

Forno

De Dietrich 



1 Apresentação



1.1 Apresentação do seu forno:

- A** Programador
- B** Manípulo dos comandos
- C** Encaixes do filamento (3 posições)

1.2 Apresentação do programador:

- A** Apresentação dos modos de cozedura
- B** Indicador das durações de cozedura
- C** Visualização do tempo de cozedura/temporizador
- D** Indicador do temporizador
- E** Indicador do fim da cozedura
- F** Visualização do relógio
- G** Indicador do aumento da temperatura
- H** Indicador dos encaixes
- I** Indicador do bloqueio do teclado (segurança para as crianças)
- J** Visualização da temperatura do forno

2 Utilização



Utilização do programador

2.1 • COMO ACERTAR A HORA:

b Aquando da ligação eléctrica, o visor pisca em **12h00** (2.1.1).

- Acerte a hora com o manípulo (2.1.2).

Exemplo: 12h30 (2.1.3).

- Prima o manípulo para validar (2.1.4). O visor fica fixo (2.1.5).

Para modificar a hora do relógio:

2.2

- Prima o botão  durante alguns segundos até que o visor esteja a piscar, depois deixe de o premir (2.2.1). Um bip sonoro indica-lhe que pode iniciar o acerto.

- Acerte a hora com o manípulo (2.2.2). Prima o manípulo para validar (2.2.3).



Atenção:

Se não validar, o valor é registado automaticamente após uns segundos.

2.3 • COZEDURA IMEDIATA:

b O programador deve apresentar apenas a hora. Esta não deve estar a piscar.

- Selecciona com o manípulo a cozedura escolhida (2.3.1).

- Exemplo:  → Potência 1000W (2.3.2).

- Exemplo:  --> Temperatura recomendada de 180°C (2.3.2).

- Valide premindo simplesmente o manípulo (2.3.3).

2.4 Modificar a potência y temperatura de cozedura:

O forno propõe-lhe uma temperatura optimizada para este tipo de cozedura.

- Pode, no entanto, regular a temperatura premindo o botão  (2.4.1).



b A temperatura pisca no visor (2.4.2).

- Ajuste a temperatura com o manípulo (2.4.3).

Exemplo:  regulada a 220°C (2.4.4).

- Valide, premindo o manípulo.

O indicador de aumento da temperatura  **BOOST**  assinala a progressão da temperatura no interior do forno. Quando o forno atingir a temperatura desejada, ouvirá uma série de sons (2.4.5).

- Para parar a cozedura, prima alguns segundos o botão **STOP**.

2.5 • COZEDURA PROGRAMADA:

Cozedura com início imediato e duração programada

b - Escolha o modo de cozedura pretendido e regule a temperatura (consulte o parágrafo: cozedura imediata).

- Prima o botão  (2.5.1).

O visor pisca em **0h00** para indicar que a regulação é então possível.

- Com o manípulo, regule o tempo de cozedura (2.5.2).

Exemplo: 30 min de cozedura (2.5.3).

- Prima o manípulo para validar.

A contagem decrescente do tempo começa imediatamente após o acerto. O indicador de aumento da temperatura  assinala a progressão da temperatura no interior do forno. O visor do tempo deixa de piscar (2.5.4).

Após esses 5 passos, o forno aquece:

Quando o forno atingir a temperatura desejada, ouvirá uma série de sons.

No final da cozedura (fim do tempo programado), o forno pára, **0h00** pisca (2.5.6). São emitidos vários bips durante alguns segundos. A paragem definitiva dos bips sonoros efectua-se premindo qualquer botão.

2.6 • COZEDURA PROGRAMADA:

Cozedura com início diferido e hora final escolhida

b Proceda como para uma cozedura programada (início imediato).

- Prima o botão  para que o indicador do fim da cozedura pisque (2.6.1).

O indicador do fim da cozedura pisca para indicar que a definição é então possível (2.6.2).

- Rode o manípulo para acertar a hora do fim da cozedura (2.6.3).

Exemplo: fim da cozedura às 13h30 (2.6.4).

- Prima o manípulo para validar (2.6.5).

Sem validação manual, a memorização do fim da cozedura é automática após alguns segundos.

O visor do fim da cozedura deixa de piscar. O visor volta a indicar a hora actual.

Uma animação indica que o seu forno está no modo de cozedura diferida (2.6.6).

Após estas 3 acções, o início do aquecimento é diferido, de modo a que a cozedura termine às 13h30. No fim da cozedura (fim do tempo programado), o forno pára, o indicador do tempo de cozedura e **0h00** piscam. São emitidos vários bips sonoros durante alguns segundos. A paragem definitiva dos bips sonoros efectua-se premindo qualquer botão.

2.7 • UTILIZAÇÃO DA FUNÇÃO DO TEMPORIZADOR:

b Esta função é acessível seja independentemente da utilização do forno, seja durante a cozedura, mas ela não interromperá em nenhum caso a cozedura em curso.

No primeiro caso:

- Prima 1 vez o botão  (2.7.1).

O símbolo do temporizador  e **0m00s** piscam (2.7.2). Ajuste o tempo escolhido com o manípulo. Prima novamente o manípulo para validar. O visor fica fixo após alguns segundos, o temporizador coloca-se em funcionamento e a contagem decrescente de segundo em segundo é iniciada. Quando terminar o tempo, o temporizador emite uma série de bips sonoros para avisar. A paragem dos bips efectua-se premindo qualquer botão.

No segundo caso, durante uma cozedura:

- Prima 3 vezes o botão  para aceder ao temporizador. Proceda do mesmo modo que para o temporizador independente e valide depois de ajustar o tempo escolhido. A cozedura continua e o temporizador arranca. Quando terminar o tempo, desligue os bips, carregando no manípulo.

⚠ Atenção
É possível modificar ou cancelar em qualquer altura a programação do temporizador, pressionando o botão  e reduzindo o tempo para 0:00.

2.8 • BLOQUEIO DOS COMANDOS:

(Segurança para as crianças)

b Pode impedir o acesso aos comandos do forno, procedendo da seguinte forma quando o forno está desligado:

- Prima simultaneamente os botões **STOP** e

⏸ durante alguns segundos (2.8.1).

Aparece um cadeado no visor (2.8.2). O acesso aos comandos do seu forno fica bloqueado.

Para o desbloquear:

- Prima simultaneamente os botões **STOP** e

⏸ durante alguns segundos.

Os comandos do forno estão novamente acessíveis.

2.9 • A FUNÇÃO “MODO DE ESPERA”:

b O seu forno vem equipado com uma função de espera (espera prolongada). O visor indica a hora. Após 4 minutos sem acções por parte do utilizador, o visor do forno entra no modo de espera (2.9.1). Nenhum botão pode ser activado. Para reactivar a visualização, utilize o selector de funções. O visor do forno fica novamente operacional e pode voltar a cozinhar.

2.10 • DEFINIÇÃO DO CONTRASTE:

b - Acerte a hora em **00:10** (consulte o capítulo “acertar a hora”).

- Prima o botão **W/T°C** até aparecer **-CO-** (2.10.1).

- Ajuste o contraste com o manípulo (2.10.2).

- Prima o manípulo para validar (2.10.3).

2.11 • MODO “DEMO”:

b - Acerte a hora em **00:00:00** (consulte o capítulo “acertar a hora”).

- Prima em simultâneo durante 10 segundos os botões **T°C**, ⏸ e **STOP** até aparecer **DEMO** (2.11.1).

- Para voltar ao modo normal, acerte a hora em **00:00**.

- Pressione novamente os botões **T°C**, ⏸ e **STOP** até desaparecer **DEMO**.



Atenção
Quando o forno estiver no modo

“DEMO”, os elementos de aquecimento estão inactivos.

2.14 • “MICROONDAS” :

b -O programador deve apresentar apenas a hora. Esta não deve estar a piscar.

- Selecciona 14 com o manípulo a cozedura escolhida (2.3.1).

- Exemplo: —> Potência 1000W (2.14.2).

- Valide premindo simplesmente o manípulo (2.14.3).

Pode modificar a duração.

- A duração de cozedura pisca no visor (2.14.5).

- Ajuste a duração com o manípulo (2.14.5).

- Exemplo: 1mn30s (2.14.6).

- Valide premindo o manípulo (2.14.7).

A cozedura começa.

Pode modificar a potência.

- Prima o botão $\frac{W}{\text{C}}$ até que o visor esteja a piscar, depois deixe de o premir (2.14.8).

- A potência (1000W) pisca. Pode então proceder à regulação (2.14.9).

- Regule a potência com o manípulo (2.14.10).

- Exemplo: 800 Watts (2.14.11).

- Valide premindo o manípulo.

Para parar a cozedura, prima alguns segundos o botão **STOP**.

2.15 • AS FUNÇÕES AUTOMÁTICAS DE COZEDURA:

b Com a função automática de cozedura, o tempo e a função são calculados automaticamente segundo o tipo de alimento e do respectivo peso

Programação em função automática de cozedura através do peso.

— O programador deve apresentar apenas a hora. Esta não deve estar a piscar.

- Selecciono com o manípulo o modo  (2.15.1), o logótipo começa a piscar (2.15.2).
- Selecciono o modo de cozedura **ICS** (2.15.3).
- Exemplo: P2 —> peso, 500G (2.15.4).
- Ajusto o peso com o manípulo (2.15.5).
Exemplo: 625g (2.15.6).
- Valido premindo simplesmente o manípulo(2.15.7).
- A imagem da cozedura utilizada e o tempo calculado automaticamente são apresentados. O forno começa a funcionar (2.15.8).

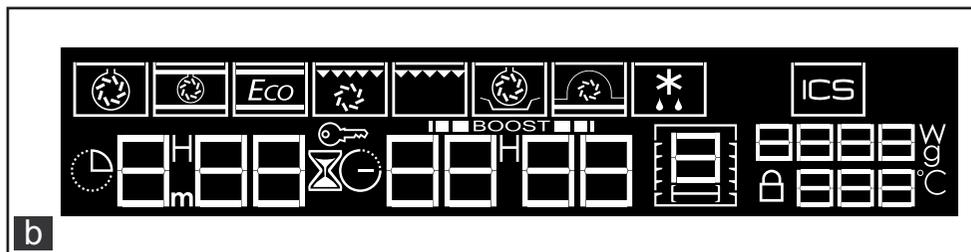
Notas:

*Pode escolher entre 2 programas automáticos para a cozedura dos legumes, **P5 e P6**.*

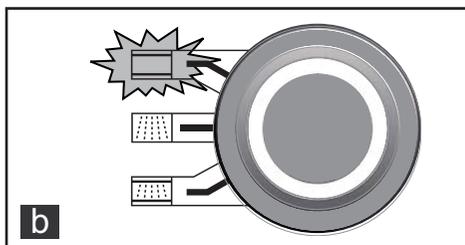
(consulte o capítulo GUIA DE COZEDURA AUTOMÁTICA).

A programação automática das quiches e tartes frescas não é efectuada através do peso, mas corresponde a um diâmetro de forma entre 27 e 30 cm.

MODOS DE COZEDURA TRADICIONAL



b - Seleccione com o manípulo o tipo de cozedura. Valide a selecção premindo o manípulo.



*  **CALOR VENTILADO**

(temperatura recomendada **200 °C**, mín. 50 °C, máx. 220 °C)

- A cozedura é feita pelo elemento de aquecimento que se encontra no fundo do forno e pela hélice de ventilação do ar.
 - Subida rápida da temperatura: Alguns pratos podem ser introduzidos no forno frio.
 - Recomendado para manter tenras as carnes brancas, peixes, legumes.
- Para as cozeduras múltiplas até 2 níveis.

 **CALOR COMBINADO**

(temperatura recomendada **200 °C**, mín. 50 °C, máx. 220 °C)

- A cozedura é efectuada através dos elementos inferior e superior, mas também através da ventoinha de ventilação de ar.
- Três fontes de calor associadas: Muito calor em baixo, um pouco de calor ventilado e um nadinha de grill para dourar.
- Recomendado para quiches, empadas, tartes com frutos sumarentos colocados, de preferência, num prato de barro.

*  **Tradicional**

(temperatura recomendada **200 °C**, mín. 35 °C, máx. 220 °C)

- A cozedura efectua-se através dos elementos inferiores e superiores.
- Esta posição permite poupar energia, conservando ao mesmo tempo as qualidades da cozedura.

MODOS DE COZEDURA TRADICIONAL**GRILL COM AR QUENTE**

(temperatura recomendada **200 °C**, mín. 50 °C, máx. 200 °C)

- A cozedura é efectuada através do elemento superior e da ventoinha de ventilação de ar.
- Pré-aquecimento inútil. Aves e assados suculentos e estaladiços em todos os lados.
- Coloque a pingadeira no encaixe inferior.
- Recomendado para todas as carnes de ave e assados, para tostar ou cozer na perfeição pernas de borrego, costeletas de vaca. Para obter postas de peixe tenras.

**GRILL**

(posições recomendadas 3 - mín. 1 - máx. 3)

- A cozedura é efectuada através do elemento superior.
- O grill forte cobre toda a superfície da grelha. O grill médio apresenta a mesma eficácia que o grill forte para quantidades inferiores.
- São recomendados para grelhar costeletas, salsichas, fatias de pão, gambas colocadas em cima da grelha.

**MANTER QUENTE**

(temperatura recomendada **80 °C**, mín. 35 °C, máx. 100 °C)

- Esta posição permite manter quente os alimentos através a regulação do elemento situado no fundo do forno associado à ventilação de ar.
- Recomendado para fazer levedar massas de pão, brioche, folar... sem exceder os 40 °C (aquece-pratos, descongelação).

b MICROONDAS**UTILIZAÇÃO DOS NÍVEIS DE POTÊNCIA**

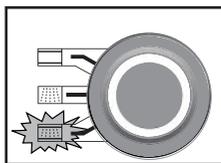
Potência	Utilização
1000 W / 900 W	Aquecimento rápido das bebidas, água, prato com muita água. Cozedura dos alimentos com muita água (sopa, molho, tomates...).
800 W / 700 W	Cozedura de legumes frescos ou congelados.
600 W	Derreter chocolate.
500 W	Cozedura de peixes e marisco. Aquecimento em 2 níveis. Cozedura lenta dos legumes secos. Aquecimento ou cozedura dos alimentos delicados à base de ovos.
400 W / 300 W	Cozedura lenta dos produtos lácteos, compotas.
200 W	Descongelação manual. Amolecer manteiga, gelado.
100 W	Descongelação de pastelaria à base de creme.

POTÊNCIA RESTITUÍDA DO MICROONDAS: 1000 W

Manter quente automática

Se deixar o seu prato no microondas sem abrir a porta no final de um programa, é iniciada uma função de “manter quente”  passados 2 minutos, para manter a temperatura do seu prato. São emitidos 2 bips passados 15 minutos, para indicar o final do programa “manter quente”.

b -Selecione com o manípulo o tipo de cozedura. Valide a selecção premindo o manípulo.



b EFECTUAR UMA DESCONGELAÇÃO



Este forno permite-lhe aceder a 2 tipos de programações diferentes no modo de descongelação

- Uma descongelação automática P1 ou P2. Você escolhe apenas o tipo de programa e insere 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.

b DESCONGELAÇÃO

Descongelar alimentos congelados com o microondas permite-lhe poupar muito tempo. Para descongelar alimentos, utilize a função **DESCONGELAÇÃO AUTO** ou a função **MICROONDAS**, definida para uma potência de **200 W**.

O que tem de saber:

Os pequenos pedaços de carne ou peixe podem ser cozidos imediatamente após a descongelação. Os pedaços com um tamanho maior, como os lombos de carne ou peixes inteiros ficarão ligeiramente congelados no final do programa de descongelação.

Recomendamos que os deixe repousar durante uma duração pelo menos igual ao tempo de descongelação, para obter uma temperatura homogénea.

Os alimentos cobertos com cristais de gelo demoram mais tempo a descongelar. Neste caso, deve aumentar o tempo de descongelação.

Alguns conselhos:

O tempo de descongelação varia em função do tipo de aparelho. Depende também da forma, do tamanho, a temperatura inicial e a qualidade dos alimentos.

Na maioria dos casos, os alimentos devem ser retirados da sua embalagem. Pense em retirar os agrafos metálicos das embalagens.

A meio do tempo de descongelação, os pedaços devem ser virados, misturados e separados, se tiverem sido congelados juntos.

Se descongelar pedaços de carne ou peixe de grande tamanho que impeçam a rotação do prato giratório, active a função de paragem do prato giratório. Neste caso, vire regularmente os alimentos.

Descongele a carne e o peixe, colocando-os num pires pousado ao contrário sobre um prato, para deixar escorrer o molho. Se ficar em contacto com o alimento, será sobreaquecido.

Nunca volte a congelar um alimento sem estar cozinhado.

Duração do programa de descongelação:

A duração do programa de descongelação é calculada para alimentos congelados a -18 °C. Dá-nos uma indicação do tempo de descongelação necessário, mas a duração real pode variar em função da espessura, forma, tamanho e acondicionamento do alimento.

b **GUIA DE DESCONGELAÇÃO**

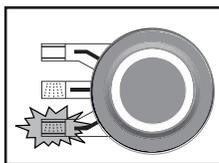
Alimentos	Quantidade	Tempo	Recomendações
Massa folhada ou quebrada	400 g	1 - 3 min	Pouse por cima de papel absorvente e vire a meio da descongelação.

Alimentos	Quantidade	Tempo	Recomendações
Vieiras (noz)	500 g	5 - 7 min	Coloque num prato, misture a meio da descongelação.
Camarão descascado	100 g	1 - 2 min	
Camarões pequenos inteiros	200 g	2 - 4 min	
Lagostins/Gambas (10)	500 g	6 - 8 min	

Alimentos	Quantidade	Tempo
Peixes inteiro / postas / filetes / cubos	100 g	1 - 2 min
	200 g	3 - 5 min
	400 g	5 - 7 min
	500 g	7 - 9 min
	750 g	12 - 14 min
	1.000 g	17 - 19 min
Peru / porco / vitela / vaca / carne de aves Em lombos/fatias/pedaços/etc...	100 g	1 - 2 min
	200 g	3 - 5 min
	400 g	5 - 7 min
	500 g	7 - 9 min
	750 g	12 - 14 min
	1.000 g	17 - 19 min
	1.250 g	23 - 25 min
	1.500 g	28 - 30 min
	1.750 g	34 - 36 min
2.000 g	39 - 41 min	
Couve flor / brócolos / cenouras / cogumelos / macedónia / etc...	500 g	7 - 9 min
	750 g	12 - 14 min
	1.000 g	17 - 19 min

Alimentos	Quantidade	Tempo
Morangos	250 g	7 - 9 min
Framboesas/ginjas	250 g	6 - 8 min
Groselhas/mirtilos/groselhas pretas	250 g	5 - 7 min

b -Selecione com o manípulo o tipo de cozedura. Valide a selecção premindo o manípulo.



b CALOR VENTILADO + MICROONDAS



A função calor ventilado + microondas permite combinar as microondas e o calor ventilado, poupando assim muito tempo. Tem ao seu dispor os níveis de potência microondas 100-200-300-400-500W.



Conselhos:

Aquando da cozedura na função calor ventilado + microondas, não utilize pratos metálicos.

Cozedura em 2 níveis:

Para cozer ao mesmo tempo vitela assada de 1 kg e um gratinado de batatas preparado com 800 g de batatas, 55 min a 170 °C, potência do microondas a 300 W. Sugerimos que coloque o prato com o gratinado no tabuleiro em rotação e a vitela assada na pingadeira inserida no nível 3.



Atenção:

Nunca pré-aqueça o forno na função microondas + calor ventilado, pois poderia danificar o aparelho.

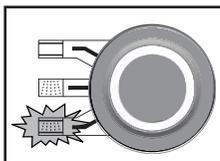
Utilize um tabuleiro adaptado ao microondas e resistente às temperaturas elevadas, de preferência em barro (menos projecções de gorduras que o vidro).

Prefira os lombos de carne sem tiras de toucinho, de modo a limitar as projecções de gordura e de fumo.

Tempere no fim da cozedura, deixe repousar a carne embrulhada em papel de alumínio durante 10 min, este tempo permite o relaxamento das fibras e a carne ficará assim tenra.

Alimentos	Q.de	Programação MO + CV	Tempo (min)	Conselhos
Pá de borrego com osso	1.300 g	200 W + 200 °C	32 - 37	Na pingadeira, nível 2
Lombo de novilho	800 g	200 W + 200 °C	23 - 28	Num tabuleiro, em cima da grelha, nível 2
Frango/pintada	1.200 g	200 W + 200 °C	35 - 40	Num tabuleiro, em cima da grelha, nível 1
Lombo de peru assado	800 g	300 W + 180 °C	32 - 37	Num tabuleiro, em cima da grelha, nível 2
Porco assado	1.200 g	300 W + 180 °C	47 - 52	Num tabuleiro, em cima da grelha, nível 2
Vitela assada	1.000 g	300 W + 180 °C	37 - 42	Num tabuleiro, em cima da grelha, nível 2

b -Selecione com o manípulo o tipo de cozedura. Valide a selecção premindo o manípulo.



b GRILL + MICROONDAS

Esta função permite utilizar ao mesmo tempo o grill e o microondas, o que permite uma cozedura rápida.

Tem ao seu dispor 3 níveis de cozedura grill + microondas:

Pode combiná-las com as 7 potências seguintes: 100 W / 200 W / 300 W / 400 W / 500 W / 600 W / 700 W

GUIA DE COZEDURA NA FUNÇÃO GRILL + MICROONDAS

Utilize um tabuleiro adaptado ao microondas e resistente às temperaturas elevadas, de preferência em barro (menos projecções de gorduras que o vidro).

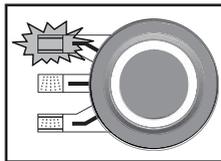
Coloque o alimento num tabuleiro pousado em cima da grelha, nível 1, vire-o a meio da cozedura.

Prefira os lombos de carne sem tiras de toucinho, de modo a limitar as projecções de gordura e de fumo.

Tempere no fim da cozedura, deixe repousar a carne embrulhada em papel de alumínio durante 10 min, este tempo permite o relaxamento das fibras e a carne ficará assim tenra.

Alimentos	Quantidade	Programação	Tempo
Pernil de borrego (sem osso e atado com cordel)	1.300 g	200 W + Grill Forte	40 - 45 min
Lombo de novilho	800 g	200 W + Grill Forte	18 - 23 min
Frango, pintada	1.200 g	500 W + Grill Forte	25 - 27 min
Lombo de peru assado	800 g	300 W + Grill Forte	27 - 32 min
Porco assado	1.000 g	300 W + Grill Forte	35 - 40 min
Vitela assada	1.200 g	300 W + Grill suave	50 - 55 min

b -Selecione com o manípulo o tipo de cozedura. Valide a selecção premindo o manípulo.



b GRILL



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.

Estão disponíveis 3 níveis de grill.

Normalmente, utilize o nível **GRILL FORTE** para grelhar carnes e peixes, e utilize o nível **GRILL MÉDIO** para gratinar, bem como alourar os alimentos mais delicados.

Utilize os acessórios (grelha ou pingadeira) ao nível de inserção 1, 2 ou 3 segundo a altura do recipiente ou do alimento.

b GUIA DE COZEDURA GRILL

Cozedura em função **GRILL FORTE**. Coloque o alimento no conjunto grelha + pingadeira (para recuperar o molho) inserido ao nível 3. Vire o alimento a meio da cozedura.

Alimentos	Quantidade	Tempo
Farinheiras, morcelas, salsichas (picar com um garfo)	4 a 6 unidades	22 - 30 min
Costeletas de porco	4 unidades	27 - 32 min
Costeletas de borrego	4 unidades	15 - 17 min
Costeleta de vaca	800 g	23 - 25 min
Toucinho fumado	4 a 6 fatias	18 - 25 min

b CALOR VENTILADO



A função de calor ventilado permite cozer e dourar os alimentos como num forno tradicional.



Conselhos:

A temperatura de cozedura pode ser regulada entre 50 °C a 220 °C por passos de 5 °C.

Utilize sempre os acessórios (a grelha ou pingadeira) inseridos no nível 1 ou 2. Obterá assim uma melhor distribuição do calor e excelentes resultados de cozedura.

Utilize recipientes resistentes às temperaturas elevadas.

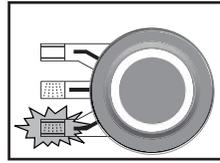
Se pretender realizar uma descongelação após uma cozedura com uma das funções de calor ventilado, recomendamos que respeite um tempo de arrefecimento de cerca de dez minutos para obter um melhor resultado.

Cozedura em 2 níveis:

Pré-aqueça o forno.

Para cozer 2 tartes de maçãs ao mesmo tempo, 1 hora a 200 °C. Sugerimos que prepare a primeira tarte na pingadeira de vidro, inserida no nível 1 e a segunda num prato para tartes na grelha inserida no nível 3. Troque os dois pratos de posição a meio da cozedura.

b -Selecione com o manípulo o tipo de cozedura. Valide a selecção premindo o manípulo.



b AS FUNÇÕES AUTOMÁTICAS DE COZEDURA



Com a função automática de cozedura, o tempo e a função são calculados automaticamente segundo o tipo de alimento e do respectivo peso.

Programação em função automática de cozedura através do peso.

– O programador deve apresentar apenas a hora. Esta não deve estar a piscar.

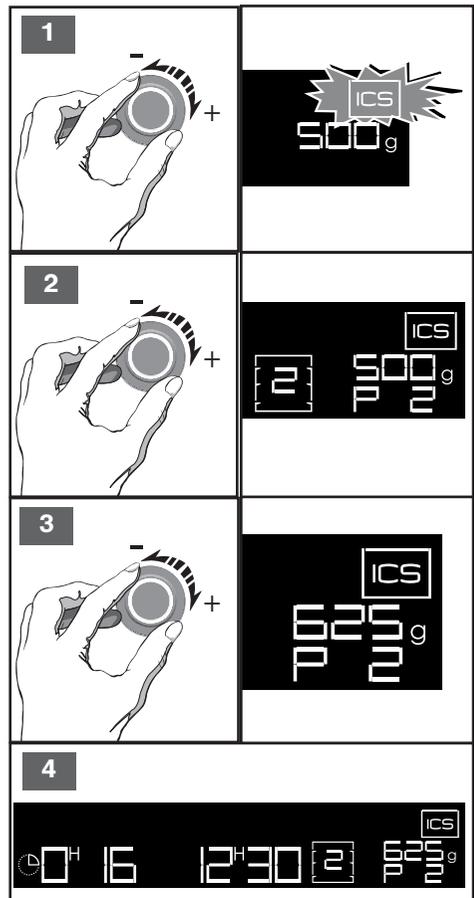
1 - Selecione com o manípulo o modo , o logótipo começa a piscar.

2 - Selecione o modo de cozedura ICS- Exemplo: P2 → peso, 500G.

3 - Ajuste o peso com o manípulo. Exemplo: 625g

- Valide premindo simplesmente o manípulo.

4 - A imagem da cozedura utilizada e o tempo calculado automaticamente são apresentados. O forno começa a funcionar



Notas:

Pode escolher entre 2 programas automáticos para a cozedura dos legumes, **P5** e **P6**. (consulte o capítulo **GUIA DE COZEDURA AUTOMÁTICA**).

A programação automática das quiches e tartes frescas não é efectuada através do peso, mas corresponde a um diâmetro de forma entre 27 e 30 cm.

GUIA DE COZEDURA AUTOMÁTICA

<p>Peru, porco, vitela</p> <p>P1</p>	<p>Esta função permite cozinhar e alourar lombos de peru, de porco ou de vitela de 500 g a 2.000 g. A cozedura é efectuada na função combinada de microondas + calor ventilado.</p> <p>Utilize um prato adaptado para microondas e resistente às altas temperaturas, de preferência em terra (menos projecções que no vidro).</p> <p>Prefira assados sem tiras de toucinho para limitar as projecções de gorduras e fumo.</p> <p>Tire a carne do frigorífico e deixe-a 1 hora à temperatura ambiente antes de a colocar no forno.</p> <p>Coloque o tabuleiro na grelha no nível de inserção 2.</p> <p>Após a cozedura, deixe repousar o assado embrulhado no papel de alumínio durante 10 minutos. Este repouso favorece a distensão das fibras e a carne fica tenra.</p> <p>Tempere no fim da cozedura.</p>
<p>Vaca</p> <p>P2</p>	<p>Esta função permite assar e alourar os lombos de vaca de 500 g a 2.000 g. A cozedura é feita em função combinada microondas + calor ventilado.</p> <p>Utilize um prato adaptado para microondas e resistente às altas temperaturas, de preferência em terra (menos projecções que no vidro).</p> <p>Prefira assados sem tiras de toucinho para limitar as projecções de gorduras e fumo. E pouco espessos, obterá assim excelentes resultados.</p> <p>Tire a carne do frigorífico e deixe-a 1 hora à temperatura ambiente antes de a colocar no forno.</p> <p>Coloque o tabuleiro na grelha no nível de inserção 2.</p> <p>Após a cozedura, deixe repousar o assado embrulhado no papel alumínio durante 10 minutos. Este repouso favorece a distensão das fibras e a carne fica tenra.</p> <p>Derreta os molhos de cozedura no prato para obter o molho para acompanhar. Tempere no fim da cozedura.</p>
<p>Peixe</p> <p>P3</p>	<p>Esta função permite cozer peixe de 100 g a 1.000 g. Qualquer peixe pode ser cozido no microondas. Certifique-se simplesmente de que o peixe escolhido é bem fresco.</p> <p>A cozedura é efectuada na função de microondas.</p> <p>Pode cozer o peixe inteiro (neste caso, dê uns golpes na parte mais espessa), em postas ou em filetes.</p> <p>Coloque o peixe num prato redondo ou oval adequado para o microondas, adicione 2 a 3 colheres de água, limão ou vinho branco e cubra com a tampa do prato ou película extensível, tempere no fim da cozedura.</p> <p>Coloque o tabuleiro em cima do prato giratório.</p>

<p>Carne de aves</p> <p>P4</p>	<p>Esta função permite cozer e alourar um frango inteiro ou pedaços (coxas) de 500 g a 2.000 g.</p> <p>A cozedura é feita em função de combinado microondas + calor ventilado e/ou grill.</p> <p>Utilize um prato adaptado para microondas e resistente às altas temperaturas, de preferência em terra (menos projecções que no vidro). As coxas de frango podem ser colocadas directamente na pingadeira em vidro. Antes: Pique a pele das aves de modo a evitar os salpicos.</p> <p>Coloque azeite, sal e pimenta na ave, polvilhe com as especiarias à sua escolha.</p> <p>O frango inteiro: Coloque o tabuleiro na grelha no nível de inserção 1.</p> <p>As coxas de frango: Até 900 g inserir a pingadeira no nível 2.</p> <p>No fim da cozedura, deixe a carne de ave repousar 5 min no forno antes de provar.</p>																																										
<p>Legume</p> <p>P5</p> <p>P6</p>	<p>Esta função permite cozer legumes de 100 g a 1.000 g.</p> <p>A cozedura é efectuada na função de microondas.</p> <p>Escolha legumes bem frescos e cozinhe-os com:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 colheres de água até 200 g - 1/2 dl de água até 500 g - 1 dl de água até 1.000 g <p>Adapte o recipiente ao volume do alimento, cubra, excepto se forem cogumelos.</p> <p>Coloque o tabuleiro em cima do prato giratório.</p> <p>Um bip a meio da cozedura avisa-o de que é preciso mexer os alimentos.</p> <p>Adicione gordura e tempere ao seu gosto.</p> <p>No fim da cozedura, deixe repousar os legumes alguns minutos antes de consumir.</p> <p>P5 permite cozer os legumes mais duros e mais fibrosos:</p> <p>Couve de Bruxelas, couve branca ripada, couve-flor ou brócolos cortados em raminhos, cenouras cortadas às rodelas, aipo-rábano cortado aos cubos, etc...</p> <p>P6 permite cozer os legumes tenros que contêm mais água:</p> <p>Courgettes cortadas às rodelas ou aos cubos, alho francês finamente laminado, batatas inteiras calibradas ou cortadas em pedaços regulares, tomates cortados aos gomos, endívias cortadas em 4 com sumo de limão, espinafres em folhas, cogumelos laminados, etc...</p>																																										
<p>Gratinado de batatas</p> <p>P7</p>	<p>Esta função permite assar e alourar um gratinado de batatas de 500 g a 2.000 g.</p> <p>A cozedura efectua-se na função combinada microondas + grill.</p> <p>Utilize um tabuleiro para gratinados adaptado ao microondas e resistente às temperaturas elevadas.</p> <p>Preparação: Unte o tabuleiro com manteiga, coloque a metade das batatas descascadas e cortadas às rodelas finas. Polvilhe com metade do queijo gruyère. Adicione o resto das batatas e cubra com queijo gruyère. Misture as natas, o leite, o ovo e tempere. Deite por cima das batatas.</p> <p>Coloque o tabuleiro em cima do prato giratório.</p> <p>Após a cozedura, deixe repousar 5 a 10 minutos.</p> <table border="1" data-bbox="296 1225 1024 1444"> <thead> <tr> <th></th> <th>0,5 kg</th> <th>0,75 kg</th> <th>1 kg</th> <th>1,5 kg</th> <th>2 kg</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Batatas</td> <td>300 g</td> <td>450 g</td> <td>600 g</td> <td>900 g</td> <td>1.200 g</td> </tr> <tr> <td>Natas</td> <td>50 g</td> <td>75 g</td> <td>100 g</td> <td>150 g</td> <td>200 g</td> </tr> <tr> <td>Leite</td> <td>50 g</td> <td>75 g</td> <td>150 g</td> <td>250 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Ovos</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>1</td> <td>2</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Queijo Gruyère</td> <td>50 g</td> <td>75 g</td> <td>100 g</td> <td>100 g</td> <td>150 g</td> </tr> <tr> <td>Sal, pimenta, noz-moscada</td> <td>sim</td> <td>sim</td> <td>sim</td> <td>sim</td> <td>sim</td> </tr> </tbody> </table>		0,5 kg	0,75 kg	1 kg	1,5 kg	2 kg	Batatas	300 g	450 g	600 g	900 g	1.200 g	Natas	50 g	75 g	100 g	150 g	200 g	Leite	50 g	75 g	150 g	250 g	300 g	Ovos	1	1	1	2	2	Queijo Gruyère	50 g	75 g	100 g	100 g	150 g	Sal, pimenta, noz-moscada	sim	sim	sim	sim	sim
	0,5 kg	0,75 kg	1 kg	1,5 kg	2 kg																																						
Batatas	300 g	450 g	600 g	900 g	1.200 g																																						
Natas	50 g	75 g	100 g	150 g	200 g																																						
Leite	50 g	75 g	150 g	250 g	300 g																																						
Ovos	1	1	1	2	2																																						
Queijo Gruyère	50 g	75 g	100 g	100 g	150 g																																						
Sal, pimenta, noz-moscada	sim	sim	sim	sim	sim																																						

<p>Gratinado congelado</p> <p>P8</p>	<p>Esta função permite aquecer e gratinar pratos cozinhados congelados (lasanhas à bolonhesa, gratinado dauphin, empadão, peixe assado gratinado, etc...) de 250 g a 1.000 g.</p> <p>O aquecimento ou a cozedura efectua-se na função microondas + grill.</p> <p>Retire o produto da embalagem de origem e coloque-o num tabuleiro adaptado ao microondas e resistente às temperaturas elevadas. Escolha, de preferência, um tabuleiro adaptado às dimensões da preparação. Não cubra. Coloque o tabuleiro em cima do prato giratório.</p>
<p>Pizza congelada</p> <p>P9</p>	<p>Esta função permite aquecer ou cozinhar e alourar pizzas congeladas de 100 g a 750 g.</p> <p>A regeneração ou a cozedura efectua-se na função de calor ventilado.</p> <p>Retire a pizza da sua embalagem de origem e coloque-a em cima da grelha no nível de inserção 2.</p>
<p>Quiche fresca</p> <p>P10</p>	<p>Esta função permite assar e alourar quiches frescas com um diâmetro entre 27 a 30 cm.</p> <p>A cozedura é efectuada na função combinada de microondas + calor ventilado.</p> <p>Utilize uma forma para tartes adequada para microondas e resistente a temperaturas elevadas (em vidro pírex, porcelana...).</p> <p>Quando utilizar massas prontas a usar, deixe o papel vegetal que as acompanha. Corte o excesso de papel segundo as dimensões do prato.</p> <p>Coloque a forma para tarte em cima da grelha no nível de inserção 2.</p> <p>Conselhos: Não utilize formas metálicas.</p> <p>Logo que a preparação seja deitada para cima da massa, inicie a cozedura da quiche. Nunca deixe repousar a massa, caso contrário, não coze correctamente.</p>
<p>Tarte fresca</p> <p>P11</p>	<p>Esta função permite cozer e alourar tartes frescas com um diâmetro entre 27 e 30 cm.</p> <p>A cozedura é efectuada na função combinada de microondas + calor ventilado.</p> <p>Utilize uma forma para tartes adequada para microondas e resistente a temperaturas elevadas (em vidro pírex, porcelana...).</p> <p>Quando utilizar massas prontas a usar, deixe o papel vegetal que as acompanha. Corte o excesso de papel segundo as dimensões do prato.</p> <p>Coloque a forma para tarte em cima da grelha no nível de inserção 2.</p> <p>Conselhos: Não utilize formas metálicas.</p>

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

A comissão Electrotécnica Internacional, SC.59K, estabeleceu uma norma relativa a ensaios de desempenho comparativos efectuados em diferentes fornos microondas. Recomendamos o que se segue para este aparelho:

Ensaio	Carga	Tempo aprox.	Selector de potência	Recipientes/Conselhos
Creme de ovos (12.3.1)	1.000 g 750 g	16 - 18 min 13 - 15 min	500 W	Pírex 227 No prato giratório Pírex 220 No prato giratório
Pão-de-ló (12.3.2)	475 g	6 - 7 min	700 W	Pírex 827 No prato giratório
Pão de carne (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pírex 838 Tapar com película aderente. No prato giratório
Descongelação da carne (13.3)	500 g	11 - 12 min	200 W	No prato giratório
Descongelação das framboesas (B.2.1)	250 g	6 - 7 min	200 W	Num prato raso No prato giratório
Gratinado de batatas (12.3.4)	1.100 g	23 - 25 min	Grill Suave + 700 W	Pírex 827 No prato giratório
Frango (12.3.6)	1.200 g	24 - 26 min	Grill Forte + 500 W	Coloque no conjunto grelha + pingadeira Insira no nível 1 a contar de baixo Vire a meio do tempo
		35 - 40 min	Calor ventilado 200 °C + 200 W	Num tabuleiro de vidro esmaltado Coloque em cima da grelha inserida no nível 1 a contar de baixo
Bolo (12.3.5)	700 g	20 min	Calor ventilado 220 °C + 200 W	Pírex 828 Coloque na grelha nível 1

* Sequência(s) utilizada(s) para o anúncio escrito na etiqueta energética em conformidade com a norma europeia EN 50304 e segundo a directiva Europeia 2002/40/CE.

Problemas e Soluções



EM CASO DE ANOMALIAS DE FUNCIONAMENTO

Tem dúvidas relativamente ao bom funcionamento do seu forno, no entanto isto não significa que haja necessariamente uma avaria. Em todo o caso, verifique os seguintes pontos:

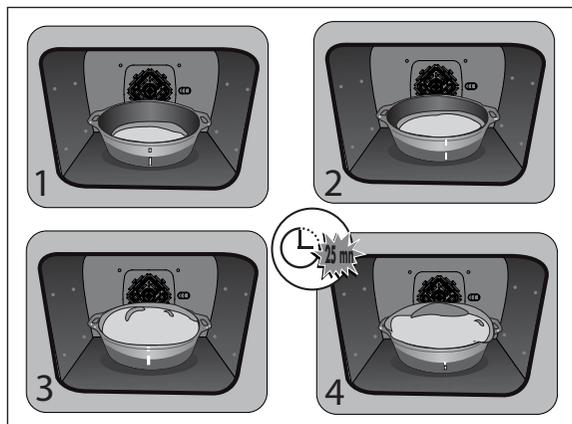
Problema constatado:	As causas possíveis:	O que fazer?
O forno não aquece.	<ul style="list-style-type: none"> - O forno não está ligado. - O fusível da sua instalação eléctrica está fundido. - A temperatura seleccionada é demasiado baixa. - O modo "DEMO" está activo. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ligue o forno. - Substitua o fusível da sua instalação e verifique o respectivo valor (16A). - Aumente a temperatura seleccionada. - Saia do modo "DEMO".
* A chave pisca.	- Defeito de bloqueio da porta.	- Contacte o Serviço Pós-Venda.
A lâmpada do forno deixou de funcionar.	<ul style="list-style-type: none"> - A lâmpada está fora de serviço. - O forno não está ligado ou o fusível está fora de serviço. 	<ul style="list-style-type: none"> - Substitua a lâmpada. - Ligue o forno ou mude o fusível.
* A limpeza por pirólise não é feita.	<ul style="list-style-type: none"> - A porta está mal fechada. - O sistema de bloqueio está danificado. 	<ul style="list-style-type: none"> - Certifique-se de que a porta está fechada. - Contacte o Serviço Pós-Venda.
O forno emite bips.	<ul style="list-style-type: none"> - Cozedura em curso. - No fim da cozedura. 	<ul style="list-style-type: none"> - A temperatura à sua escolha foi atingida. - A cozedura programada terminou.
O ventilador de arrefecimento continua a rodar depois de desligar o forno.	<ul style="list-style-type: none"> - A ventilação funciona durante 1 hora (no máximo) após a cozedura ou sempre que a temperatura do forno seja superior a 125 °C. - Se não parar após 1 hora. 	<ul style="list-style-type: none"> - Abra a porta para acelerar o arrefecimento do forno. - Contacte o Serviço Pós-Venda.

* Apenas para modelos com a função de pirólise.

Atenção

As reparações no aparelho devem ser efectuadas apenas por profissionais. As reparações não efectuadas segundo as regras podem originar perigos para o utilizador. Em qualquer dos casos, se a sua intervenção não for suficiente para resolver os problemas, contacte imediatamente o Serviço Pós-Venda.

RECEITA COM MASSA COM FERMENTO



Ingredientes:

- Farinha 2 KG
- Água 1240 ML
- Sal 40 g
- 4 pacotes de fermento de padeiro desidratado

MISTURE A MASSA TODA COM A BATEDEIRA E INSIRA SEM COBRIR NA BASE DO FORNO.

Procedimento: Receitas de massa para pão ou bolos, usando fermento. Coloque a mistura num recipiente à prova de calor e liberte os encaixes dos filamentos para colocar o recipiente no fundo do forno.

Pré-aqueça o forno com a função CALOR GIRATÓRIO a 40-50 °C durante 5 minutos. Desligue e deixe a massa fermentar com o calor residual do forno durante 25-30 minutos.

ENSAIOS DE APTIDÃO PARA A FUNÇÃO:

Ensaio de aptidão para a função segundo a norma EN 60350:

Fogões, mesas de cozedura, fornos elétricos e grelhadores para uso doméstico -

Método de medição da aptidão para a função:

ENSAIO	SEQ. COZEDURA	T°	ENCAIXE	TEMPO	OBSERVAÇÕES
BOLOS SECOS (8.4.1.)	Calor ventilado	165°C	2.º	18 / 20 min.	Tabuleiro de pastelaria
	Calor ventilado	165°C	3.º / 1.º	22 / 25 min.	forno pré-aquecido - Tabuleiro de pastelaria - Tabuleiro esmaltado
BOLINHOS (8.5.1.)	Calor ventilado	165°C	2.º	25 min	Tabuleiro de pastelaria
	Calor ventilado	160°C	3.º / 1.º	22 min	forno pré-aquecido - Tabuleiro de pastelaria - Tabuleiro esmaltado
PÃO-DE-LÓ (8.5.1.)	Calor ventilado	170°C	1.º	35 min	forno pré-aquecido + 5 min. no forno desligado
TARTE DE MAÇÃS (8.5.2.)	Combinada	180°C	1.º	50/55 min	Forma de 20 cm sobre a grelha
	Calor ventilado	180°C	3.º / 1.º	50/55 min	Tabuleiro esmaltado 1.º - Grelha 3.º
GRELHADOR DE SUPERFÍCIE	Grelhador forte	P4	2.º	2/3 min	pré-aquecimento 5 min. Pão sobre a grelha Porta fechada