

PT GUIA DE UTILIZAÇÃO

FORNO

De Dietrich 

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 utiliza materiais robustos e de prestígio, privilegiando sempre 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 muita satisfação na utilização deste novo aparelho.

Agradecemos a sua confiança.



BYCert.6011825

A designação "Origine France Garantie" garante ao consumidor a rastreabilidade de um produto, fornecendo uma indicação clara e objetiva da sua proveniência. A marca DE DIETRICH orgulha-se de fixar esta etiqueta nos produtos das suas fábricas francesas com sede em Orléans e Vendôme.

www.dedietrich-electromenager.com



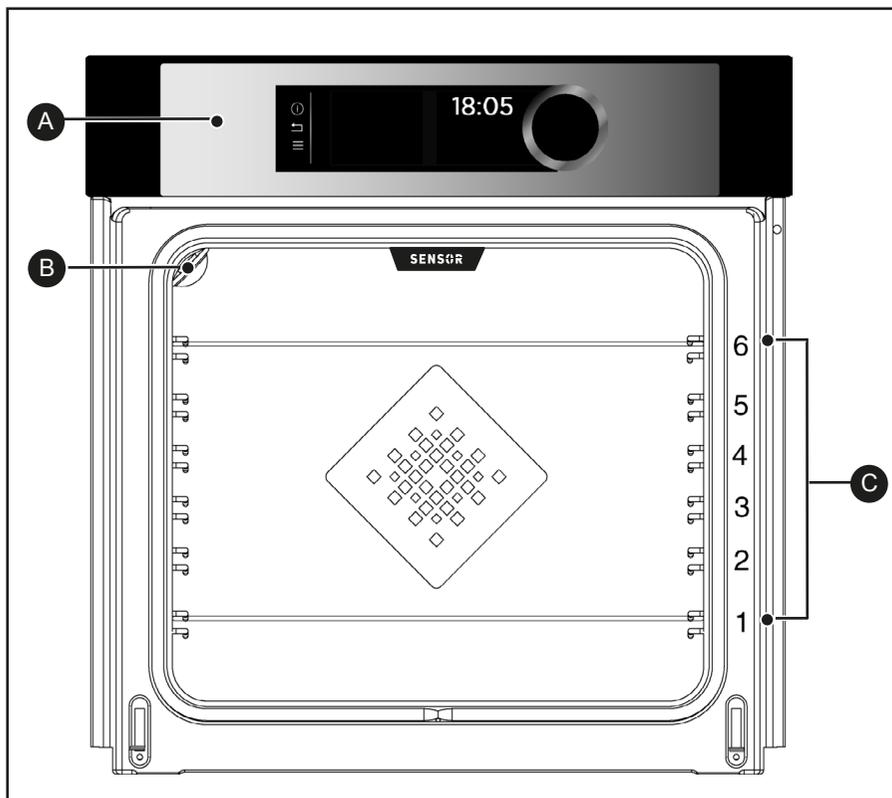
De Dietrich

ÍNDICE

1 / Apresentação do forno	4
Comandos e visor.....	5
Acessórios.....	6
Primeiras configurações - colocação em serviço.....	8
2 / Modos de cozedura	9
Modo «Expert»	9
◦ Funções de cozedura.....	10
◦ Secagem	13
◦ Favoritos (cozeduras memorizadas).....	14
Modo «Receitas».....	14
Modo «Chef»	16
Modo «Temperatura baixa»	22
Modo «Pastelaria».....	24
3 / Configurações	25
◦ Hora	25
◦ Idioma	25
◦ Som.....	25
◦ Modo Demo.....	25
◦ Gestão da lâmpada.....	25
Bloqueio dos comandos	26
4 / Temporizador.....	26
5 / Limpeza - Manutenção	27
Superfície exterior	27
Desmontagem dos encaixes	27
Limpeza dos vidros interiores.....	27
Desmontagem e montagem da placa “Sensor”	28
Função de limpeza (pirólise)	29
Substituição da lâmpada	30
6 / Anomalias e soluções.....	31
7 / Serviço pós-venda.....	32

• 1 APRESENTAÇÃO DO FORNO

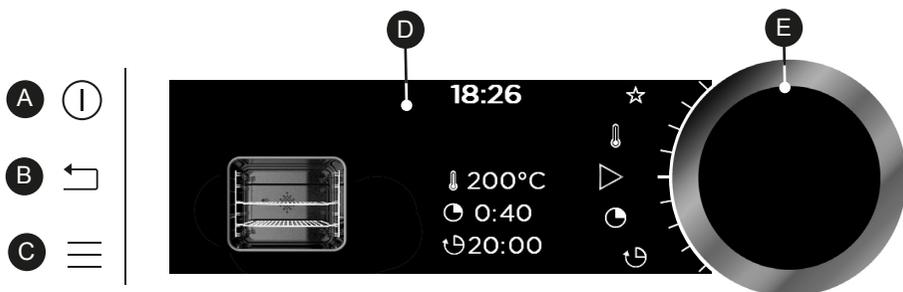
APRESENTAÇÃO DO FORNO



- A** Painel de comandos
- B** Lâmpada
- C** Encaixes de filamentos (6 alturas disponíveis)

• 1 APRESENTAÇÃO DO FORNO

COMANDOS E VISOR



A Botão de paragem do forno
(pressão longa)

B Botão de retorno
(válido na procura de programas,
exceto na cozedura)

C Botão de acesso ao MENU
(cozeduras, acertos,
temporizador, limpeza)

D Visores

E Manípulo rotativo com apoio central (não desmontável):

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

SÍMBOLOS DOS VISORES

Início da cozedura

Paragem da cozedura

Graus de temperatura

Duração da cozedura

Hora de fim de cozedura
(arranque diferido)

Memorização de cozaduras

Indicador de bloqueio do teclado

Indicador de bloqueio da porta durante a pirólise



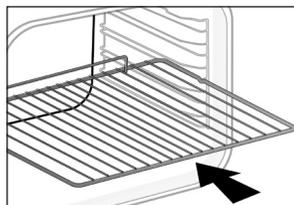
Indicador da altura dos encaixes recomendada para colocar os pratos no forno

• 1 APRESENTAÇÃO DO FORNO

ACESSÓRIOS (consoante o modelo)

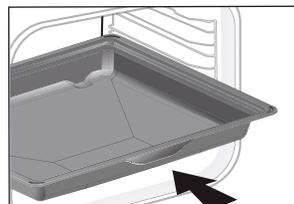
- Grelha de segurança anti-balanço

A grelha pode ser utilizada para suportar todos os pratos e formas com alimentos a cozer ou gratinar. Será utilizada para fazer grelhados (colocando-os diretamente sobre a grelha). Coloque a pega anti-inclinação na direção do fundo do forno.



- Pratos multiusos, pingadeira 45 mm

Inserido nos níveis abaixo da grelha, pega na direção 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

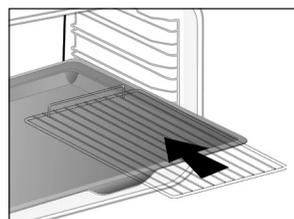
Inserido nos encaixes, pega na direção da porta do forno. Ideal para fazer biscoitos, areias, cupcakes. O seu plano inclina permite colocar facilmente a preparação no tabuleiro. Também pode ser inserido nos encaixes abaixo da grelha para recolher os sumos e gorduras de grelhados.



- Grelhas «sabor»

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 direção do fundo do forno.

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



• 1 APRESENTAÇÃO DO FORNO

- Sistema de guias deslizantes

Graças ao sistema de calhas deslizantes, a manipulação dos alimentos torna-se mais prática e fácil, pois as placas podem ser retiradas suavemente, o que simplifica ao máximo a sua manipulação. As placas podem ser retiradas 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.

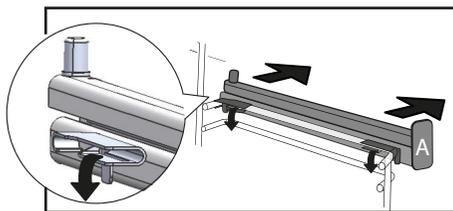
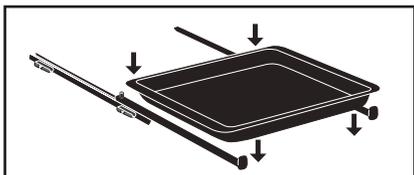
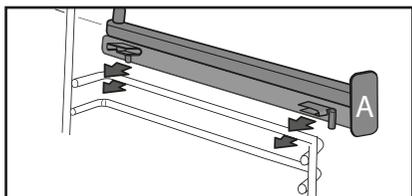
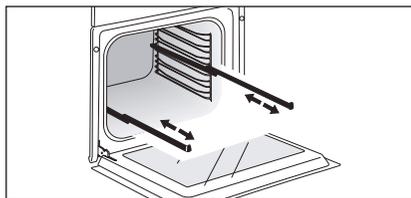
INSTALAÇÃO E DESMONTAGEM DAS GUIAS DESLIZANTES

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 **A** 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.



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.

• 1 APRESENTAÇÃO DO FORNO

PRIMEIROS ACERTOS - COLOCAÇÃO EM SERVIÇO

- Selecione o idioma

Na primeira colocação em serviço ou depois de um corte de energia, selecione o seu idioma girando o manípulo e depois, pressione para validar a sua escolha.

- Ajuste a hora

O visor pisca em 12:00.

Ajuste sucessivamente as horas e os minutos girando o manípulo e pressionando para validar.

O seu forno apresenta a hora.

NB: Para modificar a hora novamente, consulte o capítulo «Acertos».

 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.

- Arranque - Menu geral

Pressione o botão MENU  para aceder ao menu geral quando o forno apenas mostra a hora.

Chega ao primeiro modo de cozedura: o modo Expert.

Gire o manípulo para ver os vários programas :



Para entrar no modo selecionado, valide pressionando o manípulo.

Para voltar atrás (exceto durante uma cozedura), pressione o botão de retorno  e para parar o forno, pressione o botão de paragem  durante alguns segundos.

• 2 COZEDURA

MODOS DE COZEDURA

Consoante o grau de conhecimento que tem sobre a cozedura da sua receita, seleccione um dos modos seguintes:

1



Selecione o modo **“EXPERT”** para fazer uma receita em que escolherá você o tipo de cozedura, a temperatura e a duração da cozedura.

2



Selecione o modo **«RECEITAS»** para uma receita em que terá necessidade da assistência do forno. Escolha simplesmente o tipo de alimento, o peso e o forno trata de seleccionar os parâmetros mais adaptados.

3



Selecione o modo **“CHEF”** para obter uma receita gerada automaticamente pelo forno. Escolha entre uma lista de pratos mais correntes o prato que deseja cozinhar.

4



Selecione o modo **«TEMPERATURA BAIXA»** para uma receita gerada pelo forno graças a um programa eletrónico específico (cozedura lenta).

5



Selecione o modo **“PASTELARIA”** para fazer receitas especialmente dedicadas à arte culinária francesa com a assistência do forno.



MODO «EXPERT»

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

Quando o forno apenas indica a hora, pressione o botão **MENU**  para ligar o menu geral e confirme o modo «Expert».

- Gire a manete para seleccionar a função de cozedura que escolheu entre a lista abaixo e valide:



Calor ventilado



Calor combinado



Tradicional



Cozedura Eco



Grelha ventilada



Fundo ventilado



Grelha variável



Manter quente



Descongelação



Pão



Secagem



Shabbat (função especial, consoante o modelo)



Favoritos (permite memorizar 3 cozeduras)

• 2 COZEDURA



FUNÇÕES DE COZEDURA (consoante o modelo)



Preaqueça o forno vazio antes de qualquer operação.

Posição	T°C predefinida min - max	Utilização
 Calor ventilado*	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 ventilada	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.
 Fundo ventilado	180°C 75°C - 250°C	Recomendado para carne, peixe, legumes, colocados de preferência num prato de barro.

*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.



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

• 2 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 (carne 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 piréx 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.
 Shabbat	90°C	Sequência especial: o forno funciona 25 ou 75 horas sem interrupção apenas a 90°C.

 **Conselho de poupança de energia.**
Evite abrir a porta durante a cozedura para evitar desperdícios de calor.

• 2 COZEDURA



COZEDURA IMEDIATA (modo Expert)

Quando tiver selecionado e validado a sua função de cozedura, por exemplo: Fundo ventilado, o forno recomenda uma ou duas alturas de encaixe.

- Coloque o prato no forno no nível recomendado.
- Pressione novamente o manípulo para iniciar a cozedura. A subida de temperatura começa imediatamente.

NB: Alguns parâmetros podem ser modificados antes do início da cozedura (temperatura, duração da cozedura e início diferido); consulte os capítulos seguintes.

MODIFICAÇÃO DA TEMPERATURA

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

- Selecione o símbolo de temperatura  e valide.
- Gire o manípulo para modificar a temperatura e valide a sua escolha.

DURAÇÃO DA COZEDURA

Pode introduzir a duração da cozedura do seu prato seleccionando o símbolo de duração da cozedura  e validando. Introduza a duração da cozedura girando o manípulo e depois valide.

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 seleccionado.

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

COZEDURA COM INÍCIO DIFERIDO

Quando define a duração 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.

- Selecione o símbolo de fim de cozedura  e confirme.

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

NB: Pode iniciar uma cozedura sem seleccionar a duração nem a hora de fim. Neste caso, depois de ter feito uma estimativa do tempo de cozedura do seu prato, interrompa a cozedura (consulte o capítulo «Paragem de uma cozedura em curso»).

PARAGEM DE UMA COZEDURA EM CURSO

Para parar uma cozedura em curso, pressione o manípulo.

O forno indica uma mensagem: «Deseja parar a cozedura em curso?» Confirme seleccionando «Aceito» e valide ou selecione «Rejeito» e valide para continuar a cozedura.

• 2 COZEDURA



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

• 2 COZEDURA



FAVORITOS (no modo Expert)

- Memorizar uma cozedura

A função «Favoritos» permite memorizar 3 receitas do modo «Expert» que faz com frequência.

No modo Expert, selecione uma cozedura, a sua temperatura e duração. Depois, selecione o símbolo  girando o manípulo para memorizar a cozedura e valide.

O ecrã sugere a gravação destes parâmetros numa memória   ou . Escolha um e confirme. A sua cozedura foi gravada.

Confirme 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.

- Utilize uma memória já gravada na função «Favoritos».

Vá ao menu «Expert» e confirme.

Veja as funções até ao símbolo «Favoritos  » girando o manípulo.

- Selecione uma das memórias já gravadas   ou  e pressione para validar. O forno arranca.



MODO «RECEITAS»

Este modo seleciona para si os parâmetros de cozedura apropriados em função do alimento a preparar.

COZEDURA IMEDIATA

- Selecione o modo «RECEITAS» quando estiver no menu geral e valide.

O forno sugere várias categorias no interior das quais pode encontrar vários pratos (consulte a lista detalhada abaixo):

- Selecione a categoria, por exemplo, «Peixes» e depois, valide.

- Escolha o prato específico que quer preparar, por exemplo, «truta», e valide.

Para alguns alimentos, o peso (ou o tamanho) devem ser indicados.

- É sugerido um peso. Introduza o peso e valide; o forno calcula automaticamente e indica a duração da cozedura bem como a altura do encaixe.

- Coloque o prato no forno e valide.



Para algumas receitas, é necessário um aquecimento prévio antes de colocar o prato no forno.

Pode abrir o forno para irrigar o prato a qualquer altura da cozedura.

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

• 2 COZEDURA



LISTA DE PRATOS

(consoante o modelo)



AVES

Frango
Pato
Magret de pato *
Coxa de peru
Peru
Ganso



CARNES

Costeleta de cordeiro rosado
Carne de vaca em sangue
Carne de vaca média
Carne de vaca bem passada
Assado de porco
Lombo de porco
Joelho de porco
Assado de vitela
Costeletas de vitela *
Terrina de carne



PEIXE

Salmão
Truta
Lagosta
Terrina de peixe
Robalo



PREPARADOS

Lasanha
Pizza
Tarte de queijo
Quiche
Pastel de carne
Soufflé



PRIMOR

Batatas gratinadas
Tomates recheados
Moussaka
Gratinado de legumes
Batatas inteiras



PADARIA

Massa folhada
Massa quebrada
Massa levedada
Brioche
Pão
Baguetes



PASTELARIA

Tarte de frutos
Crumble
Massa dos sonhos
Génoise
Cupcakes
Pudim flã
Bolo de chocolate
Areias/biscoitos *
Bolo inglês
Bolo de iogurte
Merengues
Folar

*** Para estes pratos, é necessário um pré-aquecimento antes de colocar o prato no forno.**



Surge um aviso no ecrã para não colocar o prato antes de o forno estar na temperatura certa.

Um sinal sonoro indica o fim do pré-aquecimento; a contagem regressiva do tempo começa apenas a partir deste momento. Agora, coloque o prato no forno no nível de encaixe recomendado.

COZEDURA COM INÍCIO DIFERIDO

Se desejar, pode modificar a hora de fim de cozedura selecionando o símbolo de fim de cozedura  e validando. Após ter escolhido a hora de fim de cozedura, valide.



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

• 2 COZEDURA



MODO «CHEF»

Este modo vai facilitar-lhe a vida, já que o forno calculará automaticamente todos os parâmetros de cozedura em função do prato seleccionado (temperatura, tempo de cozedura, tipo de cozedura), graças a sensores electrónicos colocados no interior do forno que medem constantemente o grau de humidade e a variação da temperatura.

⚠ Não é necessário um preaquecimento para utilizar o modo «CHEF».

A cozedura deve começar obrigatoriamente com o forno frio.

COZEDURA IMEDIATA

- No menu geral, seleccione o modo de cozedura «CHEF» com o manípulo e confirme.

O forno propõe uma selecção de pratos (consulte a lista de pratos abaixo).

- Seleccione o prato e confirme.
- Confirme novamente com o manípulo para iniciar a cozedura.

⚠ ATENÇÃO:

Este modo de cozedura é realizado em duas fases:

1- Uma primeira fase de pesquisa durante a qual o forno começa a aquecer e determina o tempo de cozedura ideal. Esta fase dura entre 5 e 40 minutos consoante o prato.

⚠ IMPORTANTE: não abrir a porta durante esta fase para não perturbar o cálculo e o registo dos dados, caso contrário, a cozedura é anulada.

Esta fase de pesquisa é representada por uma animação ◊◊◊◆◊◊◊◊.

2- Uma segunda fase de cozedura: o forno determinou o tempo necessário, a animação desaparece.

A duração indicada restante considera a duração da cozedura da primeira fase.

Assim, é possível abrir a porta, por exemplo, para mexer ou irrigar o assado.

- O forno desliga-se quando o tempo de cozedura termina e é-lhe então indicado no visor que o prato está pronto.

COZEDURA COM INÍCIO DIFERIDO

Pode alterar a hora de fim da cozedura antes de colocar o seu prato no forno no nível recomendado.

Para um arranque diferido,

- Seleccione o símbolo de fim de cozedura  e mude a hora de fim de cozedura, depois, valide.

• 2 COZEDURA



LISTA DE PRATOS



Pizza

(300 g a 1,2 kg)

pizza fresca - massas frescas
massa de pizza pronta a usar
massa de pizza feita em casa

Coloque-a em cima da grelha, de modo a obter uma massa estaladiça (pode intercalar uma folha de papel vegetal entre a grelha e a pizza para proteger o forno dos derrames de queijo). Coloque sobre a forma para obter uma massa macia.



Lombo de vaca (3 cozeduras):

(500 g a 1,4 kg)

• carne de vaca mal passada



• carne de vaca média



• carne de vaca bem passada



Unte a forma para não criar fumo. No fim da cozedura, respeite o tempo de repouso de 7 a 10 minutos para a carne embalada numa folha de alumínio antes de cortar. Coloque o assado na grelha do conjunto grelha + pingadeira.



Borrego (2 cozeduras):

perna de 600 g a 1,3 kg

• borrego rosado



• borrego bem passado



Escolha o chumbão redondo e mais gordo em vez de comprido e magro. Deixe repousar depois da cozedura embalado numa folha de papel de alumínio. Coloque o assado na grelha do conjunto grelha + pingadeira.



Porco assado

(700 g a 1,4 kg)

toucinho
filete

Utilize um prato de barro. Junte 1 a 2 colheres de sopa de água. No fim da cozedura, respeite o tempo de repouso de 7 a 10 minutos para a carne embalada numa folha de alumínio antes de cortar. Salgue no fim da cozedura.

• 2 COZEDURA



LISTA DE PRATOS



Frango

frangos de 1,4 kg a 2,5 kg
frango sobre uma lata, galinha pintada

Cozedura em prato: dê preferência aos pratos em barro para evitar projeções. Pique a pele das aves para evitar salpicos.



Peixes

(300 g a 1 kg)

peixes inteiros (dourada, pescada, trutas, carapaus)
peixe assado

Reserve esta função para peixes inteiros.

Utilize a bandeja multiusos.



Legumes recheados

tomates, pimentos recheados
brandada, etc.

Adapte corretamente as dimensões da forma à quantidade a cozer para evitar derrames.



Tarte salgada

quiches frescas
quiches congeladas

Utilize uma forma em alumínio não adesivo: a massa ficará estaladiça por baixo.

Retire a proteção das quiches congeladas antes de as colocar na grelha.



Tarte açucarada

Tartes frescas
Tartes congeladas

Utilize uma forma em alumínio não adesivo: a massa ficará mais estaladiça por baixo.



Bolos

(500 g a 1 kg)

Bolos familiares: bolo (salgado, doce), quatro quartos

Preparações em embalagens prontas a usar.

Bolos preparados numa forma de bolos, redonda, quadrada... e sempre na grelha.

Possibilidade de cozer 2 formas de bolos uma ao lado da outra.

• 2 COZEDURA



LISTA DE PRATOS



Pequenas bolachas

pequenos bolos individuais: cookies, bolo inglês pequeno, croissant, pequenos pães, pães com passas de uva, croque-monsieur

Coloque os bolos individuais sobre a placa de pastelaria, colocada sobre a grelha.

Atenção: A massa à escolha deve ser cozida na posição «BOLOS» para obter um bom resultado.



Soufflé

utilize uma forma alta de bordas direitas com um diâmetro de 21 cm

Coloque manteiga na forma e não toque no interior com os dedos, ou o soufflé não subirá.

DICAS E CONSELHOS PARA MODO “CHEF”

Pizza

Para evitar os derrames de queijo ou de molho de tomate para o interior do forno, pode colocar uma folha de papel vegetal entre a grelha e a pizza.

Tartes / Quiches

Evite os tabuleiros de vidro, ou porcelana: Demasiado espessos, estes prolongam o tempo de cozedura e o fundo das massas não fica estaladiço. Com os frutos, a base da tarte poderia ficar encharcada: Basta então colocar umas colheres de sêmola fina, bolachas esmigalhadas, miolo de amêndoas ou tapioca, o que, durante a cozedura absorverá o molho. Com os legumes húmidos ou congelados (alho francês, espinafres, brócolos ou tomates) pode polvilhar uma colher de sopa de maisena.

Peixes

Quando o compra, o cheiro deve se agradável e normal 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.

Vaca / Porco / Borrego

Tire imperativamente a carne do frigorífico bastante tempo antes da cozedura: O choque frio-quente endurece a carne, assim obterá um lombo de vaca assado tostado por fora, mal passado por dentro e suculento. Não tempere com sal antes de assar: o sal absorve o sangue e seca

• 2 COZEDURA

a carne. Vire a carne com o auxílio de espátulas: Se a picar, o sangue sairá para fora. Deixe sempre repousar a carne 5 a 10 minutos após a cozedura: Embrulhe-a em papel de alumínio e coloque-a na entrada do forno quente: Assim, o sangue atraído para o exterior durante a cozedura vai refluir e irrigar o assado.

Utilize tabuleiros para assados em barro: o vidro favorece as projecções de gorduras.

Não asse dentro da pingadeira esmaltada.

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.

ALGUMAS RECEITAS PARA MODO “CHEF”

Pizza

Base: 1 massa para pizza.

*com legumes: 6 colheres de sopa de molho de tomate + 100 g de courgettes cortadas em cubos + 50 g de pimentos cortados em cubos + 50 g de beringelas às rodelas +2 tomates pequenos às rodelas + 50 g de queijo gruyère ralado + orégãos + sal + pimenta.

*com queijo roquefort, toucinho fumado: 6 colheres de sopa de molho de tomate + 100 g de toucinho + 100 g de queijo roquefort em cubos + 50 g de nozes + 60 g de queijo gruyère ralado.

*com salsichas, requeijão: 200 g de requeijão escorrido espalhado sobre a massa + 4 salsichas às rodelas + 150 g de fiambre em tiras +5 azeitonas + 50 g de queijo gruyère ralado + orégãos + sal + pimenta.

Quiches

Base: 1 forma de alumínio com um diâmetro de 27 a 30 cm.

1 massa pronta a ser cozida.

3 ovos batidos + 50 cl de natas.

Sal, pimenta, noz-moscada.

Recheios variados:

200 g de toucinho pré-cozido em cubos.

ou - 1 kg de endívias cozidas + 200 g de queijo gouda ralado.

ou - 200 g de brócolos + 100 g de toucinho em cubos +50 g de queijo azul.

ou - 200 g de salmão + 100 g de espinafres cozidos e escorridos.

Lombo de vaca assado Molho de vinho SAUTERNES e queijo ROQUEFORT

Refogue 2 colheres de sopa de chalotas picadas em manteiga. Adicione 10 cl de vinho Sauternes, deixe evaporar. Adicione 100 g de queijo Roquefort, deixe derreter lentamente. Junte 20 cl de natas, sal, pimenta. Leve a ebulição.

Lombo de porco assado com ameixas

Peça no talho para cortarem o lombo de porco ao meio sem separar as duas partes e recheie com umas vinte ameixas. Sirva cortado em fatias ou com o molho frio acompanhado de uma salada de endívias.

• 2 COZEDURA

Frango

Coloque no interior um ramo de estragão fresco ou pincele-o com uma mistura feita de 6 dentes de alho esmagados, uma pitada de sal grosso e uns grãos de pimenta.

Borrego molho de anchovas

Triture 100g de azeitonas pretas com 50g de alcaparras e 3 anchovas, 1/2 dentes de alho e 10 cl de azeite. Adicione 10 cl de creme fresco. Sirva com o lombo fatiado.

Legumes recheados

Os restos de cozido à portuguesa, lombo de vaca, carne branca, aves assadas, finamente moídos constituem bases excelentes.

Tarte folhada caramelizada com maçãs

1 massa folhada espalhada com a sua folha de papel vegetal, picada com o garfo.

200 ml de natas levadas a ebulição com um pau de baunilha.

2 ovos batidos com 30 g de açúcar, junte o creme arrefecido.

2 maçãs cortadas em cubos e passadas pelo pralin (miolo de avelãs torradas e açúcar).

Coloque o creme + as maçãs. Leve ao forno.

Quatro- Quartos de citrinos

Caramelo: 20 cubos de açúcar (200g).

Bolo: 4 ovos.

200g de açúcar de sêmola.

200g de farinha.

200g de manteiga de qualidade.

2 colheres de café de fermento.

Frutos: 1 lata das pequenas de citrinos em conserva.

Escorra os frutos. Prepare um caramelo.

Quando este tiver tomado cor, deite-o para uma forma redonda e incline-a de modo a repartir bem o caramelo. Deixe arrefecer.

Numa trituradora, misture a manteiga mole com o açúcar. Junte os ovos inteiros, um por um, e em seguida a farinha peneirada. Termine com o fermento.

Coloque os gomos dos citrinos em rosácea por cima do caramelo. Verta a massa. Enforme em “BOLOS”.

Desenforme para um prato e sirva frio. Como frutos pode utilizar maçãs, pêras, alperces.

• 2 COZEDURA

as delicadamente ao preparado anterior. Unte e polvilhe ligeiramente com farinha as formas individuais de alumínio, deite a massa (sem verter para as bordas). Coloque as formas no tabuleiro para pastelaria e seleccione “BOLACHAS”. Desenforme e deixe arrefecer em cima de uma grelha. Acompanhe com um creme inglês baunilhado ou com gelado de coco.

Soufflés

Base do molho béchamel:

1/2 litro de leite.

60g de farinha.

100g de manteiga.

4 gemas de ovo + as claras batidas em castelo.

Sal, pimenta, noz-moscada.

Segundo o tipo de soufflé, acrescentará 150g de queijo gruyère ralado ou 1kg de espinafres cozidos e triturados ou 1kg de couve-flor cozida e triturada ou 150g de restos de peixe cozido e triturado ou 150g de fiambre picado.



MODO DE TEMPERATURA BAIXA

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.



Não é necessário um preaquecimento para utilizar o modo BAIXA TEMPERATURA.

A cozedura deve começar obrigatoriamente com o forno frio.



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.

COZEDURA IMEDIATA

- No menu geral, seleccione o modo de cozedura «Temperatura Baixa» com o manípulo e confirme.

O forno propõe uma seleção de pratos (consulte a lista de pratos abaixo).

- Seleccione o seu prato.

- Depois de seleccionar o prato, por exemplo: 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).

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

• 2 COZEDURA

Em fim de cozedura, o forno desliga-se automaticamente e soa um sinal sonoro.

- Prima o botão de paragem⓪.

COZEDURA COM INÍCIO DIFERIDO

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

Depois de ter selecionado o seu programa, seleccione o símbolo de fim de cozedura . O número pisca e depois, basta ajustar a hora de fim de cozedura girando a manete; depois, valide.

O visor do fim da cozedura deixa de piscar.



LISTA DE PRATOS



Assado de vitela (04:00)



Lombo de vaca:



mal passado (3h00)



bem passado (4h00)



Assado de porco (05:00)



Borrego:



rosado (3h00)



bem passado (4h00)



Frango (6h00)



Peixes pequenos (1h20m)



Peixe grande (2h10m)



Iogurte (3h00)



NOTA: Não utilize a grelha para os programas seguintes: peixes pequenos - peixes grandes e iogurtes.

Coloque diretamente sobre a pingadeira ao nível do encaixe indicado na tabela.

• 2 COZEDURA



MODO «PASTELARIA»

Este modo seleciona para si os parâmetros de cozedura apropriados em função da pastelaria selecionada.

COZEDURA IMEDIATA

- Selecione o modo «PASTELARIA» quando estiver no menu geral e valide.

- Selecione o seu prato, por exemplo, «Tarte Tatin» e valide.

Para alguns alimentos, deve ser indicado o tamanho.

- Escolha o tamanho correspondente e valide; o forno indica a duração da cozedura.

Algumas pastelarias necessitam de um pré-aquecimento antes de colocar o prato no forno.

 Surge um aviso no ecrã para não colocar o prato antes de o forno estar na temperatura certa.

Um sinal sonoro indica o fim do pré-aquecimento; a contagem regressiva do tempo começa apenas a partir deste momento.

Agora, coloque o prato no forno no nível de encaixe recomendado.

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



LISTA DE PASTELARIAS



Macarons



Bolinhos de canela



Petit gâteau



Tarte Tatin



Bolo basco



Madalenas



Clafouti



Bolo de rum



Galette dos Reis



Kouign Amann



Doce de ameixas Far Breton



Merengues



Bolo inglês pequeno



Leite creme

• 3 AJUSTES



FUNÇÃO DE ACERTOS

No menu geral, selecione a função «ACERTOS» girando o manípulo e depois, valide.

São propostas diferentes configurações:
- **hora, idioma, som, modo demo, gestão da lâmpada.**

Selecione a função desejada girando o manípulo e valide.
Ajuste os parâmetros e valide.



Hora

Modifique a hora; valide e depois, modifique os minutos e valide novamente.



Idioma

Escolha o seu idioma e valide.



Som

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



Modo DEMO

Por defeito, o forno está configurado para o modo normal de aquecimento. No caso em que seja ativado em modo DEMO (posição ON), o modo de apresentação dos produtos em loja, o

seu forno não aquecerá.

Para voltar a colocá-lo em modo normal, posicione em OFF e valide.



Gestão da lâmpada

Há duas opções de acerto:

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.

Escolha a sua posição e valide.



Depois de 90 segundos sem ação da parte do utilizador, a luminosidade do visor decresce para limpar o consumo de energia e a lâmpada do forno apaga-se (quando estiver em modo «AUTO»).

Basta pressionar os botões de retorno  ou o menu  para reestabelecer a luminosidade do visor e ativar a lâmpada durante a cozedura se necessário.

• 3 AJUSTES



BLOQUEIO DOS COMANDOS Segurança das crianças

Prima simultaneamente os botões de retorno  e menu  até aparecer no ecrã  um símbolo de um cadeado.

O bloqueio dos comandos é acessível durante a cozedura ou quando o forno se desliga.

NOTA: apenas o botão de paragem  se mantém ativo.

Para desbloquear os comandos, pressione simultaneamente os botões de retorno  e de menu  até que o símbolo do cadeado  desapareça do ecrã.

• 4 TEMPORIZADOR



FUNÇÃO MINUTEIRO

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

- No menu geral, selecione a função «TEMPORIZADOR» girando o manípulo e depois, valide.

0m00s aparece no ecrã.

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 a qualquer altura.

Para anular, volte ao menu do temporizador e ajuste em 00m00s.

Se pressionar o manípulo durante a contagem regressiva, para o temporizador.

• 5 MANUTENÇÃO

LIMPEZA E MANUTENÇÃO:

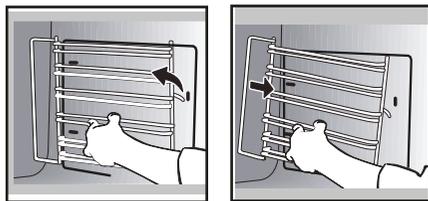
SUPERFÍCIE EXTERIOR

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

DESMONTAGEM DOS ENCAIXES

Paredes laterais com encaixes de filamentos:

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.

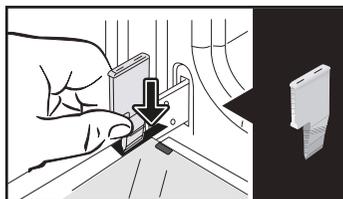


VIDROS INTERIORES

⚠ 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.

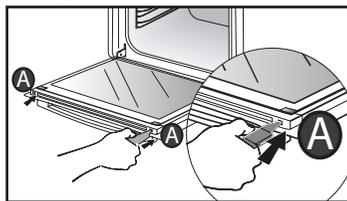
Antes de desmontar os vidros, retire o excesso de gordura do vidro interior com a ajuda de um pano macio e detergente da loiça.

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

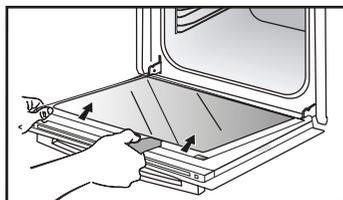


Retire o primeiro vidro:

Com a ajuda da outra calha (ou de uma chave de fendas), pressione contra os pontos **A** para retirar o vidro.

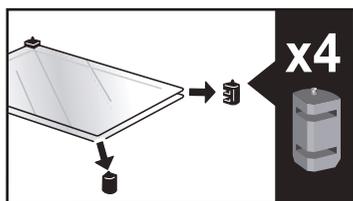


Retire o vidro.



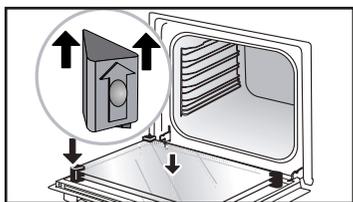
A porta é composta por dois vidros suplementares com um espaçador preto de borracha em cada canto.

• 5 MANUTENÇÃO

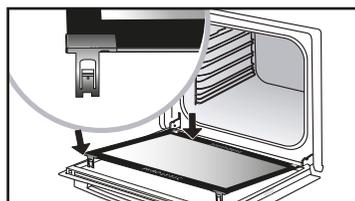
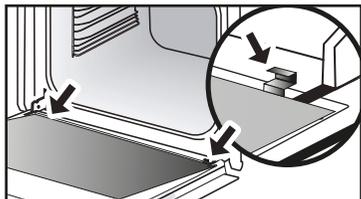


Se necessário, retire-os para os limpar. **Não imerja o vidro em água.** Lave com água limpa e limpe com um pano que não perca pêlos.

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



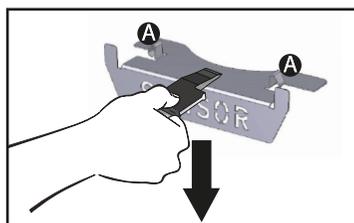
Coloque o último vidro nos batentes em metal, e depois insira-o com a face a indicar «PYROLYTIC» virada para si e visível.



Retire a calha de plástico. O seu aparelho está novamente operacional.

DESMONTAGEM E MONTAGEM DA PLACA "SENSOR"

Pode desmontar a placa "SENSOR" que indica a presença de um sensor de humidade vinculado ao modo CHEF, mas que não é essencial para o seu funcionamento. Use a cunha plástica fornecida para desmontar o vidro da porta.



Desmontagem:
Deslize a cunha plástica entre a placa "SENSOR" e a parte superior do forno e faça um movimento para baixo para soltá-la.

Remontagem:
Segure a placa "SENSOR" e insira firmemente os entalhes **A** nas ranhuras correspondentes para cima.

• 5 MANUTENÇÃO



FUNÇÃO DE LIMPEZA (da cavidade)



Retire os acessórios e os encaixes do forno antes de efetuar uma limpeza pirolítica. É muito importante que, durante a limpeza por pirólise, todos os acessórios incompatíveis com uma pirólise sejam retirados do forno (calhas deslizantes, placa de pasteleria, grelhas cromadas), bem como os recipientes.

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 desaparafusar a porta.

EFETUAR UM CICLO DE AUTOLIMPEZA

Existem três ciclos de pirólise: As durações são selecionadas previamente e não podem ser modificadas:



Pirólise Express: 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 de 1h30m, automaticamente.**



Pirólise Auto: entre
1h30m et 2h15m

para uma limpeza que permite um ganho de energia.



Pirólise Turbo: em 2h00m

para uma limpeza mais profunda da cavidade do forno.

AUTOLIMPEZA IMEDIATA

- Selecione a função «LIMPEZA» quando estiver no menu geral e valide.

- Escolha o ciclo de autolimpeza mais adaptado, por exemplo, Pirólise Turbo, e valide.

Inicia-se a pirólise. A contagem da duração é feita imediatamente após a confirmação.

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

No fim da pirólise, pisca 0:00.

Decorre uma fase de arrefecimento de

• 5 MANUTENÇÃO

30 minutos após cada pirólise e o seu forno fica indisponível durante este período.

 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.

AUTOLIMPEZA COM INÍCIO DIFERIDO

Seguir as instruções descritas no parágrafo precedente.

- Selecione o símbolo da hora de fim (início diferido)  e valide.

- Acerte a hora de fim da pirólise que desejar com o manípulo e valide.

Depois de alguns segundos, o forno fica em espera e o início da pirólise é diferido para que termine à hora de fim programada.

Quando a pirólise termina, pare o forno premindo o botão .



SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA

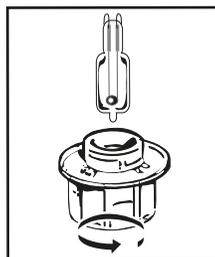


Cuidado

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

• 6 ANOMALIAS E SOLUÇÕES

- «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 acertos).

- 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.

- Ruído de vibração.

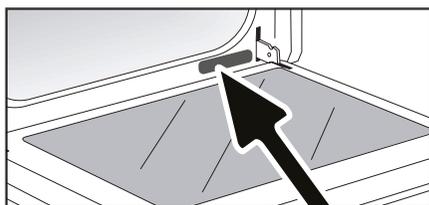
Verifique se o cabo de alimentação não está em contato com a parede traseira. Isso não afeta o bom funcionamento do seu dispositivo, mas pode gerar um ruído de vibração durante a ventilação.

Retire o seu dispositivo e mova o fio. Reponha o seu forno.

• 7 SERVIÇO PÓS-VENDA

INTERVENÇÕES

As eventuais intervenções no seu aparelho devem ser efetuadas por um profissional qualificado que trabalhe para a marca. Aquando da sua chamada, para facilitar o processamento do seu pedido, deve munir-se com as referências completas do seu aparelho (referência comercial, referência de serviço, número de série). Estas informações figuram na placa informativa.



A	B	G
SERVICE: C	TYPE: D	I CE 
E	F	Made in France 
Nr H		

B: Referência comercial

C: Referência de serviço

H: Número de série

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

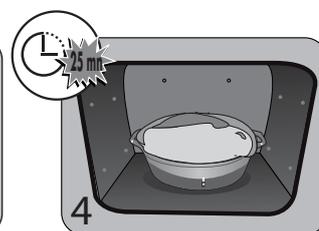
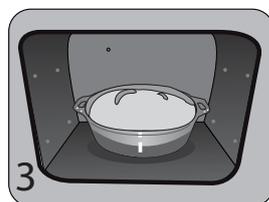
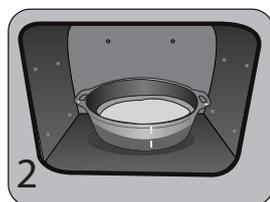
(de acordo com o modelo)

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.

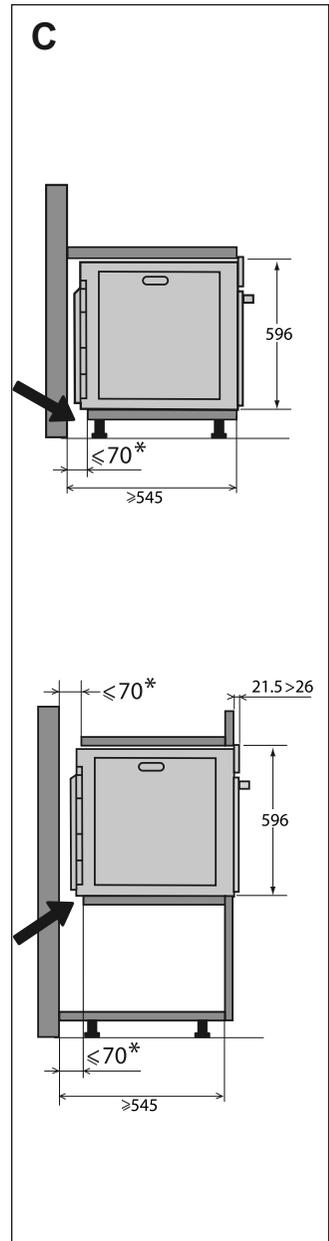
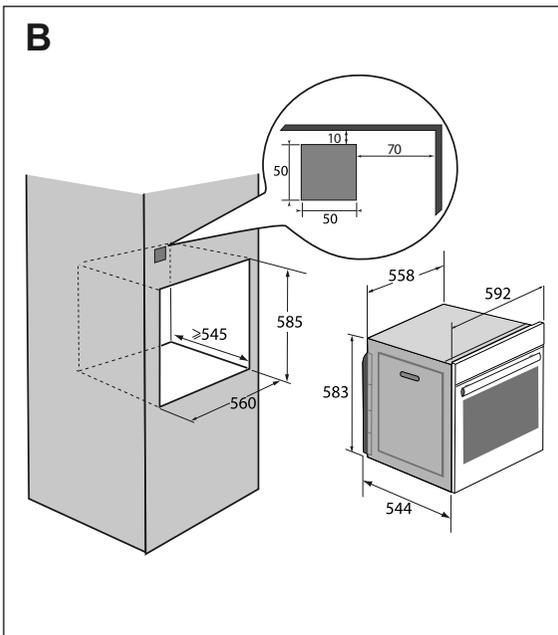
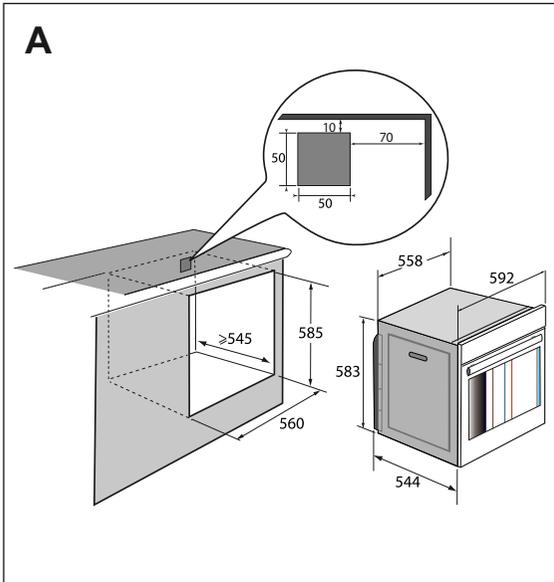
Pré-aqueça o forno com a função CALOR GIRATÓRIO a 40-50 °C durante 5 minutos. Desligue e deixe a massa fermentar com o calor residual do forno durante 25-30 minutos.

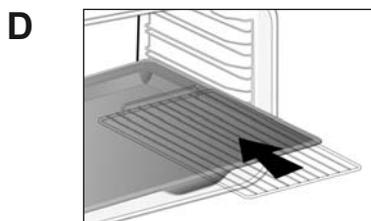
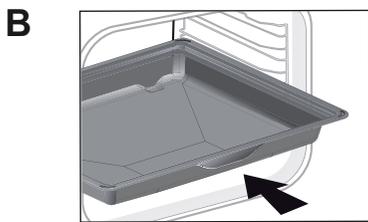
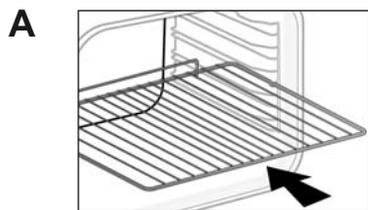


PT INSTALAÇÃO E INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

FORNO

De Dietrich 





SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES

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

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

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



Importante:

Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais, e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou desprovidas de experiência e conhecimentos, se beneficiarem de uma supervisão ou de instruções prévias acerca da utilização do aparelho de maneira segura e tiverem entendido os riscos corridos.

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

— Convém supervisionar as crianças, para se certificar de que estas não brincam com o aparelho.

CUIDADO:

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

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

— Antes de proceder à limpeza por pirólise do forno, retire todos os acessórios e remova os derrames maiores.

— Na função de limpeza, as superfícies podem ficar mais quentes que durante a utilização normal.

Recomendamos que mantenha as crianças afastadas.

— Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

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

SEGURANÇA E PRECAUÇÕES IMPORTANTES



ADVERTÊNCIA:

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. Para desapertar a tampa e a lâmpada, utilize uma luva de borracha para facilitar a desmontagem.



A ficha da tomada de corrente deve estar acessível após a instalação. Deve ser possível se desconectar da rede ou utilizar uma folha de fazer atual, ou pela incorporação de um interruptor nas canalizações fixas, de acordo com as regras de instalação.

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

— Este aparelho pode ser instalado numa bancada ou em coluna, conforme indicado no esquema de instalação.

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

material resistente ao calor). Para mais estabilidade, fixe o forno no móvel com 2 parafusos, através dos orifícios previstos para o efeito.

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

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

— Para qualquer intervenção de limpeza na cavidade do forno, este deverá estar desligado.

Não deve modificar as características do aparelho, pois isto representa um perigo para si.

Não utilize o seu forno para guardar comida ou quaisquer outros elementos após a utilização.

• 1 INSTALAÇÃO

ESCOLHA DE POSICIONAMENTO E ENCASTRAMENTO

Os esquemas acima determinam as cotas de um móvel que permitirá receber um forno.

Este aparelho pode ser instalado em bancada (**fig. A**) ou em coluna (**fig. B**).

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

Quando o móvel for fechado na parte de trás, deixe uma abertura de 50 x 50 mm para a passagem do cabo elétrico.

Fixe o forno dentro do móvel. Para este efeito, retire os batentes em borracha e faça um orifício de Ø 2 mm na parede do móvel, para evitar a ruptura da madeira. Fixe o forno com os 2 parafusos. Volte a colocar os batentes em borracha.



Conselho

De modo a certificar-se de que a sua instalação está conforme, não hesite em contactar um especialista em electrodomésticos.

LIGAÇÃO ELÉTRICA

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

regras de instalação.

O fio de proteção (verde-amarelo) é ligado ao terminal do aparelho e deve ser feita uma ligação à terra. O fusível da instalação deve ser de 16 amperes.

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



Atenção:

Se a instalação elétrica da sua casa precisar de ser alterada para poder ligar o seu aparelho à rede, deve ligar a um electricista qualificado. Se o forno apresentar qualquer anomalia, desligue o aparelho ou retire o fusível correspondente à linha de ligação do mesmo.

• 2 *ACESSÓRIOS*

ACESSÓRIOS (consoante o modelo)

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

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

Coloque a pega anti-inclinação na direção do fundo do forno.

- Pratos multiusos, pingadeira 45 mm (fig. B)

Inserido nos níveis abaixo da grelha, pega na direção 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 direção 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 «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 direção do fundo do forno.

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

• 3 *MEIO AMBIENTE*

RESPEITO PELO MEIO AMBIENTE

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



O seu aparelho também contém vários materiais recicláveis. Assim, inclui este logótipo para indicar que os aparelhos usados não devem

ser misturados com outros resíduos.

Assim, a reciclagem de aparelhos usados do fabricante será realizada nas melhores condições, em conformidade com a Diretiva Europeia 2002/96/CE em matéria de equipamentos elétricos e eletrónicos.

Consulte a sua câmara municipal ou o seu revendedor quanto aos pontos de recolha dos aparelhos usados mais próximos da sua habitação.

Agradecemos a sua colaboração na proteção do meio ambiente.