

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

Four
Oven
Horno
Forno
Backofen

De Dietrich 



Estimado(a) Cliente,

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

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

*A seguir, vem a irresistível vontade de tocar. O design **De Dietrich** assenta em materiais robustos e prestigiantes; O autêntico é privilegiado.*

*Ao associar a tecnologia mais evoluída aos materiais nobres, a **De Dietrich** assegura a criação de produtos de alta execução ao serviço de arte da culinária, uma paixão partilhada pelos apaixonados pela cozinha.*

Esperamos que desfrute bastante da utilização deste novo aparelho e teremos todo o prazer em receber as suas sugestões e de responder às suas dúvidas. Convidamo-lo(a) a enviá-las para o nosso serviço de apoio ao cliente ou para o nosso website.

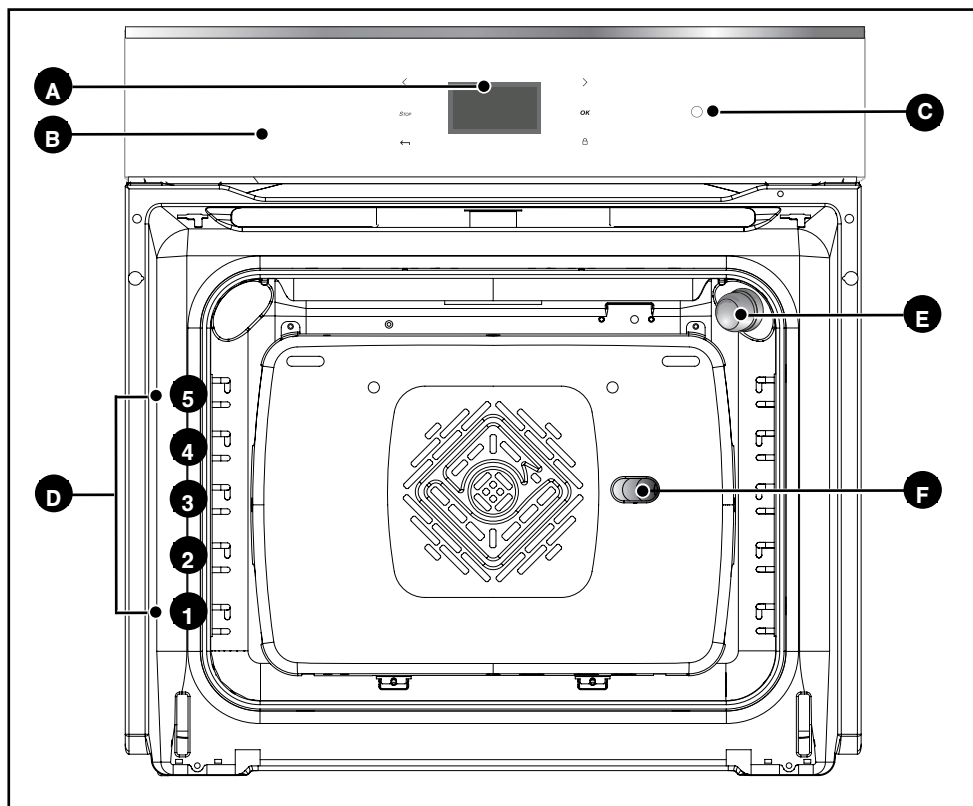
*Convidamo-lo(a) a registar o seu produto em **www.de-dietrich.com** para desfrutar das vantagens da marca.*

Agradecemos a sua confiança.

De Dietrich

*Encontre todas as informações acerca da marca em **www.de-dietrich.com**
Visite A Galeria De Dietrich, 6 rue de la Pépinière em Paris, VIII
Aberta de terça-feira a sábado, das 10h às 19h.
Serviço de Apoio ao Cliente: 0892 02 88 04*

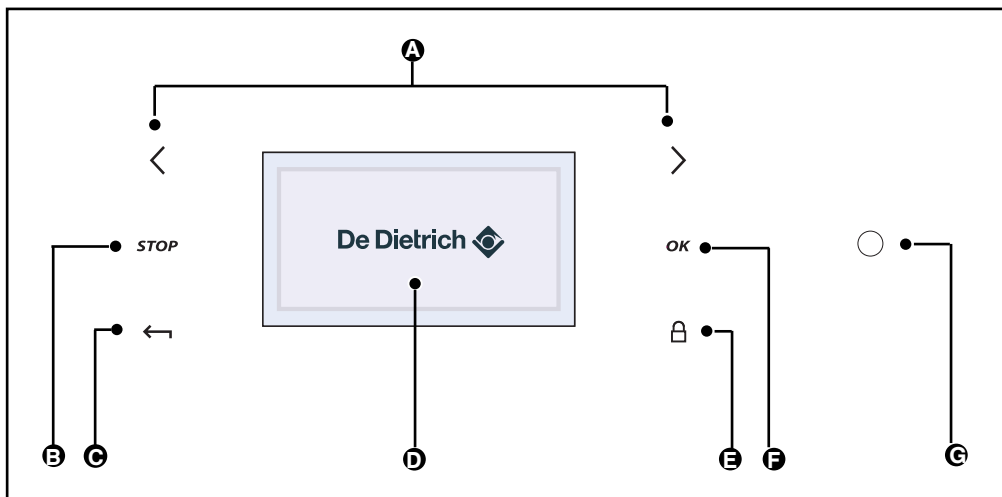
1 / DESCRIÇÃO DO SEU APARELHO	
• Apresentação do seu forno _____	4
• Apresentação dos comandos _____	5
2 / UTILIZAÇÃO DO SEU APARELHO	
• Realização de uma cozedura _____	6
• Regulações aquando da ligação eléctrica _____	7
◦ Acertar a hora _____	7
• Colocar em modo de espera _____	8
• A função “EXPERT” _____	8
◦ A temperatura _____	9
◦ O tempo de cozedura e a hora de fim da cozedura _____	9
◦ A opção Grill+ _____	12
◦ Início da cozedura _____	13
• A função “RECEITAS” _____	14
◦ Conselhos e dicas _____	17
• A função “I.C.S.” _____	18
• A função “BAIXA TEMPERATURA” _____	26
• A função “REGULAÇÕES” _____	27
◦ Hora _____	27
◦ Som _____	28
◦ Visor _____	28
◦ Consumo _____	29
◦ Língua _____	29
◦ Serviços _____	29
• Função “TEMPORIZADOR” _____	30
• Função “LIMPEZA” _____	31
• Bloqueio dos comandos (segurança para as crianças) _____	33
3 / SERVIÇO PÓS-VENDA	
• Intervenções _____	33
• Relação com os clientes _____	33

• APRESENTAÇÃO DO SEU FORNO

- A** Programador
- B** Manípulo dos comandos
- C** Botão "wake up" (paragem do modo de espera)

- D** Lâmpada
- E** Encaixes do filamento
- F** Buraco para espeto rotativo

• APRESENTAÇÃO DOS COMANDOS



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

Primeira utilização: Antes de utilizar o seu forno pela primeira vez, aqueça-o vazio, com a porta fechada, durante cerca de 15 minutos na posição MAXI, de modo a “rodar” o aparelho. A lâ mineral que envolve a cavidade do forno pode libertar, no início, um odor particular, devido à sua composição. Também poderá constatar uma libertação de fumo. **Estes fenómenos são normais.**

Lista das indicações:

- Programação em curso
- Porta bloqueada
- Teclado bloqueado
- Limpeza aconselhada



• **REALIZAÇÃO DE UMA COZEDURA**

Este forno permite-lhe aceder a 4 tipos de programações diferentes, de acordo com o grau de conhecimentos que possuir relativamente à cozedura da sua receita:

- Uma receita em que domine todos os parâmetros (escolhe você mesmo o tipo de cozedura, a temperatura e o tempo de cozedura): Seleccione a função “**EXPERT**”.

- Uma receita para a qual necessita de uma certa assistência do forno (você escolhe apenas o tipo de alimento proposto, o peso e o forno trata de seleccionar os parâmetros mais adaptados: A temperatura, o tempo de cozedura, o tipo de cozedura): Seleccione a função “**RECEITAS**”.

- Uma receita gerida automaticamente pelo forno: Você escolhe entre uma lista de 12 pratos mais correntes aquele que pretende cozinhar (temperatura, tempo de cozedura e tipo de cozedura são definidos pelo forno): Escolha a função “**I.C.S**” (Intelligence Cooking System - Sistema de Cozinhar Inteligente).

- Uma receita através de um programa específico gerado electronicamente pelo forno para obter uma cozedura caracterizada por uma carne tenra incomparável e sabores excepcionais. Escolha a função “**BAIXA TEMPERATURA**”.

• REGULAÇÕES AQUANDO DA LIGAÇÃO ELÉCTRICA

• A língua

O forno apresenta directamente o ecrã seguinte.

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

Valide com o botão OK.

• A hora

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

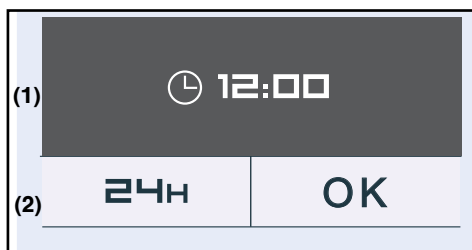
Selecione a hora com os botões < ou > e prima OK.

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

Proceda do mesmo modo para os minutos (1).

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

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



Visor digital

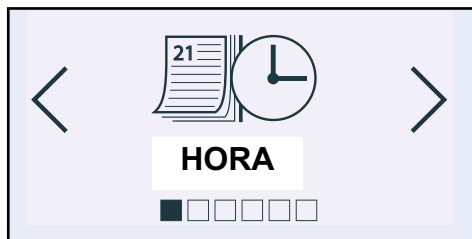
• Acertar a hora

- Prima o botão OK.


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




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



• COLOCAR EM MODO DE ESPERA

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

Para activar o forno e restabelecer a luminosidade do visor, prima o botão  (botão “wake up”).
O ecrã apresenta novamente a hora.

• A FUNÇÃO “EXPERT”

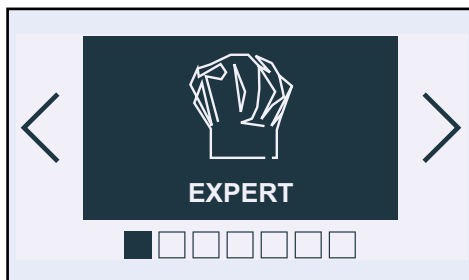
• A função “Expert”

A função **Expert** permite-lhe ser você mesmo a definir todos os parâmetros de cozedura: Temperatura, tipo de cozedura, tempo de cozedura.

- Prima o botão OK. Acede ao ecrã “Expert”.
- Prima novamente OK e seleccione o tipo de cozedura entre a seguinte lista, premindo < ou > (para esta escolha, refira-se ao guia de cozedura na página seguinte):

- **Calor rotativo**
- **Calor combinado**
- **Tradicional eco**
- **Turbo grill (+ Espeto rotativo)**
- **Grill forte (+ Espeto rotativo)**
- **Grill médio (+ Espeto rotativo)**
- **Manter quente**
- **Pão**
- **Descongelação**

Valide a sua escolha, premindo OK.



Exemplo



*  **CALOR VENTILADO**

(temperatura recomendada **190°C** mín. 35°C máx. 250°C)

- A cozedura é feita pelo elemento de aquecimento situado no fundo do forno e pela ventoinha de ventilação de ar.
- Subida rápida da temperatura: Alguns pratos podem ser introduzidos no forno frio.
- Recomendado para manter tenras as carnes brancas, peixes, legumes.

Para as cozeduras múltiplas até 3 níveis.



CALOR COMBINADO

(temperatura recomendada **180°C** mín. 35°C máx. 230°C)

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

*  **CALOR ECO**

(temperatura recomendada **200°C** mín. 35°C máx. 275°C)

- A cozedura efectua-se através dos elementos inferiores e superiores.
- Esta posição permite poupar energia, conservando ao mesmo tempo as qualidades da cozedura.
- A posição ECO é utilizada para a etiquetagem energética.
- Todas as cozeduras são feitas **sem pré-aquecimento**.



GRELHADOR TURBO + ESPETO ROTATIVO

(temperatura recomendada **190°C** mín. 100°C máx. 250°C)

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

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

**GRELHADOR FORTE + ESPETO ROTATIVO**

(posições recomendadas 4 mín. 1 - máx. 4)

- A cozedura é efectuada através do elemento superior sem circulação de ar.
- Efectue um pré-aquecimento de 5 minutos.
- Recomendado para gratinar pratos de legumes, massas, frutas... colocados no grelhador.

**GRELHADOR MÉDIO + ESPETO ROTATIVO**

(posições recomendadas 2 - mín. 1 - máx. 4)

- A cozedura é efectuada através do elemento superior.
- Pré-aquecimento inútil. Aves e assados suculentos e estaladiços em todos os lados.
- O espeto rotativo continua a funcionar até à abertura da porta.
- Coloque a pingadeira no encaixe inferior.
- Recomendado para todos os **assados** no espeto rotativo, para dourar por fora e cozer perna, **costeleta de novilho**. Para obter postas de **peixe** tenras.

**MANTER QUENTE**

(temperatura recomendada 60°C mín. 35°C máx. 100°C)

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

**PÃO**

(temperatura recomendada 205 °C mín. 35 °C máx. 220 °C)

- Sequência de cozedura recomendada para cozer pão.
- Após um pré-aquecimento, coloque a bola de pão no tabuleiro de pastelaria - 2º encaixe.
- Não se esqueça de colocar um forma com água na base para obter uma crosta estaladiça e tostada.

**DESCONGELAÇÃO**

(temperatura recomendada 35°C mín. 35°C máx. 75°C)

- A descongelação de pratos faz-se com pouco calor e por circulação de ar.
- Ideal para alimentos delicados (tartes de frutas, com creme...).
- A descongelação de carnes, pãezinhos de leite, etc... é feita a 50°C (carnes colocadas no grelhador com um prato por baixo para recuperar o molho da descongelação, que não é consumível).

• A FUNÇÃO “EXPERT”

O forno pede-lhe então para introduzir os outros parâmetros de cozedura.


• A temperatura


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

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


Na posição de grill (médio ou forte), selecione a caixa “Potência do grill”, regule com os botões < ou > (de 1 a 4) a potência pretendida e valide.

• O tempo de cozedura e a hora de fim da cozedura

Pode inserir o tempo de cozedura do seu prato, seleccionando a caixa .

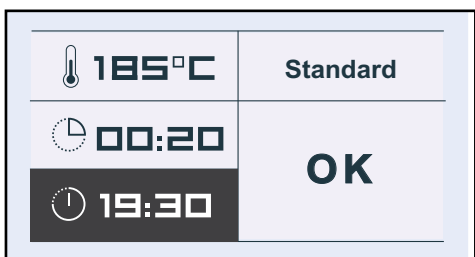
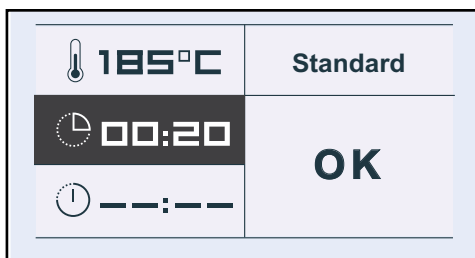
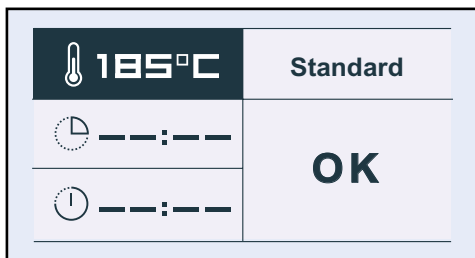
Prima < ou > e valide para que a caixa comece a piscar. Insira o tempo de cozedura, premindo < ou > e valide. Quando define o tempo de cozedura, a hora de fim de cozedura (caixa ) aumenta automaticamente.

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

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

Uma vez a hora de fim de cozedura escolhida, valide.

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



NB: Pode não seleccionar o tempo de cozedura. Nesse caso, deixe as caixas do tempo e do fim de cozedura vazias e vá directamente para “OK”. Valide para a cozedura iniciar. A paragem do forno é feita premindo o botão “STOP” quando achar suficiente o tempo de cozedura do seu prato.

- **A FUNÇÃO “EXPERT”**

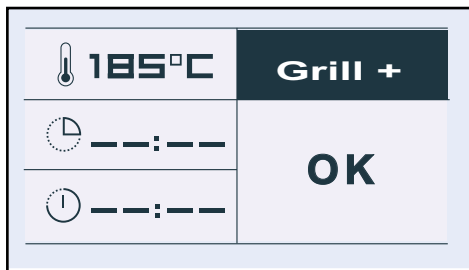
- **A opção “Grill +”**

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

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

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

NB: “Grill +” pode ser utilizado nos modos de cozedura “Expert” e “Receitas” excepto certas funções como: grill (grill forte, grill variável), manter quente e tradicional Eco.



• A FUNÇÃO “EXPERT”

• Início da cozedura

No início da cozedura, o ecrã seguinte é apresentado e indica que foi colocado o modo de aquecimento rápido (Booster), de acordo com o tipo de cozedura. Pode seguir a evolução da subida da temperatura do forno através do preenchimento da seta.

À esquerda é indicada a temperatura actual no interior do forno, e à direita a temperatura pretendida.

Uma vez alcançada esta temperatura, o forno passa para o modo de cozedura e o ecrã seguinte é então apresentado:

Cozedura sem selecção de tempo

- (1) a Temperatura no interior do forno
- (2) a hora
- (3) o tipo de cozedura escolhido (animação).

Cozedura com tempo definido

- (1) A temperatura
- (2) a hora
- (3) o tipo de cozedura escolhido (animação).
- (4) o tempo de cozedura
- (5) o tempo de cozedura restante (a piscar)
- (6) a hora de fim da cozedura

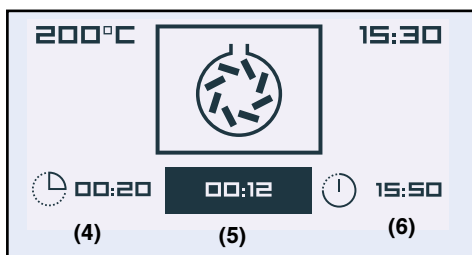
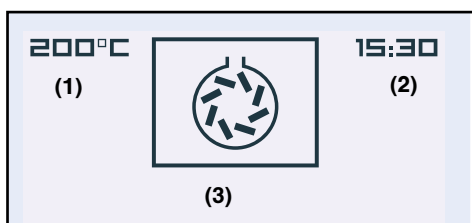
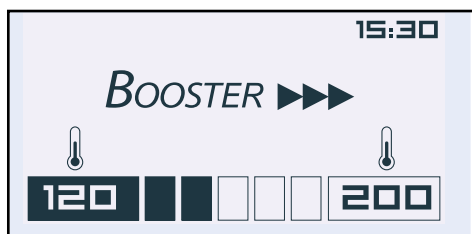
EM FIM DE COZEDURA:

Cozedura sem selecção de tempo

Desligue o forno quando a cozedura tiver terminado, premindo o botão STOP. Confirme a paragem da cozedura, premindo o botão OK.

Cozedura com tempo definido

O forno desliga-se automaticamente e toca durante 2 minutos. Prima OK para parar os bips. Uma animação deseja-lhe “Bom Apetite”!



• A FUNÇÃO “RECEITAS”

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

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


2. O forno propõe-lhe então diferentes famílias de alimentos.


Prima os botões < ou > para escolher entre as famílias propostas:

- **Carnes brancas**
- **Carnes vermelhas**
- **Peixes**
- **Legumes**
- **Bolos**
- **Tartes e quiches**

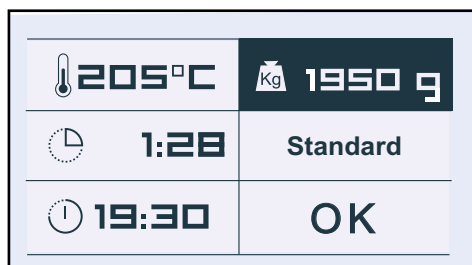
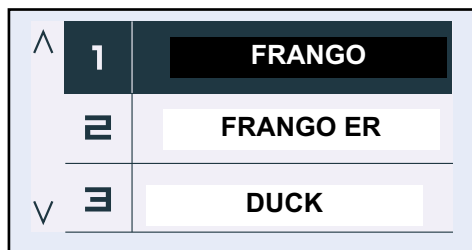
Quando tiver feito a sua escolha, valide com OK.

3. A seguir, escolha o prato específico a preparar e valide.

4. Após seleccionar o alimento, o forno pede para inserir o peso (caixa ) ou o material do seu prato (alumínio, porcelana, etc...) no caso dos bolos, quiches, tartes e legumes, ou a grossura do alimento (brioche).

Introduza o peso ou o material, o forno calculará automaticamente e apresentará o tempo de cozedura ideal. Pode, se quiser, modificar a hora de fim da cozedura, seleccionando a caixa  e visualizando a nova hora de fim de cozedura.

Logo que valida com OK, o forno aconselha-lhe a altura do encaixe no qual deve colocar o seu tabuleiro.



• A FUNÇÃO “RECEITAS”

5. Enforne o seu tabuleiro no nível de encaixe aconselhado (de 1 a 5, contando de baixo para cima).

6. Valide, premindo OK. O forno começa a funcionar.

7. O forno toca e desliga-se quando o tempo de cozedura terminar e uma animação deseja-lhe “Bom Apetite”!

• *Detalhes adicionais para as cozeduras em função: “Receitas”*

Todas as cozeduras são efectuadas SEM pré-aquecimento do forno.

COZEDURAS: CARNES VERMELHAS

- Borrego - sela
- Borrego - perna
- Lombo de vaca assado bem passado
- Lombo de vaca assado mal passado

A cozedura é efectuada automaticamente com o elemento TURBO-GRILL.

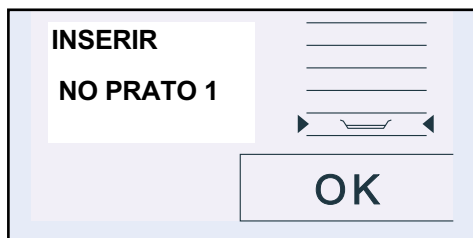
Deve colocar a carne em cima da grelha do conjunto grelha + pingadeira (sem utilizar tabuleiro). Pode virar a carne a meio do tempo da cozedura.







COZEDURAS: BOLOS/TARTES

Escolha do material da forma de cozedura:
Alumínio: Formas de cor anti-aderentes, formas flexíveis em silicone bem adaptadas às massas húmidas (quiches ou tartes de frutos).

COZEDURAS: TERRINAS

Coloque a terrina em banho-maria (um tabuleiro maior que a terrina cheio de água a ferver pela metade).



Lista de platos de la "Guía de cocina"	RECETAS
<p>CARNES BLANCAS</p> 	<p>Pato Pavo, faisán Conejo Liebre / cuarto trasero de liebre Pâté Oca Ave de corral Cerdo, lomo Cerdo, filete de pollo (> 1 700 g) pollo RO Ternera, despiezada</p>
<p>CARNES ROJAS</p> 	<p>Cordero, espalda Cordero, cuarto trasero Cordero, pata, Pata de carne de vaca (media cocción y poco hecha)</p>
<p>PESCADO</p> 	<p>Brocheta de pescado Besugo Pescadilla, Salmón, Trucha Pescado asado</p>
<p>VERDURAS</p> 	<p>Pasteles de verduras gratinados dauphinois Lasañas Achicoria Pimientos rellenos Tomates rellenos</p>
<p>BIZCOCHOS</p> 	<p>Galletas Tarta de frutas Bollo esponjado Tarta de chocolate Tarta de yogur, Bizcocho Kuglof, Torta Mantecadas/galletas de merengues</p>
<p>PASTEL/QUICHÉ</p> 	<p>Tarta de repostería rápida Tarta hojaldrada Tarta Quiché Tarta de queso Tarta de fruta Pastel de carne Suflé</p>

• *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 succulento.

Não tempere com sal antes de assar: O sal absorve o sangue e seca 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 que saiu 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 dentro da perna de borrego. Isso fá-lo perder sangue. Coloque o alho entre a pele e o osso, ou cozinhe os dentes de alho com casca ao lado da perna e descasque-os no fim da cozedura para perfumar o molho. Filtre e sirva muito quente na molheira.

• *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.

• *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.

• *Pizza*

- Para evitar que o queijo ou molho de tomate se cole ao forno, pode colocar uma folha de papel vegetal entre a grelha e a pizza.

• FUNÇÃO “I.C.S.”

A função ICS (Intelligent Cooking System - Sistema de Cozinhar Inteligente) 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.

FUNIONAMENTO DA FUNÇÃO ICS:

- Prima os botões < ou > até à função “ICS” e valide.

O forno propõe uma escolha de 14 pratos:

- **Pizza**
- **Tarte salgada**
- **Vaca (mal passada, no ponto, bem passada)**
- **Lombo de porco assado**
- **Frango**
- **Borrego (rosado, bem passado)**
- **Peixe**
- **Legumes recheados**
- **Tarte açucarada**
- **Bolos**
- **Pequenos biscoitos**
- **Soufflé**

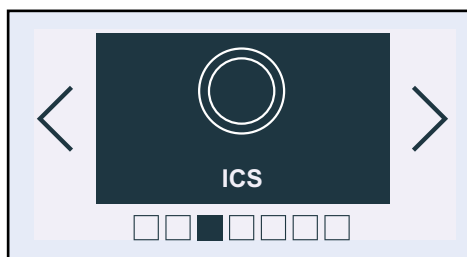
- Prima os botões < ou > para escolher o seu prato.

Exemplo: Pizza 

Quando escolher o prato, prima OK.

Pode modificar a hora do final de cozedura antes de colocar o seu prato no forno, no encaixe pedido.


- Valide, premindo o botão OK para iniciar a cozedura.



• FUNÇÃO “I.C.S.”


Atenção: A função ICS não requer qualquer pré-aquecimento. A cozedura deve **IMPERATIVAMENTE** iniciar com o forno frio. Convém aguardar o arrefecimento total antes de iniciar uma segunda cozedura.

IMPORTANTE: Não abra a porta durante esta fase, de modo a não perturbar o cálculo e o registo dos dados.

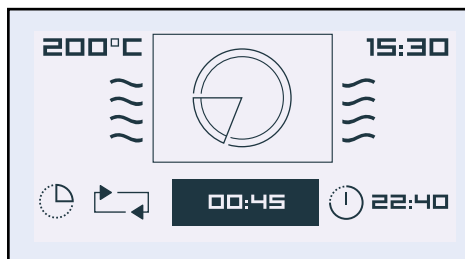
Esta fase de pesquisa é representada pelo símbolo  ao lado da duração de cozedura.

Este modo de cozedura efectua-se em 2 fases:

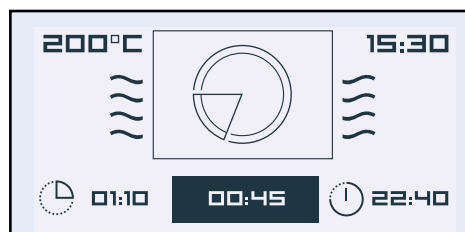
1. Uma fase de pesquisa durante a qual o forno começa a aquecer para determinar em seguida o tempo de cozedura ideal. Esta fase dura de 5 a 40 minutos, consoante os pratos.

2. Uma segunda fase de cozedura: O forno determina o tempo necessário e o símbolo  desaparece. O tempo restante indicado tem em conta o tempo de cozedura da primeira fase. É-lhe doravante possível abrir a porta, por exemplo para regar o assado.

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




Fase de cálculo (procura)



Fase de cozedura

FUNÇÃO DE INÍCIO DIFERIDO:

Para proceder a um início diferido,

- Escolha a função de final de cozedura  e mude a hora do final de cozedura.

NOTA: Se pretender iniciar logo a seguir uma segunda cozedura com “ICS”, aguarde o arrefecimento total do forno. No entanto, uma utilização da função “Expert” é possível mesmo com o forno quente.



Pizza

- Pizza fresca de charcutaria
- Pizza de massa pronta a ser cozida
- Pizza de massa feita em casa
- Pizzas congeladas



Tartes salgadas

- Quiches frescas
- Quiches congeladas
- Cestos congelados



Lombo de Boi assado

- Lombo de boi assado (cozedura em sangue)
- ⚠** • Coloque o lombo para assar em cima da grelha do conjunto grelha + pingadeira.
Pode virá-lo quando o tempo de cozedura ficar fixo.



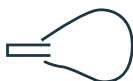
Lombo de Porco assado

- Lombo de porco assado
 - lombo
 - febra



Frango

- Frangos de 1 kg a 1,700 kg
- Pato pequeno, pintada...



Borrego

- Perna de borrego de 1kg a 2,500kg
- ⚠** • Coloque a perna de borrego em cima da grelha do conjunto grelha + pingadeira.
Pode virá-la quando o tempo de cozedura ficar fixo.



Peixes

- Peixes inteiros (dourada, pescadinha, trutas, cavalas...)
- Peixe assado



Legumes recheados

- Tomates, pimentos recheados
- Lasanhas (frescas ou congeladas)
- Empadão, bacalhau em brandade...



Tartes açucaradas

- Tartes frescas
- Tartes congeladas



Bolos

- Bolos familiares: cake (salgados, açucarados), bolo quatro quartos
- Preparados já prontos em saquetas.



Biscoitos Pequenos

- Bolinhos individuais: Cookies, madalenas, croissants, pãezinhos de leite, caracóis, tostas mistas.



Soufflé

- Utilize uma forma de bordas altas com um diâmetro de 21cm

- 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 em cima do tabuleiro para pasteleria, de modo a obter uma massa fofa.

- Utilize uma forma em alumínio não aderente: A massa ficará estaladiça por baixo.
- Retire a forma de alumínio das quiches congeladas antes de as colocar em cima da grelha.

- Retire o lombo do frigorífico, 1 hora no mínimo antes de iniciar a cozedura:
- Irá obter uma carne mal passada; se preferir a carne bem passada, escolha uma função de cozedura tradicional.
- Retire ao máximo as tiras de toucinho: Estas provocam fumos.
- No fim da cozedura, respeite um tempo de repouso de 7 a 10 minutos, com a carne embrulhada numa folha de alumínio antes de cortar às fatias.

- Retire o lombo do frigorífico, 1 hora no mínimo antes de iniciar a cozedura: Quanto mais fria estiver a carne, mais fria estará no final da cozedura.
- Utilize um tabuleiro de barro. Adicione 1 a 2 colheres de sopa de água.
- No fim da cozedura, respeite um tempo de repouso de 7 a 10 minutos, com a carne embrulhada numa folha de alumínio antes de cortar às fatias. Temperar com sal no fim da cozedura.

- Cozedura com o espeto rotativo: Não se esqueça de colocar a pingadeira no 1º encaixe, de modo a recuperar as gorduras.
- Cozedura em tabuleiro: Prefira os tabuleiros em barro para evitar as projecções.
- Pique a pele das aves para evitar os salpicos.

- Tire a carne do frigorífico 1 hora no mínimo antes da cozedura:
- Escolha uma perna de borrego redonda e cheia em vez de comprida e magra.
- Deixe repousar a perna de borrego numa folha de papel de alumínio após a cozedura.

- Reserve esta função para peixes inteiros cozinhados com ervas aromáticas e vinho branco. (Os peixes grelhados ou assados em papillote necessitam de um pré-aquecimento do forno.)

- Adapte correctamente as dimensões do seu tabuleiro à quantidade a cozinhar, de modo a evitar os derrames de molho.

- Utilize uma forma em alumínio não aderente:
- A massa ficará mais estaladiça por baixo.

- Bolos preparados em formas rectangulares, redondas, quadradas... e sempre colocadas em cima da grelha.
Possibilidade de cozer 2 bolos em formas rectangulares um ao pé do outro.

- Bolinhos individuais no tabuleiro para pasteleria, colocado em cima da grelha.

 A massa dos sonhos deve ser cozida em “BOLOS”, de modo a obterem-se resultados otimizados.

- Unte a forma com manteiga e não toque no interior com os dedos, caso contrário o soufflé não irá subir.

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 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.

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 (vinho branco doce) 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.

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.

Peixes

Dourada cinza com cidra bruta:

- 1 dourada de 1,5 kg.
- 500 g de cogumelos de Paris.
- 2 maçãs ácidas.
- 2 echalotas.
- 2 colheres de sopa de creme espesso.
- 100 g de manteiga.
- 1/2 litro de cidra. Sal, pimenta.

Amanhe e escame o peixe. Coloque-o num tabuleiro untado com manteiga por cima das chalotas picadas e dos cogumelos laminados. Adicione a cidra, sal e pimenta e alguns pedaços de manteiga. Leve ao forno. Coza as maçãs na manteiga em quartos não descascados. No fim da cozedura, coloque o peixe num tabuleiro quente, filtre o molho e adicione o creme. Acrescente o creme ao molho, sirva com as maçãs e os cogumelos.

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

Queques de chocolate

- 12 formas individuais de alumínio.
- 60 g de manteiga.
- 200g de chocolate amargo (teor em cacau superior a 50%).
- 100 g de açúcar em pó.
- 4 ovos.
- 1 colher de chá de fermento inglês.
- 70 g de farinha peneirada.

Derreta o chocolate com a manteiga em lume muito brando. Bata as gemas com o açúcar até obter uma mistura lisa. Junte a farinha, o chocolate derretido com a manteiga e termine com o fermento. Bata as claras em castelo e incorpore-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 "DOCES". 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.

• FUNÇÃO “BAIXA TEMPERATURA”

A cozedura em “BAIXA TEMPERATURA” deve IMPERATIVAMENTE iniciar com o forno frio.

Selecione “BAIXA TEMPERATURA” com os botões < ou > e valide.

Escolha o tipo de cozedura da lista seguinte, premindo os botões < ou > e utilize a grelha para colocar todos os seus alimentos, excepto iogurtes em recipientes, que serão colocados no tabuleiro esmaltado.

• **Lombo de vitela assado (4h15)**

• **Lombo de vaca assado mal passado (3h00)**

• **Lombo de vaca assado bem passado (4h00)**

• **Lombo de porco (4h15)**

• **Borrego rosado (1h50)**

• **Borrego bem passado (4h00)**

• **Frango (6h00)**

• **Peixes pequenos (1h15)**

• **Peixes grandes (1h35)**

• **logurte (3h00)**

Exemplo: logurte (imagem 2).

Valide a sua escolha, premindo OK.

- Aparece a recomendação do nível de encaixe.

Pode modificar a hora de fim de cozedura, se for necessário **(1)** e valide premindo OK.

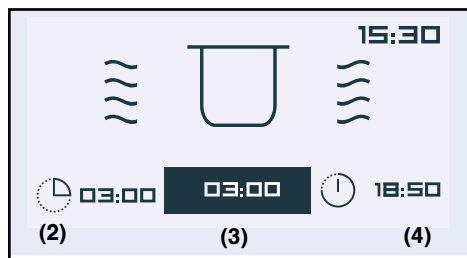
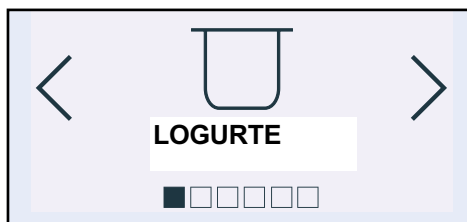
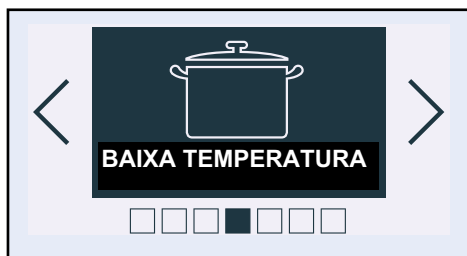
Durante a cozedura, o ecrã apresenta: A duração da cozedura **(2) não modificável**, a duração restante da cozedura **(3)** bem como a hora do fim de cozedura **(4)**.

O forno desliga-se automaticamente, toca durante 2 minutos e indica-lhe que o prato está pronto.

Prima OK para parar os bips.

Para as carnes, fase de manter quente (duração de 1 hora).

Para os iogurtes, fase de “arrefecimento rápido” (duração 1 hora).



• A FUNÇÃO “REGULAÇÕES”

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

Valide premindo OK.

Acede às seguintes regulações:

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

Som:

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

Regulação do som emitido durante a utilização dos botões:

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

Para isso, vá a esta opção e escolha:

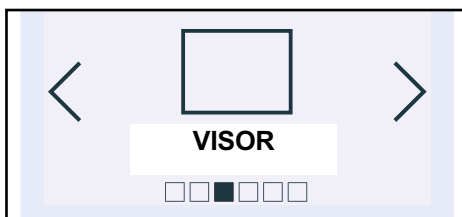
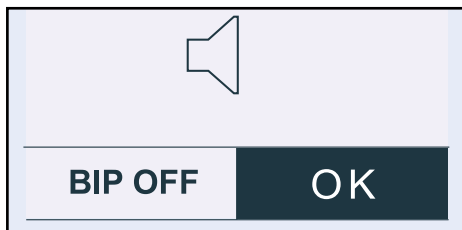
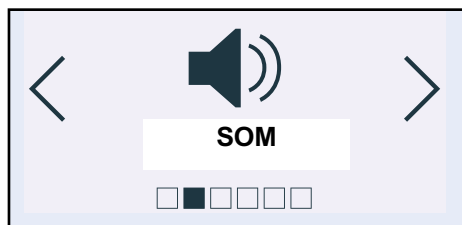
Bip on (activo) ou Bip off (silencioso). Valide.

Visor:

Regulação do contraste do ecrã:

Selecione esta caixa para regular o contraste do visor.

Aumentar ou diminuir o contraste graças aos botões < ou >, colocando-se nos traços e validando, premindo OK.



• A FUNÇÃO “REGULAÇÕES”

Consumo:

- Regulação do consumo de electricidade:

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

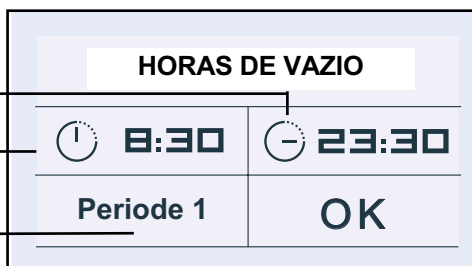
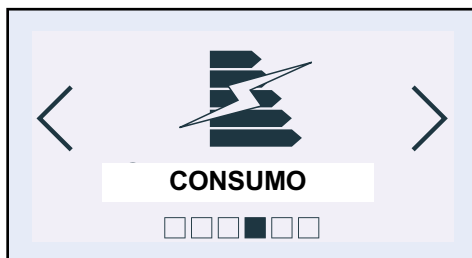
Se beneficiar da tarifa Bi-Horária da EDP com horas de vazio, poderá introduzir as horas correspondentes e ficar assim a conhecer o seu consumo pormenorizado em horas fora de vazio/de vazio.

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

*Hora de fim das
“Horas de vazio”*

*Início das
“Horas de vazio”*

*Pode inserir até
3 períodos diferentes*



Atenção!

Se tiver introduzido períodos de horas de vazio na função de pirólise, o seu forno propõe sistematicamente iniciar o seu ciclo de limpeza na hora de vazio mais próxima.

Se desejar efectuar uma pirólise imediata, terá de anular a programação das horas de vazio.

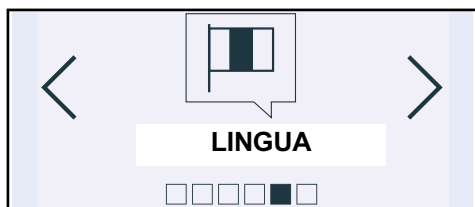
Língua:

- Regulação da língua:

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

Estão acessíveis 7 línguas:

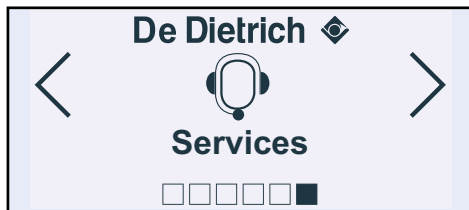
- Francês
- Inglês
- Alemão
- Holandês
- Dinamarquês
- Espanhol
- Português



• A FUNÇÃO “REGULAÇÕES”

Os serviços De Dietrich

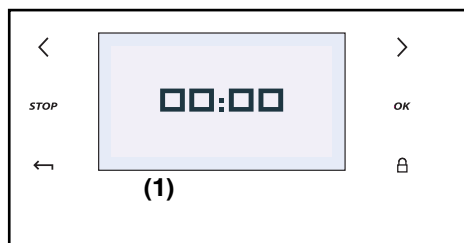
Esta opção permite-lhe obter as referências do Serviço de apoio aos consumidores e do serviço pós-venda.



MODO DEMO :

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

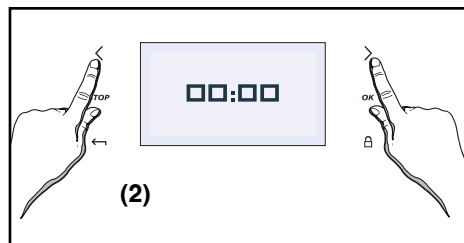
Prima em simultâneo os botões < e > durante 10 segundos até ao aparecimento de “DEMO” no visor.



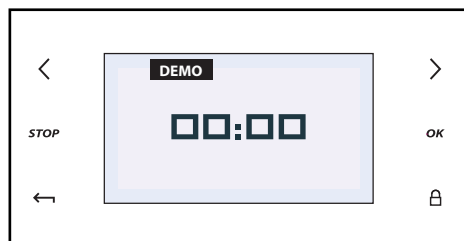
Para desactivar o modo DEMO:

Acerte a hora em 0:00. Valide.

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



⚠ Atenção!
Quando o forno estiver no modo DEMO, os elementos de aquecimento estão inactivos.



• A FUNÇÃO DO TEMPORIZADOR

Esta opção permite utilizar a função do temporizador.

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

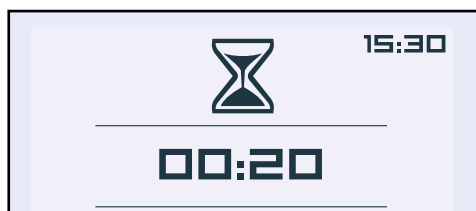
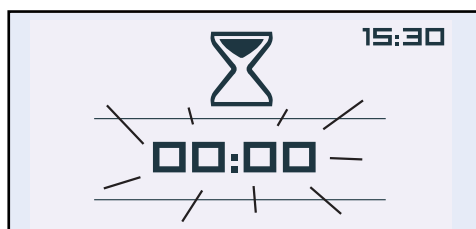
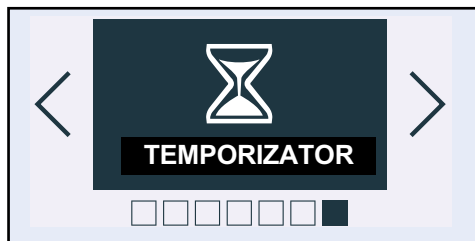
Prima os botões < ou > até obter o ecrã “Temporizador” e valide.

O ecrã pisca em 00:00.

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

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

Prima o botão “Stop” para desligar o som.



• A FUNÇÃO DE LIMPEZA

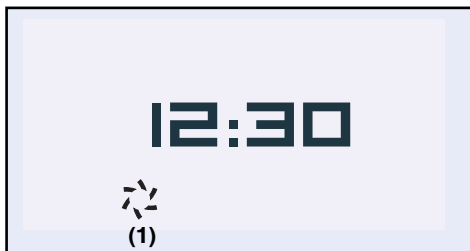
Este forno está equipado com uma função de limpeza por pirólise:

- 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.

Os fumos e odores libertados são destruídos após a passagem num catalisador.

-A pirólise não é necessária após cada cozedura, apenas se o grau de sujidade o justificar, o que é indicado pelo seu forno no ecrã inicial **(1)**.

Por medida de segurança, a operação de limpeza é efectuada unicamente após o bloqueio automático da porta. Logo que a temperatura do interior do forno ultrapassa as temperaturas de cozedura, torna-se impossível desbloquear a porta, mesmo que desligue o seu forno.



• EM QUE CASO É PRECISO EFECTUAR UMA PIRÓLISE?

Quando o seu forno emitir fumos durante um pré-aquecimento, ou muito fumo durante uma cozedura, ou quando libertar um odor a frio desagradável após diferentes cozeduras (carneiro, peixe, grelhados...).



Atenção!

Não deixe que o forno acumule demasiadas gorduras para efectuar a limpeza por pirólise.

Cozeduras causando pouca sujidade	Biscoitos, legumes, bolos, quiches, soufflés...	Cozeduras sem salpicos: Não há necessidade de efectuar uma pirólise.
Cozeduras que causam sujidade	Carnes, peixes (num tabuleiro), legumes recheados.	A pirólise pode justificar-se a cada 3 cozeduras.
Cozeduras que causam muita sujidade	Peças de carne grandes assadas no espeto.	A pirólise pode ser efectuada após uma cozedura deste tipo, caso haja projecções grandes.

• COMO EFECTUAR UM CICLO DE PIRÓLISE?

Retire os derrames importantes que possam ter ocorrido, para evitar o risco de inflamação ou uma produção excessiva de fumo.

Selecione “Limpeza” no menu geral. O forno indica-lhe o grau de sujidade da cavidade e propõe-lhe dois modos de limpeza:

Pyromax e **Pyrocontrol**.

A) Pyromax

O Pyromax é um sistema de pirólise cuja duração é pré-seleccionada: Esta é de 2 horas e permite uma limpeza intensa e perfeita da cavidade do forno.

Para diferir o início, selecione a hora de fim e altere-a, introduzindo a hora de fim da pirólise pretendida.

Atenção: Se tiver introduzido o pormenor das horas de vazio e fora de vazio (consulte a função Regulações), o forno aconselha-lhe um funcionamento da limpeza nas horas de vazio, de modo a poupar energia. No entanto, pode alterar este aconselhamento, modificando a hora de fim da limpeza e iniciar, se quiser, imediatamente a pirólise.

Valide com OK.

A limpeza é iniciada. O ecrã indica:

- A hora (1)
- A duração total (2)
- O tempo restante (3)
- A hora de fim da pirólise (4)
- O bloqueio da porta (5)

B) Pyrocontrol

O Pyrocontrol é um sistema que permite ao forno calcular automaticamente o tempo necessário à limpeza em função do nível de sujidade, proporcionando assim uma poupança de energia e um tempo de pirólise adaptado às suas necessidades.

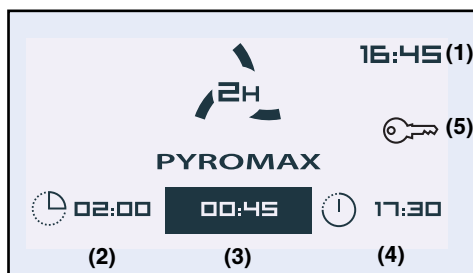
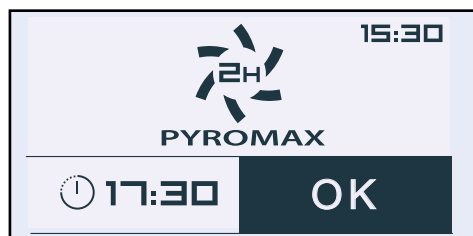
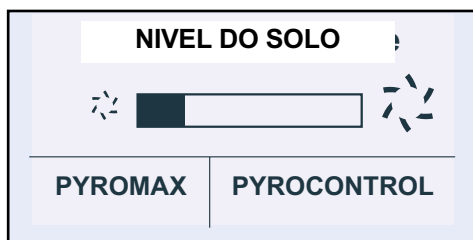
Se pretender diferir o início, selecione a hora de fim e modifique-a, introduzindo a hora de fim da pirólise pretendida.

Valide com OK.



Atenção!

As superfícies podem ficar mais quentes do que durante a utilização normal. Recomendamos que mantenha as crianças afastadas.

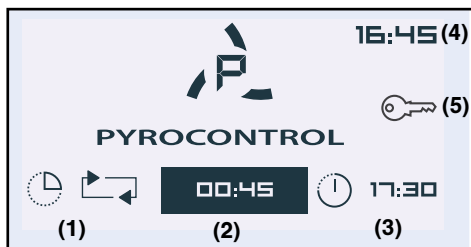


• FIM DE PIRÓLISE

No início do ciclo, o forno procede a um cálculo da duração da pirólise, de acordo com o grau de sujidade. Esta fase dura uns minutos e é simbolizada por setas giratórias no ecrã (1).

O ecrã indica:

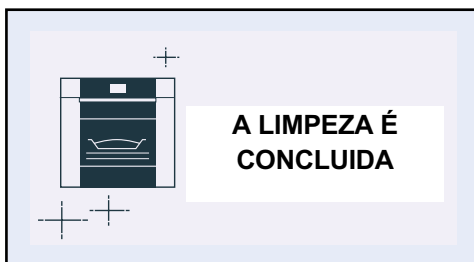
- As setas giratórias (1)
- A duração restante (2)
- A hora de fim da pirólise prevista (3)
- A hora (4)
- O bloqueio da porta (5)



O seu forno indica-lhe quando a limpeza por pirólise termina.


Uma vez o desbloqueio efectivo, o forno assinala-lhe que a limpeza terminou!


Retire simplesmente os resíduos de cinza da cavidade com uma esponja húmida.



• BLOQUEIO DOS COMANDOS (segurança para as crianças)

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

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

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

Os comandos do forno estão novamente acessíveis.



Atenção!

Não pode bloquear o forno se tiver programado uma cozedura.