modo Desligado - SK: Režim vypnutia - SV: Av-lage | Max 0,5W * | 2 min |
| FR: Mode veiille EN: Standby mode - CS: Pohotovostní režim - DA: Standbytilistand - DE Sereitschaftsmodus - EL: Kordordom ovapovný; - ES: Modo de espera - IT: Modalità standby - NL: Standby-modus - FI: Valmivstlassa - PL: Tryb czuwania - PT: Modo de espera - SK: Pohotovostný režim - SV: Passningslåge | 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 siti: - DA: Standbytlistand med netvaretisforbindelse - DE: Standby-Modes mit Netzverkverbindung - EL: Kardarcang vauquonfig ue divôxor jikirdou - ES: Modo de espera con coaxión de red - IT: Modalfità standby con connessione di rete - NL: Standby-modus met netwerkverbinding - FI: Valmiusstila verkkoyhteydella - PL: Tryb czuwania z polączeniem sieciowym - PT: Modo de espera com ligação de rede - SK: Pohotovostný režim s pripojením k sieti - SV: Standby-lâge med nativerksanslutning | 2W ⁺ | 2 min |

FR · * N/A selon modèle

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