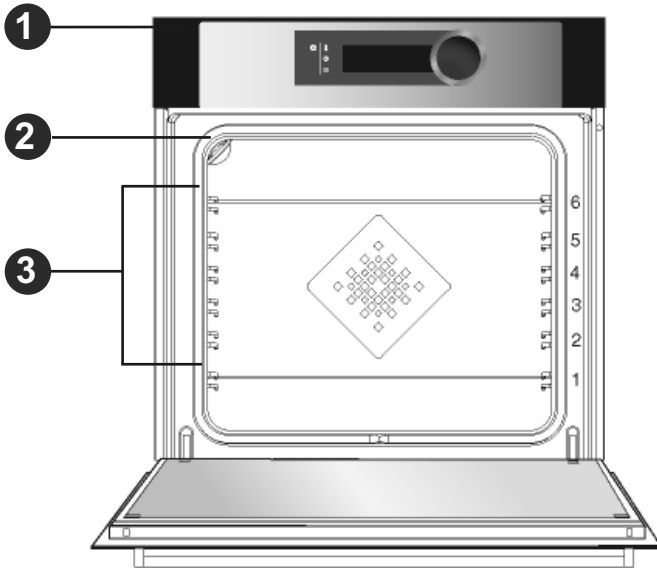


PT GUIA DE UTILIZAÇÃO

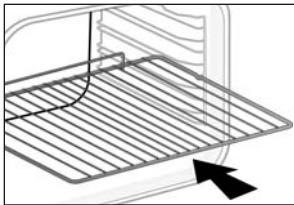
FORNO

De Dietrich 

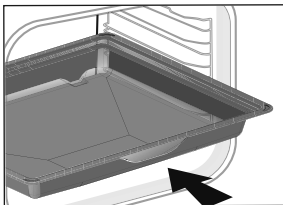


4

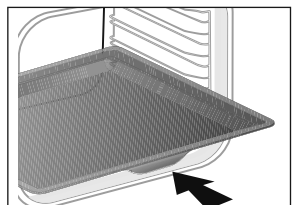
A



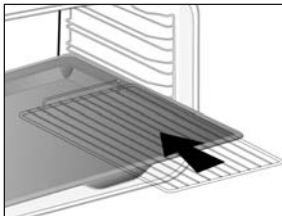
B



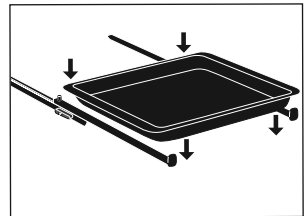
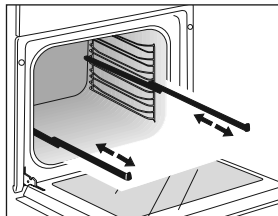
C



D

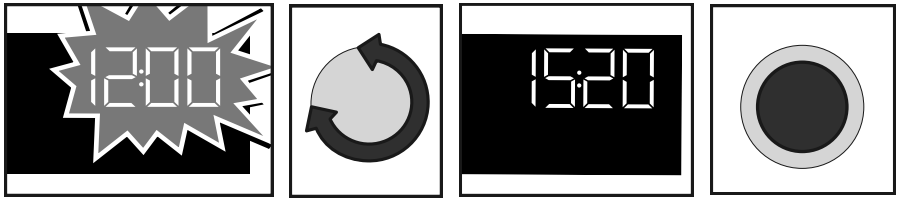


E

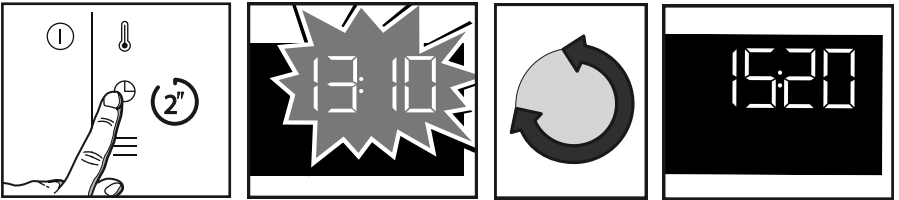




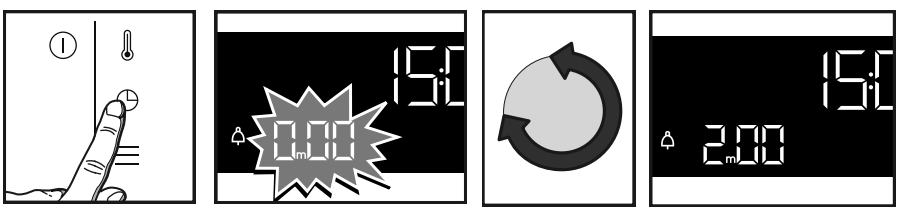
A



B



C



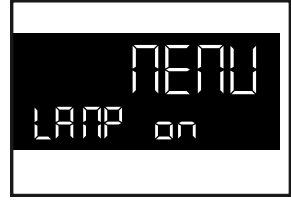
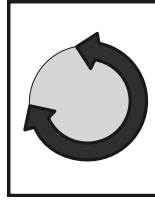
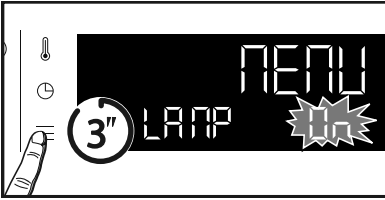
D



• 2



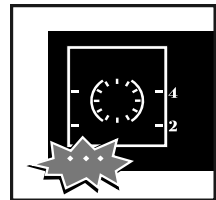
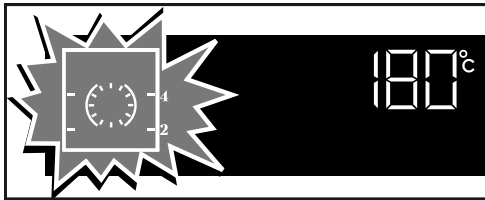
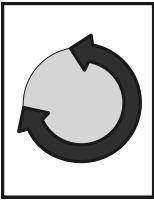
E



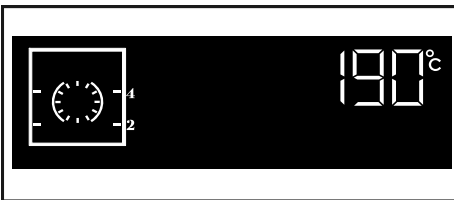
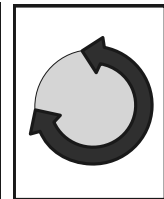
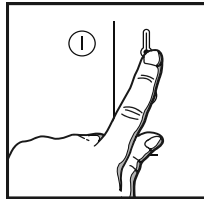
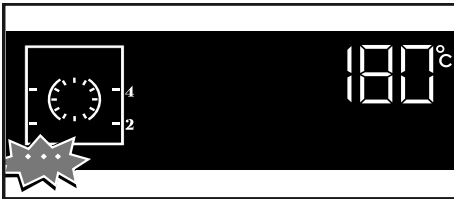
• 3



A

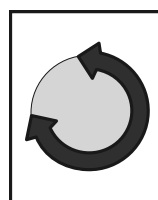
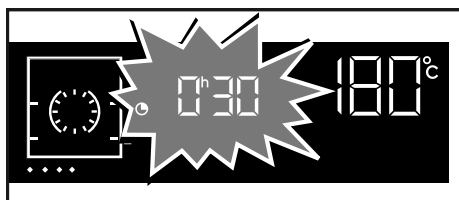
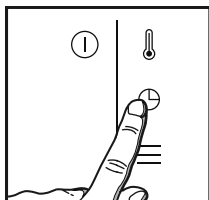


B

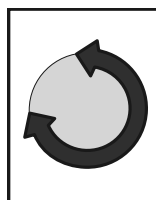
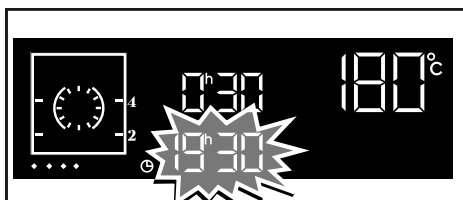




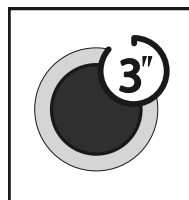
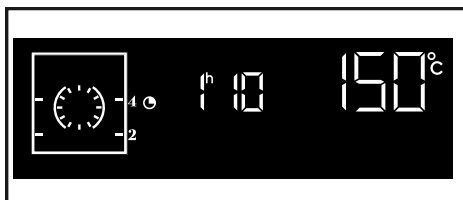
C



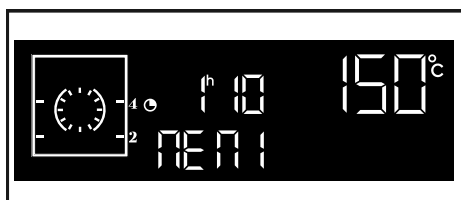
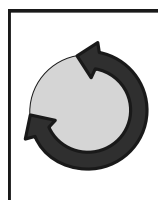
D



E

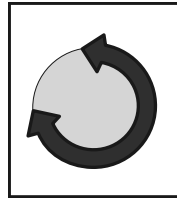
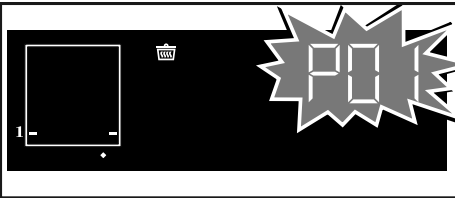
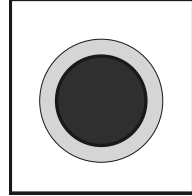
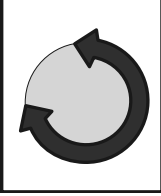


F

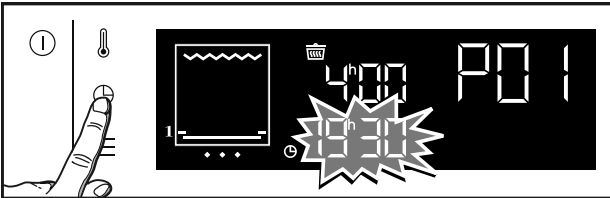




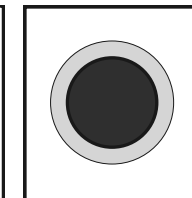
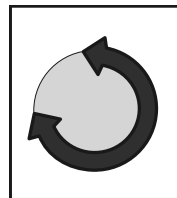
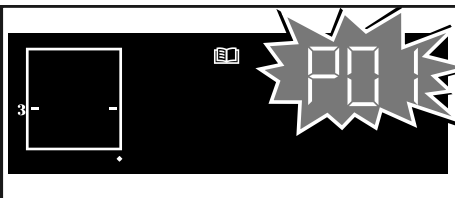
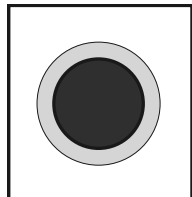
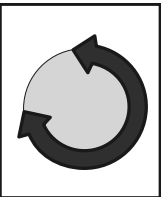
G

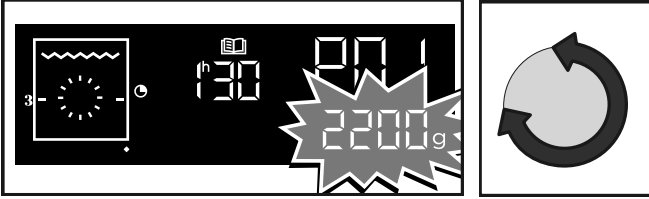


H

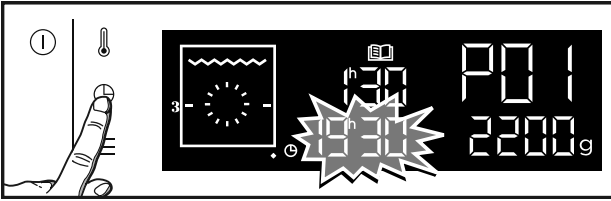


I



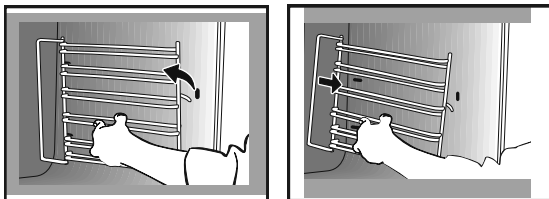


J

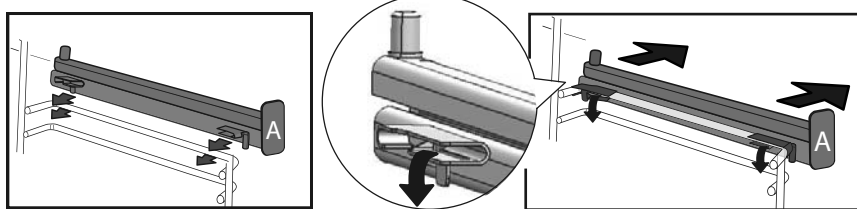




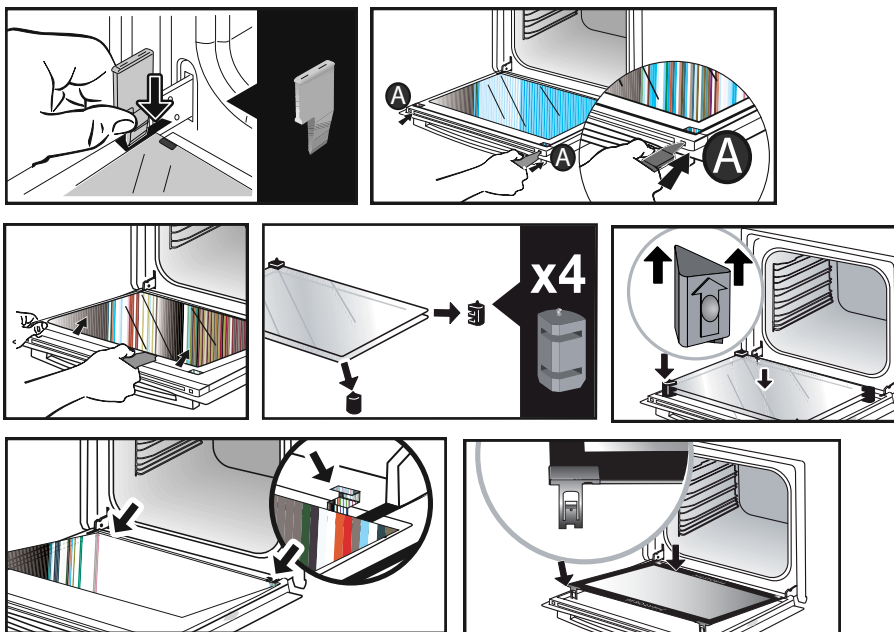
A



B

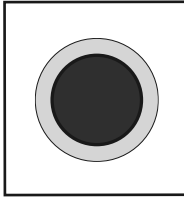
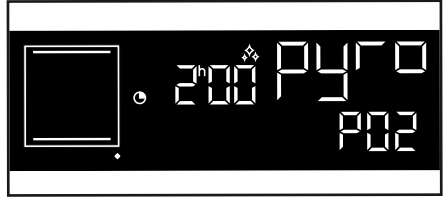
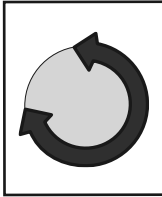
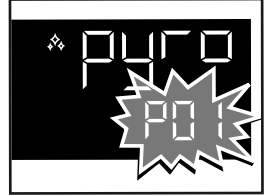
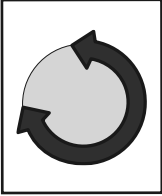


C

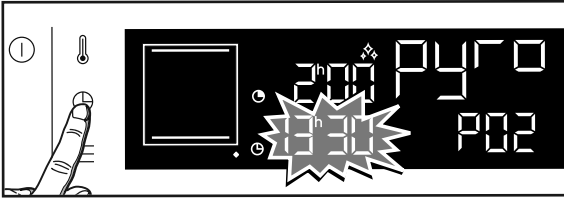




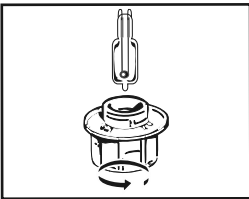
D



E



F



PT

CARA CLIENTE, CARO CLIENTE,

Descobrir os produtos De Dietrich, é experimentar emoções únicas. A atração é imediata desde o primeiro olhar. A qualidade do design é ilustrada pela estética intemporal e pelos acabamentos cuidados que tornam cada objeto elegante e refinado, em perfeita harmonia uns com os outros. Em seguida, surge a irresistível vontade de lhes tocar.

O design De Dietrich tira partido de materiais robustos e conceituados, privilegiando a autenticidade. Associando a tecnologia mais evoluída a materiais nobres, De Dietrich assegura a realização de produtos de alta execução ao serviço da arte culinária, uma paixão partilhada por todos os amantes da cozinha. Desejamos-lhe muita satisfação na utilização deste novo aparelho.

Agradecemos a sua confiança.

ÍNDICE

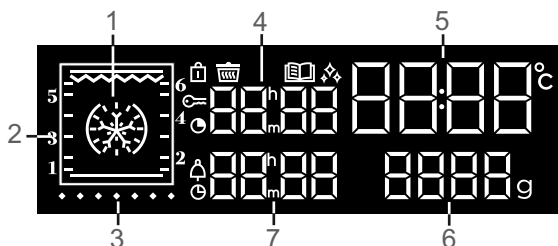
Apresentação do forno	3
Módulo de comandos	3
Lâmpada - Encaixes - Acessórios	4
Configurações	5
Acertar a hora	5
Ajuste da hora	5
Temporizador	5
Bloqueio dos comandos	5
Menu de configurações	5
Realização de uma cozedura	6
Modo «EXPERT»	6
- Cozedura imediata	6
- Programar a temperatura, a duração	6
- Cozedura com início diferido	7
- Memorizar uma cozedura	7
- Funções de cozedura em modo «Expert»	8
Modo «TEMPERATURA BAIXA»	11
Modo «RECEITAS»	12
- Conselhos e dicas	13
Manutenção	14
Superfície exterior	14
Desmontagem dos encaixes	14
Instalação e desmontagem das guias deslizantes	14
Limpeza dos vidros interiores	14
Desmontagem e montagem da porta	14
Autolimpeza pirolítica	15
Substituição da lâmpada	16
Resolução de avarias	16
Serviço pós-venda	17

• 1 APRESENTAÇÃO DO FORNO



1 MÓDULO DE COMANDOS

• VISOR



- | | | | |
|---|---|---|--|
| 1 | Mostrador dos modos de cozedura | 🔒 | Indicador de bloqueio dos comandos |
| 2 | Indicador de encaixes | 📖 | Indicador da função de «temperatura baixa» |
| 3 | Indicador de aumento da temperatura | 📄 | Indicador da função de «receitas» |
| 4 | Visualização do tempo de cozedura | 🔥 | Indicador de autolimpeza (pirólise) |
| 5 | Visualização do relógio e da temperatura do forno | 🔑 | Indicador de bloqueio da porta |
| 6 | Visualização do peso | 🕒 | Indicador das durações de cozedura |
| 7 | Visualização do temporizador e da hora de fim da cozedura | 🔔 | Indicador do temporizador |
| | | 🕒 | Indicador de fim de cozedura |

• BOTÕES

- | | | | | | |
|---|--|---|--|---|---|
| 1 | | 2 | | 5 | Ligar/desligar |
| | | 3 | | 6 | Ajuste da temperatura |
| | | 4 | | 7 | Ajuste da hora, do tempo e fim de cozedura, do temporizador |
| | | | | 8 | Acesso ao menu de configurações |

• MANETE DE COMANDOS

Trata-se de uma manete rotativa com um apoio central que permite seleccionar os programas, aumentar ou diminuir os valores e validar.

Os desenhos da manete são simbolizados desta forma:



GIRAR a manete.



PREMIR o centro da manete para validar.

• 1 APRESENTAÇÃO DO FORNO



2 LÂMPADA

Para consultar as características e instruções de demonstração da lâmpada, veja o capítulo «Manutenção».

3 NÍVEIS

Este forno dispõe de 6 níveis onde colocar os acessórios (grelha, tabuleiro...) com alturas diferentes em função dos modos de cozedura selecionados.

4 ACESSÓRIOS (consoante o modelo)

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

A grelha pode ser utilizada para colocar os pratos e formas com alimentos a cozer ou gratinar. Será utilizada para fazer grelhados (colocando-os directamente sobre a grelha).

Introduzir a pega anti-inclinação na direcção do fundo do forno.

Prato multiusos, pingadeira de 45 mm (fig. B).

Inserido nos níveis abaixo da grelha, pega na direcção da porta do forno. Recolhe o sumo e gorduras dos grelhados. Pode ser utilizada meia de água para cozeduras em banho-maria.

Prato de pastelaria, 20 mm (fig. C).

Inserido nos encaixes, pega na direcção da porta do forno. Ideal para fazer biscoitos, areias, cupcakes. O seu plano inclina permite colocar facilmente a preparação no tabuleiro. Também pode ser inserido nos encaixes abaixo da grelha para recolher os sumos e gorduras de grelhados.

Grelhas de «sabor» (fig. D)

Estes semi-grelhas «sabor» são utilizadas independentemente uma da outra mas são exclusivamente colocadas dentro de um dos pratos ou da pingadeira com a pega anti-inclinação na direcção do fundo do forno.


Utilizando apenas uma grelha, tem a facilidade de mexer os alimentos com o sumo que é recolhido no prato.


Sistema de guias deslizantes (fig.E)

Graças ao novo sistema de calhas deslizantes, a manipulação dos alimentos torna-se mais prática e fácil, pois os pratos podem ser retirados suavemente, o que simplifica ao máximo a sua manipulação. Os pratos podem ser retirados por completo, o que permite aceder-lhes totalmente.

Além disso, a sua estabilidade permite trabalhar e manipular os alimentos com toda a segurança, o que reduz o risco de queimaduras. Deste modo, pode retirar os seus alimentos do forno muito mais facilmente.

 **Retire os acessórios e os encaixes do forno antes de efetuar uma limpeza pirolítica.**

 **Conselho**
Para evitar a libertação de fumo durante a cozedura de carnes gordas, recomendamos juntar um pouco de água ou óleo no fundo da pingadeira.

 **Sob o efeito do calor, os acessórios podem deformar-se sem que isto altere a sua função. Depois de arrefecer, voltam à forma original.**



ACERTO DA HORA (fig. A)

Quando se liga, o visor pisca e mostra 12:00.

Ajuste a hora girando o manípulo e depois, prima o botão para validar.

No caso de corte de energia, a hora começa a piscar.

MODIFICAÇÃO DA HORA (fig. B)

Prima o botão ⊕ durante alguns segundos até ver a hora a piscar. Ajuste o acerto da hora girando a manete e prima o botão para validar.

TEMPORIZADOR (fig. C)

Esta função apenas pode ser utilizada quando o forno estiver desligado.

Prima o botão ⊖.

00:00 pisca. Ajuste o temporizador girando a manete e prima para confirmar; inicia-se a contagem.

Quando chega ao fim, é emitido um sinal sonoro. Para parar, prima qualquer botão.

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

Para anular, volte ao menu do temporizador e ajuste em 00:00.

Sem validação, o registo é feito automaticamente ao fim de alguns segundos.

BLOQUEIO DOS COMANDOS Segurança para crianças (fig. D)

Prima simultaneamente os botões ⏸ e ⊖ até aparecer o símbolo ⏸ no ecrã. O bloqueio dos comandos é acessível durante a cozedura ou quando o forno se desliga.

NOTA: apenas o botão ⊕ se mantém ativo.

Para desbloquear os comandos, prima simultaneamente os botões ⏸ e ⊕ até o símbolo ⏸ desaparecer do ecrã.

MENU DE CONFIGURAÇÃO (fig. E)

Pode intervir em diferentes parâmetros do forno:

lâmpada, contraste, sons e modo de demonstração.

Para o efeito, deve premir durante alguns segundos o botão ≡ para aceder ao menu de configuração.

Consulte a tabela abaixo:

Parâmetros instalados por defeito	Lâmpada:
	Na posição ON, a lâmpada fica acesa durante a cozedura (exceto na função ECO). Na posição AUTO, a lâmpada do forno apaga-se depois de 90 segundos de cozedura.
	Sons - bips: Posição ON, som ativo. Posição OFF, sem som.
	Contraste: A percentagem de luminosidade do visor é ajustável de 10 a 100%.
	Modo DEMO: Ative/desative o modo «DEMO»; modo de demonstração utilizado em exposição. Desative para tomar o forno operacional.

Para modificar os diferentes parâmetros se necessário, deve girar a manete e depois, premir para confirmar.

Para sair do menu de configuração a qualquer momento, deve premir ⊕.




REALIZAÇÃO DE UMA COZEDURA

Este forno permite aceder a 3 tipos de programações diferentes consoante o grau de conhecimento que tiver sobre a elaboração 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); selecione o modo “**EXPERT**”.

- Uma receita para a qual precisa da assistência do forno (escolhe simplesmente o tipo de alimento proposto, o peso e o forno trata de selecionar os parâmetros mais adequados: a temperatura, a duração da cozedura, o tipo de cozedura): selecione a função «**RECEITAS**».

- Uma receita gerada inteiramente pelo forno graças a um programa eletrónico específico para obter uma cozedura incomparavelmente tenra na carne e sabores excepcionais; selecione o modo “**TEMPERATURA BAIXA**”.

 **Antes de utilizar o seu forno pela primeira vez, aqueça-o vazio durante cerca de 30 minutos à temperatura máxima. Certifique-se de que a divisão está suficientemente ventilada.**

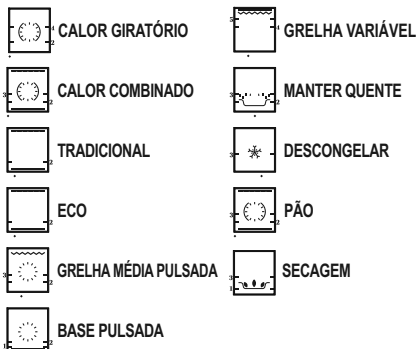
Modo «EXPERT»

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

- Acederá ao ecrã «Expert» premindo a manete ou girando a mesma, ou

premindo um dos botões ① ou ≡.

- Em seguida, selecione o tipo de cozedura entre a lista que se segue, girando a manete e premindo para confirmar.



COZEDURA IMEDIATA (fig. A)


O programador deve apresentar apenas a hora. Esta não deve estar a pisca.

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

A subida de temperatura começa imediatamente. O seu forno em uma predefinição de uma (ou duas) altura(s) de encaixe e uma temperatura modificável.

O forno aquece e o indicador de temperatura pisca. Quando o forno atingir a temperatura definida, ouvirá uma série de sons.

PROGRAMAR A TEMPERATURA (fig. B)

Quando estiver na função de cozedura desejada, prima .

Ajuste a temperatura girando a manete e prima para validar.

• 3 COZEDURA














PROGRAMAÇÃO DA DURAÇÃO (fig. C)

Faça uma cozedura imediata e em seguida, prima \ominus , para ver piscar a duração da cozedura $\omin�$, podendo assim realizar o ajuste.

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.

FUNÇÃO DE COZEDURA	PREDEFINIÇÃO DE TEMPO
 CALOR GIRATÓRIO	30 min
 CALOR COMBINADO	15/30 min
 TRADICIONAL	30 min
 ECO	30 min
 GRELHA PULSADA	15 min
 BASE PULSADA	30 min
 GRELHA VARIÁVEL	7 min
 MANTER QUENTE	60 min
 DESCONGELAÇÃO	60 min
 PÃO	40 min
 SECAGEM	5 horas

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

A contagem da duração é feita imediatamente após ter sido atingida a temperatura de cozedura.

INÍCIO DE COZEDURA DIFERIDO (fig. D)

Proceda como para uma duração programada. Após ajustar a duração da cozedura, prima o botão $\omin�$. O número pisca e depois, basta ajustar a hora de fim de cozedura girando a manete.

A memorização do fim da cozedura é automática após alguns segundos. O visor do fim da cozedura deixa de piscar.

MEMORIZAR UMA COZEDURA

Pode memorizar 3 programas de cozedura, utilizados como se segue.

- Programar uma memória (fig. E):

No modo Expert, selecione uma cozedura, a temperatura e a duração e depois, prima a manete até obter «MEM 1». Escolha uma das 3 memórias girando a manete e confirme para memorizar. Valide novamente para iniciar a cozedura.

NB: Se as 3 memórias tiverem sido gravadas, cada nova memorização substituirá a anterior.

Não há um início diferido programado na memorização.

- Selecionar uma das 3 memórias já gravadas (fig. F):







Gire a manete e vá a MEMO, depois, valide. Veja as memórias com a manete e confirme a desejada. A cozedura inicia-se e depois, pode adiar o início da cozedura.

• 3 COZEDURA








FUNÇÕES DE COZEDURA EM MODO «EXPERT» (consoante o modelo)

 Preaqueça o forno vazio antes de qualquer operação.

Posição	T°C predefinida min - max	Utilização
 Calor giratório*	180°C 35°C - 250°C	Recomendado para manter a tenrura de carnes brancas, peixes e legumes. Para as cozeduras múltiplas até 3 níveis.
 Calor combinado	205°C 35°C - 230°C	Recomendado para carne, peixe, legumes, colocados de preferência num prato de barro.
 Tradicional	200°C 35°C - 275°C	Recomendado para carne, peixe, legumes, colocados de preferência num prato de barro.
 ECO*	200°C 35°C - 275°C	Esta posição permite ganhar energia conservando as qualidades da cozedura. Nesta sequência, a cozedura pode ser efetuada sem preaquecimento.
 Grelha pulsada	200°C 100°C - 250°C	Aves e assados suculentos e estaladiços em todos os lados. Deslize a pingadeira para o nível inferior. Recomendado para todas as carnes de ave e assados, para tostar ou cozer na perfeição pernas de borrego, costeletas de vaca. Para manter o sabor nas pastas de peixe.
 Base pulsada	180°C 75°C - 250°C	Recomendado para carne, peixe, legumes, colocados de preferência num prato de barro.

• 3 COZEDURA



Posição	T°C predefinida min - max	Utilização
 Grelha variável	4 1 - 4	Recomenda-se para grelhar costeletas, salsichas, fatias de pão, gambas na grelha. A cozedura é efetuada pelo elemento superior. A grelha forte cobre toda a superfície da grelha.
 Manter quente	60°C 35°C - 100°C	Recomendado para levedar massa para pão, brioche, folar. Massa colocada sobre a base, sem ultrapassar os 40°C (aquece-pratos, descongelação).
 Descongelação	35°C 30°C - 50°C	Ideal para alimentos delicados (tartes de fruta, tartes de natas, etc.). A descongelação de carnes, pães pequenos, etc. é feita a 50°C (carnes colocadas na grelha com um prato por baixo para recuperar o sumo da descongelação).
 Pão	205°C 35°C - 220°C	Sequência de cozedura predefinida para a cozedura do pão. Após um aquecimento prévio, coloque a bola de pão sobre a forma - 2º nível. Não se esqueça de colocar um pirêx com água sobre o revestimento do fundo para obter uma crosta crocante e dourada.
 Secagem	80°C 35°C - 80°C	Sequência que permite a desidratação de determinados alimentos como frutas, legumes, grãos, raízes, especiarias e ervas aromáticas. Deve consultar a tabela específica à secagem abaixo.

* 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.

Conselho de poupança de energia.

Evite abrir a porta durante a cozedura para evitar desperdícios de calor.

 **Nunca coloque papel de alumínio directamente em contacto com a base, pois o calor acumulado poderia provocar uma deterioração do esmalte.**



FUNÇÃO DE SECAGEM

A secagem é um dos métodos mais antigos de conservação de alimentos. O objetivo é retirar toda ou parte da água presente nos alimentos para conservar alimentos e evitar o desenvolvimento de micróbios. A secagem preserva a qualidade nutricional dos alimentos (minerais, proteínas e outras vitaminas). Permite um armazenamento ideal dos alimentos graças à redução do volume e oferece uma facilidade de utilização depois de desidratados.

Deve utilizar apenas alimentos frescos. Lave com cuidado, escorra e seque.

Volte a cobrir a grelha com papel vegetal e coloque os alimentos cortados de forma uniforme.

Utilize o encaixe de nível 1 (se tiver várias grelhas, use os encaixes 1 e 3).

Volte os alimentos mais suculentos várias vezes depois da secagem. Os valores constantes da tabela podem variar em função do tipo de alimento a desidratar, da sua maturidade, espessura e taxa de humidade.

Tabela indicativa para desidratar os seus alimentos.



Fruta, legumes e ervas	Temperatura	Duração em horas	Acessórios
Frutos com sementes (em rodela de 3 mm de espessura, 200 g por grelha).	80°C	5-9	1 ou 2 grelhas
Frutos com caroço (ameixas)	80°C	8-10	1 ou 2 grelhas
Raízes comestíveis (cenoura, pastinaga) raladas, branqueadas	80°C	5-8	1 ou 2 grelhas
Cogumelos laminados	60°C	8	1 ou 2 grelhas
Tomate, manga, laranja, banana	60°C	8	1 ou 2 grelhas
Beterraba laminada	60°C	6	1 ou 2 grelhas
Ervas aromáticas	60°C	6	1 ou 2 grelhas

• 3 COZEDURA




MODO «TEMPERATURA BAIXA» (consoante o modelo)

A cozedura «TEMPERATURA BAIXA» deve começar IMPERATIVAMENTE com o forno frio.

Este modo de cozedura permite tornar mais tenras as fibras da carne graças a uma cozedura lenta associada a temperaturas pouco elevadas. A qualidade de cozedura é ideal.

COZEDURA IMEDIATA (fig. G)

- Gire a manete até chegar à função de cozedura (temperatura baixa).

O símbolo  e «Lt» aparecem no ecrã.

- Confirme a seleção premindo a manete.

- «P01» pisca; deve escolher o prato girando a manete.

O forno propõe uma seleção de 10 pratos:

P01 Assado de vitela (4h00)

P02 Assado de vaca em sangue (3h00)

P03 Assado de vaca bem passada (4h00)

P04 Assado de porco (5h00)

P05 Cordeiro rosado (3h00)

P06 Cordeiro bem passado (4h00)

P07 Frango (6h00)

*P08 Peixes pequenos (1h20)

*P09 Peixes grandes (2h10)

*P10 logurte (3h00)

- Selecione o seu prato.

- Depois de selecionar o programa, por exemplo: P01 (assado de vitela), coloque a carne na grelha ao nível do encaixe superior indicado no ecrã (encaixe 2) e deslize a pingadeira para o encaixe

inferior (encaixe 1).

***NOTA:** Não utilizar a grelha a não ser para os programas P08-P09-P10. Coloque diretamente sobre a pingadeira ao nível do encaixe indicado na tabela.

- Confirme a seleção premindo a manete. A cozedura começa.

Em fim de cozedura, o forno desliga-se automaticamente e soa durante 10 minutos.


- Prima OK para parar os bips.



Cozinhar com uma temperatura baixa requer a utilização de alimentos extremamente frescos. Em relação às aves, é muito importante lavar bem o interior e o exterior com água fria e secar bem com papel absorvente antes da cozedura.

INÍCIO DE COZEDURA DIFERIDO (fig. H)

Pode ter um início diferido na cozedura com «temperatura baixa».

Depois de selecionar o seu programa, prima o botão . O número pisca e depois, basta ajustar a hora de fim de cozedura girando a manete.

A memorização do fim da cozedura é automática após alguns segundos. O visor do fim da cozedura deixa de piscar.



Se o forno estiver demasiado quente para usar uma cozedura com temperatura baixa, verá «Hot» a aparecer no ecrã. Agora, deve o forno arrefecer.




MODO «RECEITAS»

A função de «Receitas» seleciona para si os parâmetros de cozedura apropriados em função do alimento a preparar e do seu peso.

COZEDURA IMEDIATA (fig. I)

Selecione «Guia» no ecrã girando a manete e depois, valide.

O símbolo  aparece no ecrã e surge «Guia».


Há 35 receitas (ou 15, consoante o modelo do forno) programadas previamente. Consulte as 2 tabelas abaixo.

Veja os alimentos girando a manete e prima para confirmar a sua seleção.

Aparece no ecrã uma sugestão de peso, a piscar. Introduza o peso real do alimento girando a manete e confirme.


O forno calcula automaticamente a duração ideal da cozedura e apresenta a mesma, iniciando automaticamente a cozedura.

INÍCIO DE COZEDURA DIFERIDO (fig. J)

Pode, se quiser, modificar a hora de fim da cozedura premindo o botão  e visualizando a nova hora de fim de cozedura depois de iniciar a cozedura.

Confirme, premindo a manete.

O forno para e retoma mais tarde para que a cozedura termine à hora desejada.

 **Para receitas que requeiram um preaquecimento, não é possível efetuar uma cozedura com início retardado.**

Alimentos	35 receitas
Frango	P01
Pato	P02
Magret de pato	* P03
Peru	P04
Costeleta de cordeiro rosado	P05
Carne de vaca em sangue	P06
Carne de vaca média	P07
Carne de vaca bem passada	P08
Assado de porco	P09
Assado de vitela	P10
Costeleta de vitela	* P11
Salmão	P12
Truta	P13
Terrina de peixe	P14
Lasanha	P15
Batatas gratinadas	P16
Tomates recheados	P17
Batatas inteiras	P18
Massa folhada	P19
Pizza	P20
Quiche	P21
Massa quebrada	P22
Massa levedada	P23
Tarte de frutos	P24
Crumble	P25
Génoise	P26
Queques	P27
Pudim flã	P28
Bolachas	* P29
Bolo inglês	P30
Bolo de iogurte	P31
Merengues	P32
Brioche	P33
Pão	P34
Baguete	P35

* Efetue um preaquecimento antes de colocar os pratos no forno.



Alimentos	15 receitas
Frango	P01
Magret de pato	* P02
Carne de vaca em sangue	P03
Pizza	P04
Assado de porco	P05
Batatas gratinadas	P06
Costeleta de cordeiro rosado	P07
Assado de vitela	P08
Salmão	P09
Terrina de peixe	P10
Quiche	P11
Tomates recheados	P12
Bolachas	* P13
Bolo inglês	P14
Brioche	P15

* *Efetue um preaquecimento antes de colocar os pratos no forno.*

CONSELHOS E DICAS

• Carne de vaca, porco, cordeiro

- Deve retirar imperativamente todas as carnes do frigorífico bem antes da cozedura: o choque térmico faz com que a carne fique mais dura e assim, terá um assado de carne de vaca dourado a toda a volta, vermelho por dentro e quente no centro.

Não colocar sal antes de cozinhar: o sal absorve o sangue e seca a carne. Vire a carne com a ajuda de espátulas: se a picar, o sangue sai. Deixe sempre repousar a carne após a cozedura durante 5 a 10 minutos: embale-a em papel de alumínio e coloque-a na entrada do forno quente: assim, o sangue atirado para a parte exterior durante a cozedura vai entrar e irrigar o assado.

- Utilize pratos próprios para assados em barro: o vidro favorece a projeção de gordura.

- Não cozinhar na pingadeira de esmalte.
- Evite enfiar dentes de alho na perna de borrego, pois isso faria com que perdesse sangue. Coloque os dentes de alho entre a carne e o osso, ou então coza-os sem os descascar, ao pé do borrego e esmague-os no fim da cozedura para aromatizar o molho. Filtre e sirva bem quente numa molheira.

• Peixe

- Durante a compra, o odor deve ser agradável e deve ter um ligeiro aroma a maresia.

- O corpo deve estar firme e resistente, com a escama a aderir fortemente à pele, o olho vivo e as brânquias brilhantes e húmidas.

• Tartes, quiches

- Evite os pratos de vidro e porcelana: são demasiado espessos e prolongam o tempo de cozedura e o fundo da massa não fica estaladiço.

- Com frutos, o fundo da tarte corre o risco de ficar empapado: basta colocar algumas colheres de sêmola fina, bolachas em migalhas, pó de amêndoa ou tapioca, que absorvem o suco durante a cozedura.

- Com vegetais húmidos ou congelados (alho francês, espinafres, brócolos ou tomates) pode salpicar com uma colher de sopa de farinha de milho.

• Pizza

- Para evitar que o queijo ou molho de tomate se colem no forno, pode colocar uma folha de papel manteiga entre a grelha e a pizza.



SUPERFÍCIE EXTERIOR

Utilize um pano macio, embebido com um produto limpa-vidros. Não utilize cremes abrasivos nem palha-de-aço.

DESMONTAGEM DOS ENCAIXES (fig. A)

Levante a parte anterior do encaixe de filamento em direção ao alto e coloque o conjunto do encaixe fazendo sair o gancho antes do compartimento do mesmo. Depois, puxe ligeiramente o conjunto do encaixe na sua direção para retirar os ganchos traseiros dos seus compartimentos. Deste modo, retire os 2 encaixes.

INSTALAÇÃO E DESMONTAGENS DAS GUIAS DESLIZANTES (fig. B) (consoante o modelo)

Depois de retirar os dois encaixes de filamento, escolha a altura dos encaixes (de 2 a 5) a que deseja fixar as guias. Acione a guia esquerda contra o encaixe esquerdo efetuando uma pressão suficiente na parte dianteira e traseira da guia para que as 2 pernas laterais da guia entrem no encaixe de filamento. Proceda da mesma forma para a guia direita.

NOTA: a parte deslizante telescópica da guia deve desdobrar-se na direção da parte anterior do forno, e o batente à sua frente.

Coloque os 2 encaixes de filamento e em seguida, coloque o tabuleiro sobre as 2 guias; o sistema está pronto a ser utilizado.

Para desmontar as guias, retire novamente os encaixes de filamento.

Remova ligeiramente os pés fixos sobre cada guia, para baixo, para os libertar do encaixe. Puxe a guia na sua direção.

LIMPEZA DOS VIDROS INTERIORES

Para limpar os vidros interiores, desmonte a porta. Antes de desmontar os vidros, retire o excesso de gordura do vidro interior com a ajuda de um pano macio e detergente da loiça.



Cuidado
Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos duros para limpar a porta em vidro do micro-ondas, pois isso pode riscar a superfície e levar à rutura do vidro.

DESMONTAGEM E MONTAGEM DA PORTA (fig. C)

Abra completamente a porta e bloqueie-a com a ajuda de uma calha em plástico, fornecida na bolsa de plástico do seu aparelho.

Retire o primeiro vidro:

Com a ajuda da outra calha (ou de uma chave de fendas), pressione contra os pontos para retirar o vidro. Retire o vidro. A porta é composta por dois vidros suplementares com um espaçador preto de borracha em cada canto. Se necessário, retire-os para os limpar.

Não imirja o vidro em água. Lave com água limpa e limpe com um pano que não perca pêlos.

Após a limpeza, reposicione os quatro batentes em borracha com a seta para cima e reposicione todos os vidros.

Coloque o último vidro nos batentes em metal, e depois insira-o com a face a

• 4 MANUTENÇÃO



indicar «**PYROLYTIC**» virada para si e visível.

Retire a calha de plástico.

O seu aparelho está novamente operacional.

AUTOLIMPEZA PIROLÍTICA

Este forno está equipado com uma função de autolimpeza por pirólise:

A pirólise é um ciclo de aquecimento da cavidade do forno a temperatura muito alta, que permite remover toda a sujidade proveniente dos salpicos ou derrames.

Antes de efetuar uma limpeza pirolítica ao seu forno, retire qualquer excesso presente. Retire o excesso de gordura da porta com a ajuda de uma esponja húmida.

Por segurança, a operação de limpeza apenas se efetua após o bloqueio automático da porta, sendo impossível desparafusar a porta.



Retire os acessórios e os encaixes do forno antes de efetuar uma limpeza pirolítica.

EFETUAR UM CICLO DE AUTOLIMPEZA

Ciclos de pirólise propostos:



PyroExpress em 59 minutos

Esta função específica aproveita o calor acumulado após a cozedura anterior para oferecer uma limpeza automática e rápida da cavidade: limpa uma cavidade pouco suja em menos de uma hora.

A vigilância eletrónica da temperatura da cavidade determina se o calor residual dentro da cavidade é suficiente para obter um bom resultado de limpeza. No caso contrário, **será feita uma pirólise ECO de 1h30m, automaticamente.**



Pirólise de 2h00m

para uma limpeza mais profunda da cavidade do forno.

LIMPEZA IMEDIATA (fig. D)

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

Gire o seletor de funções para uma das funções de autolimpeza.

Inicia-se a pirólise. A contagem da duração é feita imediatamente após a confirmação (prima a manete).


Durante a pirólise, aparece o símbolo no programador, indicando que a porta está trancada.

No fim da pirólise, pisca 0:00.



Quando o forno estiver frio, utilize um pano húmido para retirar a cinza branca. O forno está limpo e pronto a utilizar para efetuar uma cozedura à sua escolha.

LIMPEZA COM INÍCIO DIFERIDO (fig. E)

Seguir as instruções descritas no parágrafo anterior e depois, ajustar a hora de fim da pirólise desejada premindo o botão . O número pisca e depois, basta ajustar a hora de fim com + ou -. Após estas ações, o início da

• 4 MANUTENÇÃO



pirólise é diferido para terminar à hora de fim programada. Quando a pirólise tiver terminado, volte a colocar o seletor de funções no 0.

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA (fig. F)



Cuidado
Certifique-se de que o aparelho está desligado da alimentação antes de substituir a lâmpada, para evitar qualquer risco de choques eléctricos.

Intervenha quando o aparelho estiver frio.

Características da lâmpada:
25 W, 220-240 V~, 300°C, G9.

Pode substituir a lâmpada sem ajuda quando deixar de funcionar. Para desmontar o difusor luminoso e a lâmpada, utilize uma luva de borracha para facilitar a desmontagem. Insira a lâmpada nova e substitua o difusor.

• 5 RESOLUÇÃO DE AVARIAS



- «AS» aparece no visor (sistema Auto Stop).

Esta função desliga o aquecimento do forno no caso de esquecimento. Coloque o forno em PARAGEM.

- **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 conectado.

- **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.

- **A limpeza por pirólise não é feita.** Verifique se a porta está fechada. Ligue para o serviço de assistência pós-venda se o defeito persistir.

- **O símbolo de «bloqueio da porta» pista no visor.** Avaria no bloqueio da porta; deve contactar o serviço de assistência pós-venda.

• 6 SERVIÇO PÓS-VENDA



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.



PEÇAS DE ORIGEM

Durante uma intervenção de manutenção, peça a utilização exclusiva de peças sobresselentes certificadas de origem.



PRATOS		 *		 *		 *		 *		 *		 *		Tempos de cozedura
		°C	NÍVEL	°C	NÍVEL	°C	NÍVEL	°C	NÍVEL	°C	NÍVEL	°C	NÍVEL	
CARNES	Assado de porco (1 kg)	200	2											60
	Assado de vitela (1 kg)	200	2											60-70
	Assado de vaca	240	2											30-40
	Cordeiro (Perna, pá 2,5 kg)	220	2	220	2			200	2					60
	Aves (1 kg)	200	3	220	3			210	3					60
	Coxas de frango			220	3			210	3					20-30
	Costeletas de porco/vitela			210	3									20-30
	Costeletas de vaca (1 kg)			210	3			210	3					20-30
	Costeletas de carneiro			210	3									20-30
PEIXES	Peixes grelhados			275	4									15-20
	Peixes cozinhados (dourada)	200	3											30-35
	Peixes em folha de alumínio	220	3											15-20
LEGUMES	Gratinados (alimentos cozidos)			275	2									30
	Gratinados dauphinois	200	3											45
	Lasanhas	200	3											45
	Tomates recheados	170	3											30
PASTELARIA	Biscoito de Saboia - Génoise									180	3			35
	Biscoito enrolado	220	3							180	2			5-10
	Brioche	180	3			200	3			180	3			35-45
	Brownies	180	2											20-25
	Cake - Quatre-quarts	180	3							180	3			45-50
	Clafoutis	200	3											30-35
	Cookies - Areias	175	3											15-20
	Kugelhopf									180	2			40-45
	Merengues	100	4							100	4			60-70
	Madalenas	220	3											5-10
	Massa para choux	200	3							180	3			30-40
	Petits fours folhados	220	3											5-10
	Savarin	180	3							175	3			30-35
	Tarte massa quebrada	200	1											30-40
	Tarte massa folhada fina	215	1											20-25
DIVERSOS	Pâté em terrina	200	2											80-100
	Pizza massa quebrada					240	1							15-18
	Quiches	190	1			180	1							35-40
	Soufflé									180	2			50
	Tortas	200	2											40-45
	Pão	220	2											30-40
	Pão torrado			275	4-5									2-3

* de acordo com o modelo

Antes de serem enfiadas, todas as carnes devem ficar pelo menos 1 hora à temperatura ambiente.

⚠ Todas as temperaturas e tempos de cozedura são dados para os fornos pré-aquecidos.

EQUIVALÊNCIA POSIÇÃO TERMÓSTATO → °C									
Gradação	1	2	3	4	5	6	7	8	9 maxi
°C	30	60	90	120	150	180	210	240	275

ENSAIOS DE APTIDÃO PARA A FUNÇÃO SEGUNDO A NORMA IEC 60350

ALIMENTO	* Modos de cozedura	ENCAIXE	ACESSORIOS	T°C	TEMPO	Pré-aquecimento
Bolos secos (8.4.1)		5	Placa 45 mm	150	30-40	SIM
Bolos secos (8.4.1)		5	Placa 45 mm	150	25-35	SIM
Bolos secos (8.4.1)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	150	25-45	SIM
Bolos secos (8.4.1)		3	Placa 45 mm	175	25-35	SIM
Bolos secos (8.4.1)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	160	30-40	SIM
Queques (8.4.2)		5	Placa 45 mm	170	25-35	SIM
Queques (8.4.2)		5	Placa 45 mm	170	25-35	SIM
Queques (8.4.2)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	170	20-40	SIM
Queques (8.4.2)		3	Placa 45 mm	170	25-35	SIM
Queques (8.4.2)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	170	25-35	SIM
Génoise sem matéria gorda (8.5.1)		4	Grelha	150	30-40	SIM
Génoise sem matéria gorda (8.5.1)		4	Grelha	150	30-40	SIM
Génoise sem matéria gorda (8.5.1)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	150	30-40	SIM
Génoise sem matéria gorda (8.5.1)		3	Grelha	150	30-40	SIM
Génoise sem matéria gorda (8.5.1)		2 + 5	Placa 45 mm + Grelha	150	30-40	SIM
Torta de maçã (8.5.2)		1	Grelha	170	90-120	SIM
Torta de maçã (8.5.2)		1	Grelha	170	90-120	SIM
Torta de maçã (8.5.2)		3	Grelha	180	90-120	SIM
Pão torrado (9.2.2)		5	Grelha	275	3-6	SIM

* de acordo com o modelo

NOTA: Para cozeduras a dois níveis, os pratos podem ser retirados em alturas diferentes.

RECEITA DE MASSA COM FERMENTO

(de acordo com o modelo)

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 A MASSA SEM COBRIR NO 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.

