

FR GUIDE D'UTILISATION
EN USER GUIDE
ES MANUAL DE UTILIZACIÓN
PT MANUAL DE UTILIZAÇÃO
DE BETRIEBSANLEITUNG

Four
Oven
Horno
Forno
Backofen

De Dietrich 



Caro/a cliente,

*Descobrir os produtos **De Dietrich** é experimentar emoções únicas que apenas os objectos de valor podem criar.*

A sedução é imediata desde o primeiro olhar. A qualidade do design é ilustrada pela estética intemporal e os acabamentos cuidados que tornam cada objecto elegante e refinado, em perfeita harmonia uns com os outros.

*A seguir, vem a vontade irresistível de tocar. O design **De Dietrich** tem como trunfos os materiais robustos e prestigiantes. Privilegia-se o autêntico.*

*Associando a tecnologia mais evoluída aos materiais nobres, **De Dietrich** assegura a realização de produtos de alta execução ao serviço da arte culinária, uma paixão partilhada por todos os amantes da cozinha.*

Desejamos-lhe toda a satisfação durante a utilização deste novo aparelho e teremos todo o prazer em receber as suas sugestões e responder às suas perguntas. Convidamo-lo a formulá-las ao nosso serviço de apoio ao cliente ou no nosso website.

Convidamo-lo a registar o seu produto em www.de-dietrich.com para desfrutar das vantagens da marca.

Agradecemos a sua confiança.

De Dietrich

Encontre todas as informações da marca em www.de-dietrich.com

Visite a Galeria De Dietrich, 6 rue de la Pépinière à Paris VIIIème

Aberta de terça-feira a sábado, das 10h às 19h.

Serviço de apoio ao cliente: 0892 02 88 04

www.dedietrich-electromenager.com

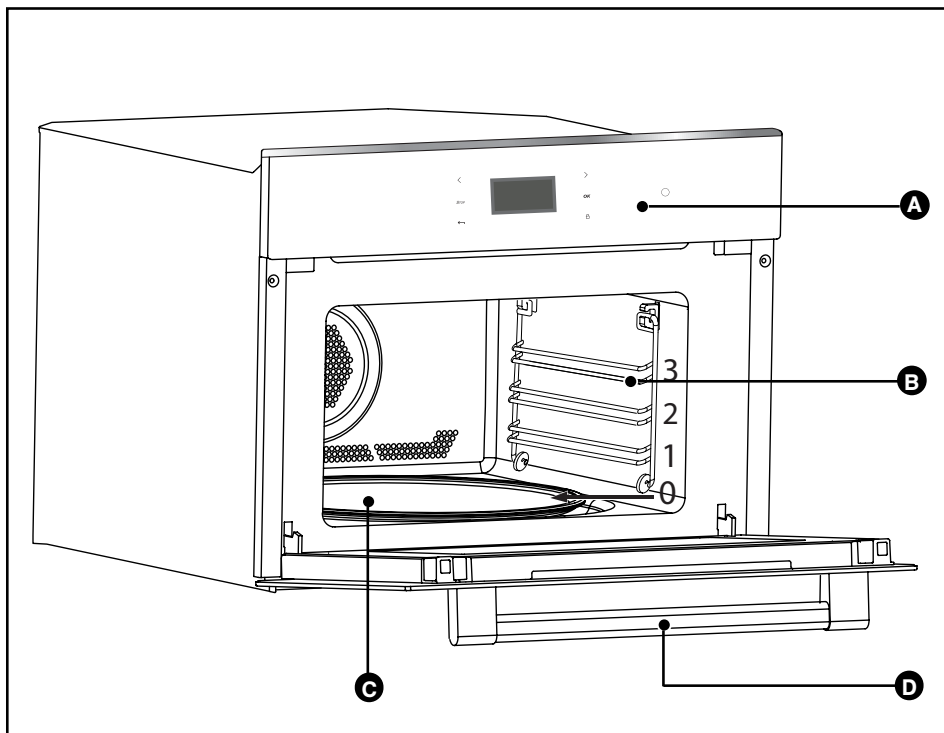
Num esforço de melhoria constante dos nossos produtos, reservamos o direito de fazer alterações técnicas, funcionais ou estéticas para melhorar o produto.



Importante:

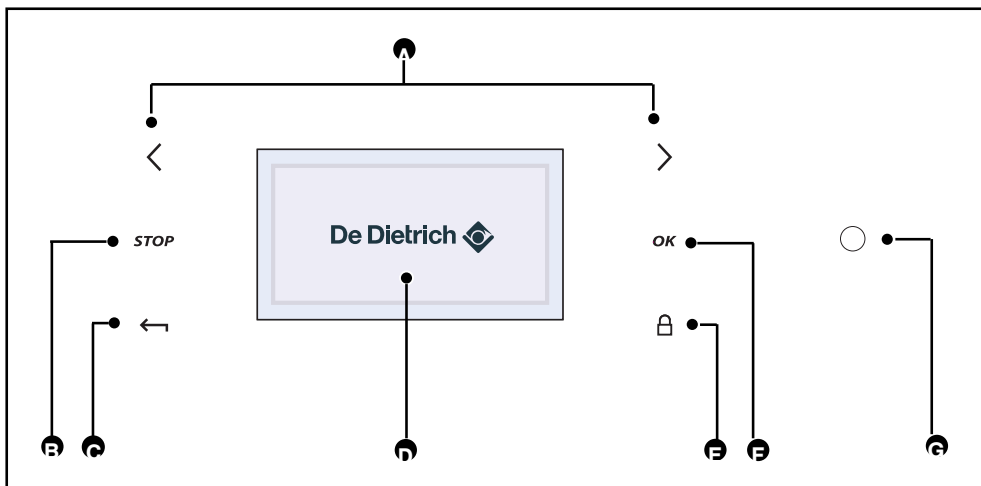
Antes de ligar o seu aparelho, leia com atenção este manual de instalação e de utilização, de modo a familiarizar-se mais rapidamente com o seu funcionamento.

1 / DESCRIÇÃO DO SEU APARELHO	
• Apresentação do seu forno _____	4
• Apresentação dos comandos _____	5
2 / UTILIZAÇÃO DO SEU APARELHO	
• Efectuar uma cozedura ou uma descongelação _____	6
• Colocar em modo de espera _____	6
• Regulações aquando da ligação eléctrica _____	7
◦ Acertar a hora do relógio _____	7
• Gestão do prato giratório _____	8
• Função “EXPERT” (+ guias de cozedura) _____	8
◦ Microondas _____	14
◦ Descongelação _____	15
◦ Calor rotativo + Microondas _____	17
◦ Grelhador + Microondas _____	18
◦ Turbo grill _____	19
◦ Calor rotativo _____	20
• Função “RECEITAS” (+ guias de cozedura) _____	22
• Função “DESCONGELAÇÃO AUTO” _____	27
• Função “REGULAÇÕES”	
◦ Hora _____	28
◦ Som _____	28
◦ Visor _____	28
◦ Consumo _____	29
◦ Língua _____	29
◦ Serviços _____	30
• Função “TEMPORIZADOR” _____	30
• Bloqueio dos comandos (dispositivo de segurança para as crianças) _____	31
• Modo “DEMO” _____	31
3 / MANUTENÇÃO E LIMPEZA DO APARELHO	
• Limpeza da superfície exterior _____	32
4 / ENSAIOS DE APTIDÃO PARA A FUNÇÃO _____	33
5 / SERVIÇO PÓS-VENDA	
• Intervenções _____	34

• APRESENTAÇÃO DO SEU FORNO


- A** Painel de comandos
- B** Encaixes
- C** Prato giratório
- D** Puxador da porta


• APRESENTAÇÃO DOS COMANDOS



- A** Botões de selecção
- B** Paragem do forno ou da sua programação
- C** Regressar ao nível anterior
- D** Apresentação das informações
- E** Bloqueio do teclado
- F** Botão de validação
- G** Botão “despertador” (paragem do modo de espera)

Lista das indicações:

 Programação em curso

 Teclado bloqueado





• **EFFECTUAR UMA COZEDURA OU UMA DESCONGELAÇÃO**

Este forno permite-lhe aceder a 3 tipos de programações diferentes, de acordo com o grau de conhecimentos que possuir relativamente à cozedura da sua receita:

- Uma receita em que domine todos os parâmetros (escolhe você mesmo o tipo de cozedura, a temperatura e o tempo de cozedura): Seleccione a **função "EXPERT"**.
- Uma receita para a qual necessita de uma certa assistência do forno (você escolhe apenas o tipo de alimento proposto, o peso e o forno trata de seleccionar os parâmetros mais adaptados: A temperatura, o tempo de cozedura, o tipo de cozedura): Seleccione a **função "RECEITAS"**.
- Uma descongelação automática. Escolhe simplesmente o tipo de alimento proposto, insere o peso ou um tempo para os legumes: Seleccione a **função "DESCONGELAÇÃO AUTO"**.

• **COLOCAR EM MODO DE ESPERA**

Após 4 minutos sem acção da parte do utilizador, o visor desliga-se, de modo a limitar o consumo de energia (excepto durante um início diferido) e o botão  começa a piscar. O ecrã está então no modo de espera.

Para activar o forno e restabelecer a luminosidade do visor, prima o botão  (botão "despertador"). O ecrã apresenta novamente a hora.

• REGULAÇÕES AQUANDO DA LIGAÇÃO ELÉCTRICA

• A língua

O forno apresenta directamente o ecrã seguinte.

Ele permite-lhe seleccionar a sua língua, premindo os botões < ou >.

Valide com o botão OK.



• A hora

A seguir, aparece um segundo ecrã que lhe permite acertar a hora.

Selecione a hora com os botões < ou > e prima OK.

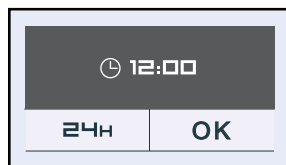
A hora começa a piscar. Pode acertá-la com os botões < e > e validar com o botão OK.

Proceda do mesmo modo para os minutos (1).

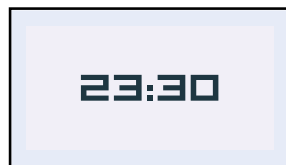
Pode escolher uma visualização sob a forma de 12h (am/pm) ou de 24h (2).

Selecione com os botões < ou > e valide premindo OK.

(1)



(2)

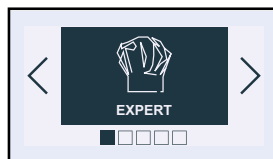


Visor digital

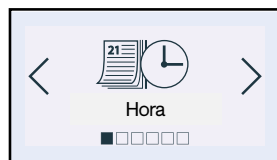
• Acertar a hora do relógio

- Prima o botão OK.

O forno apresenta por defeito o seguinte ecrã (função "Expert").



- Prima os botões < ou > até aparecer o ecrã "Regulações". Valide com OK. O ecrã "hora" aparece. Prima novamente OK para aceder ao ecrã dos dados das horas e continue como para ligar.



• GESTÃO DO PRATO GIRATÓRIO

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

• Paragem do prato giratório

- Para desactivar a rotação do prato giratório, mantenha premido o botão OK. Um símbolo (parar) aparece no visor durante 3 segundos.

• Reactivação do prato giratório

- Prima novamente OK até que apareça um símbolo (a funcionar) no visor.

• FUNÇÃO “EXPERT”

• A função “Expert”

A função **Expert** permite-lhe ser você mesmo a definir todos os parâmetros de cozedura: Temperatura, potência das microondas, tipo de cozedura, duração da cozedura.

- Prima o botão OK. Acede ao ecrã “**Expert**”.

- Prima novamente OK e selecione o tipo de cozedura entre a seguinte lista, premindo < ou > (para esta escolha, refira-se ao guia de cozedura na página seguinte):

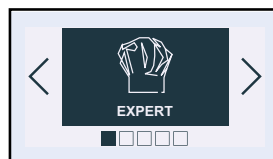
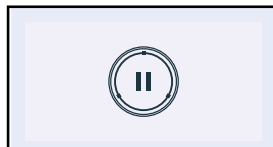
- Microondas
- Descongelação
- Microondas + Calor Ventilado
- Grill médio + Microondas
- Grill forte + Microondas
- Manter quente
- Grill turbo
- Grill forte
- Grill médio
- Calor Ventilado.

Valide a sua escolha, premindo OK.



Atenção

É impossível parar o prato giratório durante a execução de um programa de **DESCONGELAÇÃO** automática.



Exemplo



GUIA DE COZEDURAS “EXPERT”**MICROONDAS**

(potência recomendada **1000 W**, mín 100 W, máx 1000 W)

**DESCONGELAÇÃO**

(potência fixa **200 W**)

**CALOR VENTILADO + MICROONDAS**

(temperatura recomendada **200 °C**, mín 50 °C, máx 250 °C e potência recomendada **500 W**, mín 100 W, máx 500 W)

**GRILL MÉDIO + MICROONDAS**

(posição recomendada **2** - mín 1 - máx 3 e potência recomendada **500 W**, mín 100 W, máx 700 W)

**GRILL FORTE + MICROONDAS**

(posição recomendada **3** - mín 1 - máx 3 e potência recomendada **500 W**, mín 100 W, máx 700 W)

**MANTER QUENTE**

(potência fixa **100 W**)

**GRILL FORTE**

(posição recomendada **3** - mín 1 - máx 3)

- A cozedura é efectuada através do elemento superior sem circulação de ar.
- Efectue um pré-aquecimento de 5 minutos.
- Recomendado para gratinar pratos de legumes, massas, frutas... colocados na grelha.

GUIA DE COZEDURA “EXPERT”



GRILL TURBO

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

- A cozedura é feita pelo elemento superior e pela hélice de ventilação do ar.
- Pré-aquecimento inútil. Aves e assados suculentos e estaladiços em todos os lados.
- Coloque a pingadeira no encaixe inferior.
- Recomendado para tostar por fora e deixar mal passados por dentro pernas de borrego, costeletas de novilho. Para as postas de peixe ficarem tenras.



GRILL MÉDIO

(posição recomendada **2**, mín. 1 - máx. 3)

- A cozedura é efectuada através do elemento superior sem circulação de ar.
- Efectue um pré-aquecimento de 5 minutos.
- Recomendado para gratinar pratos de legumes, massas, frutas... colocados na grelha.



CALOR VENTILADO

(temperatura recomendada **200 °C**, mín. 50 °C, máx. 250 °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.

• FUNÇÃO “EXPERT”

O forno pede-lhe para introduzir os parâmetros de cozedura seguintes:

Cozedura sem microondas:

Temperatura

Duração de cozedura facultativa.

Cozedura de microondas:

Potência

Duração da cozedura.

Cozedura combinada + microondas:

Temperatura

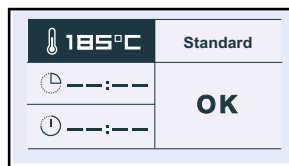
Potência

Duração da cozedura.

• A temperatura

De acordo com o tipo de cozedura que já tiver seleccionado, o forno sugere-lhe a temperatura de cozedura ideal. Esta pode ser modificada do seguinte modo:

Selecione a caixa “Temperatura” premindo < ou >. Valide com o botão OK, a caixa “Temperatura” começa a piscar: Escolha a temperatura desejada, premindo < ou > e valide.

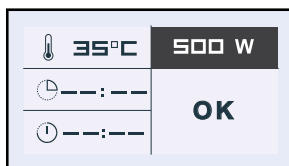


Na posição de grill (médio ou forte), selecione a caixa “Potência do grill”, regule com os botões < ou > (de 1 a 3) a potência pretendida e valide.


• A potência

De acordo com o tipo de cozedura que já tiver seleccionado, o forno sugere-lhe a potência ideal. Esta pode ser modificada do seguinte modo:


Selecione a caixa “Potência” premindo < ou >. Valide com o botão OK, a caixa “Potência” começa a piscar: Escolha a temperatura desejada, premindo < ou > e valide.




• A duração de cozedura e a hora de fim da cozedura

Insira a duração de cozedura do seu prato, seleccionando a caixa .

Prima < ou > e valide

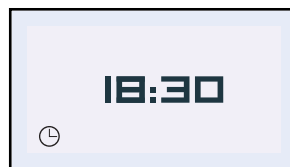
para que a caixa comece a piscar. Insira o tempo de cozedura, premindo < ou > e valide. Quando define o tempo de cozedura, a hora de fim de cozedura (caixa ) aumenta automaticamente.

Pode modificar essa hora de fim de cozedura se pretender que a mesma seja diferida.

Nesse caso, seleccione a caixa  e proceda como para a definição do tempo de cozedura.

Após ter escolhido a hora de fim de cozedura, valide.

O seu forno apresentará a hora e o símbolo da hora de fim de cozedura até ao início da cozedura.



• FUNÇÃO “EXPERT”

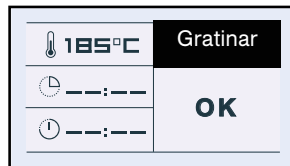
• A opção “Grill +”

Selecione a caixa “Standard” e valide com o botão OK. “Standard” começa a piscar. Pode aceder à função “Gratinar” premindo o botão < ou > e valide.

Esta função permite-lhe terminar a cozedura, gratinando o seu prato durante os últimos 5 minutos da cozedura.

Esta função é simbolizada por uma intermitência do grelhador no visor aquando do início da mesma, 5 minutos antes do fim da cozedura.

Atenção: A opção “Grill +” **só** pode ser utilizada com as funções: GRILL TURBO e CALOR VENTILADO.

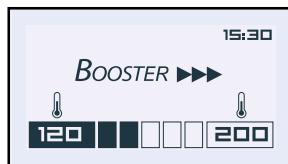


• FUNÇÃO “EXPERT”

• Início da cozedura

No caso de uma cozedura com CALOR VENTILADO ou GRILL TURBO:

No início da cozedura, o ecrã seguinte é visualizado e é-lhe indicado que foi colocado o modo de aquecimento rápido (Booster). Pode seguir a evolução da subida da temperatura através do preenchimento da seta. À esquerda é indicada a temperatura actual no interior do forno, e à direita a temperatura pretendida.



Quando esta temperatura for atingida, o forno passa para o modo de cozedura.

• Fim da cozedura:

Cozedura com tempo definido:

O forno desliga-se automaticamente e toca durante 2 minutos.

Prima OK para parar os bips.

Uma animação deseja-lhe “Bom Appetite”!

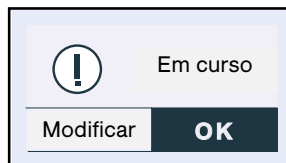


• Interrupção da cozedura

Para parar uma cozedura, mantenha premido **STOP**.

• Modificação durante a cozedura

Pode, em qualquer altura, modificar a temperatura e o tempo da cozedura, premindo o botão ←. Vá à caixa “Modificar”, mude os parâmetros premindo < ou > e valide.



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 pasteleria à base de creme.

POTÊNCIA MICROONDAS RESTITUÍDA: 1000 W

AQUECIMENTO EM 2 NÍVEIS

Na função microondas, posição 500 W, pode aquecer 2 pratos simultaneamente. Nesse caso, coloque um prato no prato giratório e outro na grelha no 3º encaixe.



Conselhos:

Cobrir os pratos com filme especial para microondas, uma tampa para prato ou outro prato virado ao contrário:

- De modo a obter um aquecimento mais homogéneo.
- De modo a evitar a dessecação dos alimentos.
- Para reduzir o tempo de aquecimento.
- Para impedir as projecções no interior do forno.

Graças ao efeito vapor, os alimentos conservam todo o sabor.

Tipo de alimentos	Quantidade	Tempo
Alimentos homogéneos como o puré, ervilhas, aipo-rábano, etc...	2 pratos de 200 g	4 a 6 min
Alimentos heterogéneos como feijoada, estufados de carne, ravioli, etc...	2 pratos de 300 g	6 a 8 min

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 agraços 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.

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

CALOR VENTILADO + MICROONDAS

A função calor rotativo + microondas permite combinar as microondas e o calor rotativo, 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 rotativo + microondas, não utilize pratos metálicos.

Cozedura em 2 níveis:

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



Atenção:

Nunca pré-aquecer o forno na função microondas + calor rotativo, 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 + CR	Tempo (min)	Conselhos
Pernil 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
Lombo de porco	1.200 g	300 W + 180 °C	47 - 52	Num tabuleiro, em cima da grelha, nível 2
Lombo de vitela	1.000 g	300 W + 180 °C	37 - 42	Num tabuleiro, em cima da grelha, nível 2

GRELHADOR + MICROONDAS

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

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

Função Grill forte + microondas e Grill suave + 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
Lombo de porco	1.000 g	300 W + Grill Forte	35 - 40 min
Lombo de vitela	1.200 g	300 W + Grill suave	50 - 55 min

MANTER QUENTE

Esta função permite manter o alimento na sua temperatura de fim de cozedura.



Notas:

O tempo de programação máximo para uma função de **MANTER QUENTE** é de 60 minutos. Pode alterar o tempo na função de **MANTER QUENTE** a qualquer momento.

GRILL TURBO

Esta função possibilita a utilização simultânea da função Grill + uma ventilação, o que permite uma cozedura homogénea dos alimentos espessos.

A temperatura de cozedura pode ser definida de 50 °C a 200 °C por intervalos de 5 °C.

GUIA DE COZEDURA GRILL TURBO

Coloque o alimento num tabuleiro pousado em cima da grelha no nível de inserção 1.

Vire o alimento a meio da cozedura.

Alimentos	Quantidade	Temperatura	Tempo
Lombo de vaca assado	1.000 g	190 °C	36 - 38 min
Frango inteiro	1.200 g	180 °C	75 - 80 min
Lombo de porco	1.000 g	170 °C	90 min

GRILL (FORTE E MÉDIO)

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 2 níveis de grill: **GRILL FORTE** e **GRILL MÉDIO**.

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.

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 novilho	800 g	23 - 25 min
Toucinho fumado	4 a 6 fatias	18 - 25 min

CALOR VENTILADO

A função CALOR VENTILADO permite cozer e dourar os alimentos como num forno tradicional.



Conselhos:

A temperatura de cozedura pode ser regulada entre 50 °C a 250 °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 rotativo, 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.

GUIA DE COZEDURA NA FUNÇÃO DE CALOR VENTILADO

Alimentos	Temperatura	Nível de inserção	Tempo
Carnes			
Lombo de porco (1 Kg)	160 °C	Em cima da grelha, nível 2	90 min
Lombo de vitela (1 Kg)	180 °C	Em cima da grelha, nível 2	70 - 75 min
Lombo de vaca (1 Kg)	220 °C*	Em cima da grelha, nível 2	38 - 40 min
Borrego (perna, pernil 1,5 Kg)	180 °C	Na pingadeira, nível 2	50 - 60 min
Ave (1,2 Kg)	180 °C	Em cima da grelha, nível 1	70 - 75 min
Carne de ave, peça grande	180 °C	Em cima da grelha, nível 1	1 h 30 - 2 h
Coelho	230 °C	Na pingadeira, nível 2	40 - 45 min
Peixe (1,2 kg)			
Pratos cozinhados (dourada, salmão, pescada)	180 °C	Na pingadeira, nível 2	35 - 45 min
Legumes			
Batatas gratinadas	180 °C	Em cima da grelha, nível 2	50 - 55 min
Lasanhas	180 °C	Em cima da grelha, nível 2	40 - 45 min
Tomates recheados	180 °C	Em cima da grelha, nível 2	45 - 55 min
Bolos			
Pão-de-ló	150 °C	Em cima da grelha, nível 2	35 - 45 min
Bolo Génoise	150 °C	Em cima da grelha, nível 1	35 - 45 min
Torta	150 °C	Na pingadeira, nível 2	20 - 25 min
Bolo inglês	160 °C	Em cima da grelha, nível 1	40 - 50 min
Cookies	180 °C	Na pingadeira, nível 2	18 - 22 min
Bolos secos	160 °C	Na pingadeira, nível 2	20 - 25 min
Creme	160 °C	Em cima da grelha, nível 2	35 - 45 min
Madalenas	170 °C	Na pingadeira, nível 2	banho-maria 20 - 30 min
Quatro-quartos	170 °C	Em cima da grelha, nível 2	40 - 50 min
Tarte de requeijão	170 °C	Em cima da grelha, nível 1	65 - 75 min
Folar	180 °C	Forma desmontável de 26 cm Em cima da grelha, nível 1 numa forma especial	45 - 50 min
Massa dos sonhos	180 °C	Na pingadeira, nível 2	35 - 40 min consoante o tamanho
Tarte de massa quebrada	200 °C	Em cima da grelha, nível 2	40 - 45 min
Tarte de massa folhada	250 °C*	Em cima da grelha, nível 2	30 - 40 min
Diversos			
Paté em terrina (1 Kg)	190 °C	Em cima da grelha, nível 1	1 h 30
Empada	170 °C	Em cima da grelha, nível 2	55 - 65 min
Caçarola fechada (estufados, guisados)	160 °C	Forma de 20 cm Em cima da grelha, nível 2 consoante a preparação	1 h 30 - 3 h
Pão (500 g de farinha)	220 °C*	Em cima da grelha, nível 2	25 - 30 min
* Pré-aqueça o forno à temperatura indicada antes da cozedura			

• FUNÇÃO “RECEITAS”

A função “Receitas” selecciona por si os parâmetros de cozedura adequados, de acordo com o alimento a preparar e o seu peso.


1. Prima os botões < ou >. Selecciona “Receitas” e valide.


2. O forno propõe-lhe então diferentes alimentos.

Prima os botões < ou > para escolher entre a lista proposta:

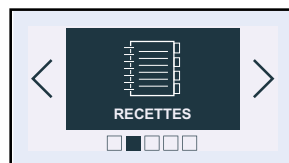
- Porco, Vítela, Peru
- Vaca
- Peixe
- Frango
- Vegetais
- Legumes fibrosos
- Pratos frescos
- Pratos congelados
- Pizza congelada
- Quiche
- Tarte

Quando tiver feito a sua escolha, valide com OK.

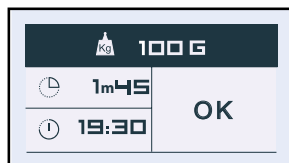
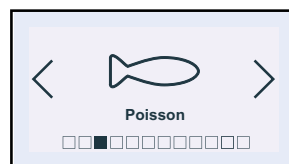
3. Quando tiver seleccionado o alimento, o forno pede-lhe para inserir o seu peso (caixa ), excepto no caso de quiches e tartes, em que o tempo é fixo. Introduza o peso, o forno calculará automaticamente e apresentará o tempo de cozedura ideal.

Pode, se quiser, modificar a hora de fim da cozedura, seleccionando a caixa  e visualizando a nova hora de fim de cozedura.

Valide com OK.



Exemplo



• FUNÇÃO “RECEITAS”

4. Coloque o seu prato no forno.
5. Valide, premindo OK. O forno começa a funcionar.
6. O forno toca e desliga-se quando o tempo de cozedura terminar e uma animação deseja-lhe “Bom Appetite”!

BON APPETIT !

• GUIA DA FUNÇÃO “RECEITAS”

	<i>Função utilizada</i>	<i>Peso / Tempo mínimo</i>	<i>Peso / Tempo máximo</i>
PORCO, VITELA, PERU	MO + calor rotativo	500g/25min	2.000g/75min
VACA	MO + calor rotativo	500g/15min	2.000g/40min
PEIXE	Microondas	100g/1min45 vire o alimento quando ouvir o bip (a meio da cozedura)	1.000g/12min
FRANGO	Grill + MO	500g/20min	2000g/min
VEGETAIS	Microondas	100g/3min10 vire o alimento quando ouvir o bip (a meio da cozedura)	1.000g/18min
LEGUMES FIBROSOS	Microondas	100g/4min vire o alimento quando ouvir o bip (a meio da cozedura)	1.000g/21min
PRATOS FRESCOS	Grill + MO	500g/12min30	2.000g/16min24
PRATOS CONGELADOS	Grill + MO	250g/8min	1.000g/25min
PIZZA CONGELADA	MO + calor rotativo	100g/7min	700g/11min40
QUICHE	MO + calor rotativo	35min fixo	
TARTE	MO + calor rotativo	35min fixo	

GUIA DE COZEDURA DA FUNÇÃO “RECEITAS”

Porco, vitela, peru & Vaca	<p>Esta função permite cozinhar e alourar lombos de peru, de porco ou de vitela de 500 g a 2.000 g.</p> <p>A cozedura é efectuada na função combinada de microondas + calor rotativo.</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>
Peixe	<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 de vidro.</p>
Frango	<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.</p> <p>Pique a pele para evitar as projecções.</p> <p>Coloque azeite, sal e pimenta na ave, polvilhe com as especiarias da 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, insira a pingadeira no nível 2.</p> <p>No fim da cozedura, deixe repousar a ave 5 min no forno antes de saborear.</p>

GUIA DE COZEDURA DA FUNÇÃO “RECEITAS”

<p>Vegetais</p>	<p>Esta função permite cozer legumes de 100 g a 1.000 g. A cozedura é efectuada na função de microondas. Escolher legumes bem frescos e cozinhá-los 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. Coloque o tabuleiro em cima do prato giratório. Um bip a meio da cozedura avisa-o de que é preciso mexer os alimentos. Adicione gordura e tempere ao seu gosto. No fim da cozedura, deixe repousar os legumes alguns minutos antes de consumir.</p> <p>Legumes tenros que contenham mais água: 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>Legumes mais duros e mais fibrosos: 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>Pratos frescos & Pratos congelados</p>	<p>Esta função permite aquecer e gratinar pratos cozinhados congelados (lasanhas à bolonhesa, gratinado de batatas, empadão, peixe assado gratinado, etc...) de 250 g a 1.000 g. O aquecimento ou a cozedura efectua-se na função microondas + grill. 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>Esta função permite aquecer ou cozinhar e alourar pizzas congeladas de 100 g a 750 g. A regeneração ou a cozedura efectua-se na função de calor rotativo. Retire a pizza da sua embalagem de origem e coloque-a em cima da grelha no nível de inserção 2.</p>

GUIA DE COZEDURA DA FUNÇÃO “RECEITAS”

Quiche & Tarte	<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 rotativo.</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>
-----------------------------------	---

• FUNÇÃO “DESCONGELAÇÃO AUTO”

A função “Descongelamento Auto” selecciona por si os parâmetros de descongelamento adequados, de acordo com o alimento a preparar e o seu peso.


1. Prima os botões < ou >. Selecciona “Descongelamento Auto” e valide.

2. O forno propõe-lhe então diferentes alimentos.


Prima os botões < ou > para escolher entre a lista proposta:

- Pão
- Bolos
- Vegetais
- Peixe
- Porco
- Carne vermelha
- Ave

Quando tiver feito a sua escolha, valide com OK.

3. Quando tiver seleccionado o alimento, o forno pede-lhe para inserir o seu peso (caixa ) , excepto no caso de legumes ou quando for proposto um tempo, modificável.

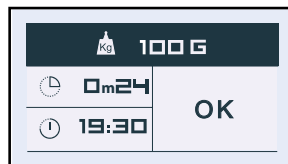
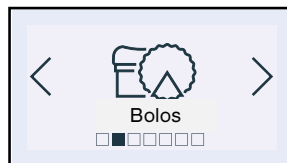
Introduza o peso, o forno calculará automaticamente e apresentará o tempo de cozedura ideal.

Pode, se quiser, modificar a hora de fim da cozedura, seleccionando a caixa  e visualizando a nova hora de fim de cozedura.

Valide com OK.



Exemplo



• FUNÇÃO “REGULAÇÕES”

Prima os botões < ou > até obter o ecrã “Regulações”.

Valide premindo OK.

Acede às seguintes regulações:

- **Hora** (consulte o início deste capítulo)
- **Som**
- **Display**
- **Consumo**
- **Língua**
- **Os serviços De Dietrich**



Som:

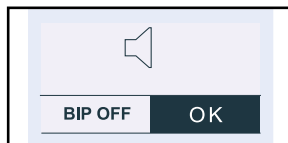
Prima os botões < ou > até obter “Som”.

Regulação do som emitido durante a utilização dos botões:

Pode, se quiser, suprimir os bips emitidos durante cada validação.

Para isso, vá a esta opção e escolha:

Bip on (activo) ou Bip off (silencioso). Valide.



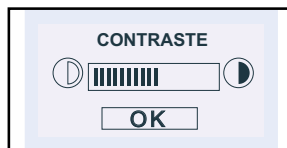
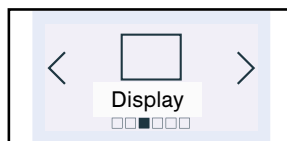
Visor:

Regulação do contraste do ecrã:

Prima os botões < ou > até obter o ecrã “Regulações”. Valide com OK.

Selecione a barra de contraste com os botões < ou > e valide.

Aumente ou diminua o contraste com os botões < ou > e valide, premindo OK.



• FUNÇÃO “REGULAÇÕES”

Consumo:

- Regulação do consumo de electricidade:

Acedendo a este ecrã, terá a possibilidade de consultar o consumo eléctrico do seu forno desde a última vez que o reiniciou (RAZ).

Se beneficiar da tarifa Bi-Horária da EDP com horas de vazio, poderá introduzir as horas correspondentes e ficar assim a conhecer o seu consumo pormenorizado em horas fora de vazio/de vazio.

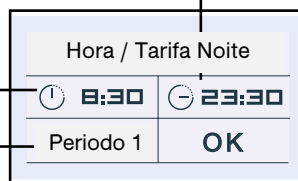
Para introduzir ou modificar os dados, valide com OK e em seguida introduza os horários por período.



*Hora de fim das
“Horas de vazio”*

*Início das
“Horas de vazio”*

*Pode introduzir até
3 períodos diferentes*

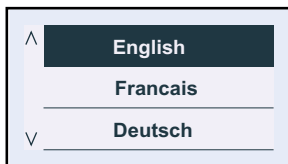
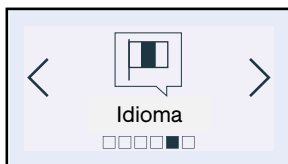


Língua:

- Regulação da língua:

Através da selecção deste ecrã, poderá escolher a língua utilizada para comunicar com o seu forno.

Estão acessíveis várias línguas:



Francês
Inglês
Alemão
Espanhol
Português
Holandês
Checo

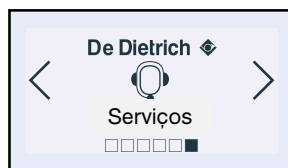
Eslovaco
Húngaro
Polaco
Italiano
Grego
Russo
Hebreu

Norueguês
Sueco
Finlandês
Dinamarquês

• A FUNÇÃO “REGULAÇÕES”

Os serviços De Dietrich

Esta opção permite-lhe obter as referências do Serviço de apoio aos consumidores e do serviço pós-venda.



• FUNÇÃO “TEMPORIZADOR”

Esta opção permite utilizar a função do temporizador.

Esta função está **acessível fora da utilização do forno em modo cozedura ou pirólise.**

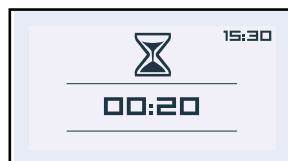
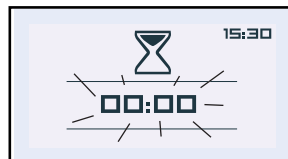
Prima os botões < ou > até obter o ecrã “Temporizador” e valide.

O ecrã pisca em 00:00.

Insira o tempo desejado com os botões < ou > e valide com o botão OK.


O temporizador começa a contagem decrescente a partir da validação e toca no final da contagem decrescente.


Prima o botão “Stop” para desligar o som.



• **BLOQUEIO DOS COMANDOS** (DISPOSITIVO DE SEGURANÇA PARA AS CRIANÇAS)

Pode impedir o acesso aos comandos do forno, procedendo da seguinte forma:

Com o forno parado, prima o botão  durante uns segundos. Um cadeado é apresentado na parte inferior do ecrã. O acesso aos comandos do forno está então bloqueado.

Para o desbloquear, prima novamente o botão , seleccione a seguir a caixa “Desbloquear” e valide.

Os comandos do forno estão novamente acessíveis.



Atenção!

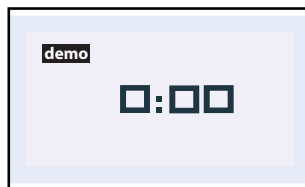
Não pode bloquear o forno se tiver programado uma cozedura.

• **MODO “DEMO”**

Para activar o modo DEMO:

Acerte a hora em 0:00 (consulte o capítulo “Acertar a hora”) e valide.

Prima em simultâneo os botões < e > durante 10 segundos até ao aparecimento de “DEMO” no visor.



Para desactivar o modo DEMO:

Acerte a hora em 0:00. Valide.

Prima em simultâneo os botões < e > durante 10 segundos até ao desaparecimento de “DEMO” do visor.



Atenção!

Quando o seu forno estiver no modo “Demo”, os elementos de aquecimento não estão activos.

• LIMPEZA DA SUPERFÍCIE EXTERIOR

Recomendamos que limpe regularmente o microondas e retire quaisquer depósitos alimentares do interior e do exterior do aparelho. Utilize uma esponja húmida com um pouco de detergente. No caso de o aparelho não ser mantido limpo, a sua superfície poderia degradar-se, afectando 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.

Não limpe o aparelho com um dispositivo de limpeza a vapor.

A utilização de produtos abrasivos, álcool ou diluentes é desaconselhada, pois poderiam deteriorar o aparelho.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou escovas metálicas duras para limpar a porta de vidro do forno, caso contrário, poderá riscar a superfície e estalar o vidro.

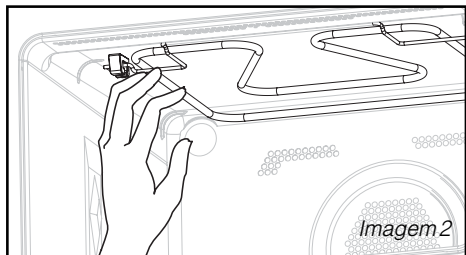
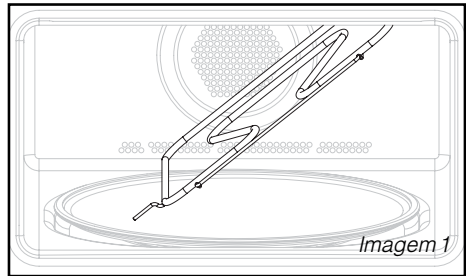
Se o odor do forno for desagradável, ou se o forno estiver sujo, coloque uma taça de água com sumo de limão a aquecer durante 2 minutos e limpe as paredes com um pouco de detergente para a loiça.

Para limpar a parte superior da cavidade, desça a resistência do grill (Imagem 1).

Desengate a resistência do grill, premindo a haste situada em cima à esquerda (Imagem 2).

O prato giratório pode ser retirado, de modo a facilitar a limpeza. Para o retirar, segure-o nas zonas previstas para este efeito. Se retirar o suporte com o eixo giratório, evite deixar entrar água no orifício do eixo motor.

Volte a colocar o suporte, rodas do suporte e prato giratório.

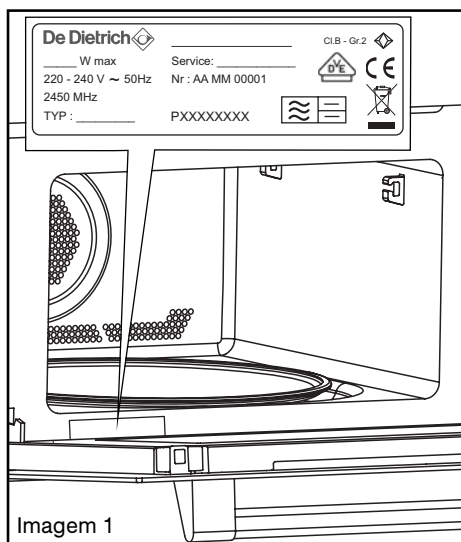


Ensaio de aptidão para a função segundo as normas CEI/EN/NF EN 60705;
A comissão Electrotécnica Internacional, SC.59K, estabeleceu uma norma relativa a ensaios de desempenho comparativos efectuados em diferentes fornos microondas. Recomendamos o que se segue para este aparelho:

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 de plástico. 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 rotativo 200 °C + 200 W	Num tabuleiro de vidro esmaltado Coloque na grelha inserida no nível 1 a contar de baixo
Bolo (12.3.5)	700 g	20 min	Calor rotativo 220 °C + 200 W	Pírex 828 Coloque na grelha nível 1

• INTERVENÇÕES

As eventuais intervenções no seu aparelho devem ser efectuadas por um profissional qualificado que trabalhe para a marca. Durante o seu telefonema, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo, número de série). Estas informações figuram na placa informativa situada no aparelho (*Imagem 1*).



PEÇAS DE ORIGEM

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

