

DE BETRIEBSANLEITUNG
EN GUIDE TO INSTALLATION
FR GUIDE D'UTILISATION
NL GEBRUIKSAANWIJZING
PT GUIA DE UTILIZAÇÃO

Brandt

Backofen
Oven
Four
Oven
Forno



Brandt

Estimado(a) Cliente,

*Acabou de adquirir um forno **BRANDT**, e estamos lhe gratos por isso.*

Toda a nossa paixão e o nosso saber-fazer foram dedicados a este aparelho, de maneira a que ele possa satisfazer o melhor possível as suas necessidades. Inovador e eficiente, concebemo-lo a pensar na sua permanente facilidade de utilização.

*Na gama de produtos **BRANDT**, encontrará também uma vasta selecção de fogões, microondas, placas de cozinha, exaustores, máquinas de lavar louça, máquinas de lavar roupa, máquinas de secar roupa, frigoríficos e congeladores, que poderá combinar com o seu forno **BRANDT**.*

No intuito permanente de satisfazer o melhor possível as suas exigências em relação aos nossos produtos, o nosso serviço de Apoio ao Consumidor encontra-se, naturalmente, à sua disposição e à sua escuta para responder a todas as suas perguntas ou sugestões (morada e n.º de telefone no fim deste manual).

*E visite o nosso sítio **www.BRANDT.com** onde poderá encontrar todos os nossos produtos, bem como informações úteis e complementares.*

BRANDT

www.brandt.com

Com a preocupação de melhorar constantemente os nossos produtos, reservamo-nos o direito de modificar as respectivas características técnicas, funcionais ou estéticas por motivos ligados à sua evolução.

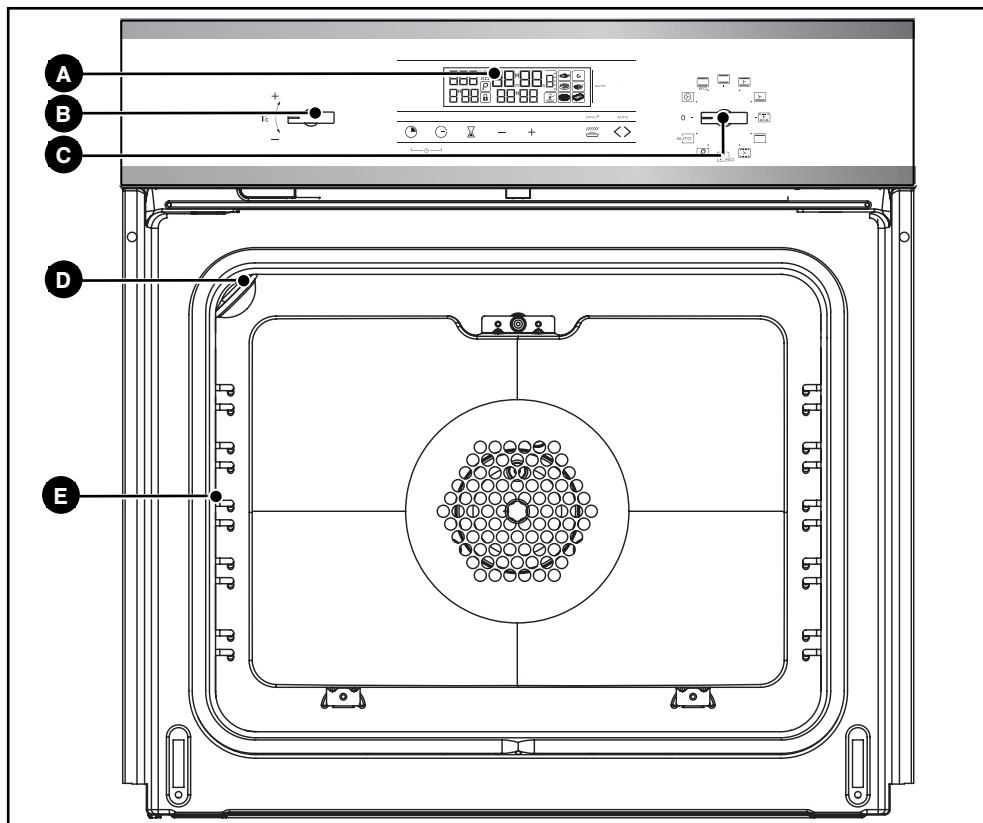


Importante:

Antes de pôr o aparelho a funcionar, leia este guia de instalação e de utilização com atenção para se familiarizar mais rapidamente com o seu funcionamento.

1 / DESCRIÇÃO DO SEU APARELHO	
• Apresentação do seu forno _____	04
• Descrição do programador _____	05
2/ UTILIZAÇÃO DO APARELHO	
• Como acertar a hora _____	06
◦ Como alterar a hora _____	06
◦ Cozedura imediata _____	07
◦ Cozedura programada _____	08
◦ Cozedura económica _____	10
◦ Grelhador _____	11
◦ Utilização da função temporizador _____	12
◦ Luminosidade do visor _____	12
3 / OS MODOS DE COZEDURA DO FORNO _____	13
4 / MANUTENÇÃO E LIMPEZA DO SEU APARELHO	
• Normas de segurança _____	14
• Limpeza por pyrolyse _____	15
5 / VANTAGENS E PRINCÍPIO "AUTO COOK" _____	18
6/ OS MODOS DE COZEDURA "AUTO COOK" _____	20
• Algumas receitas _____	22

• APRESENTAÇÃO DO SEU FORNO



- A** Programador
- B** Selector de temperatura
- C** Selector de funções

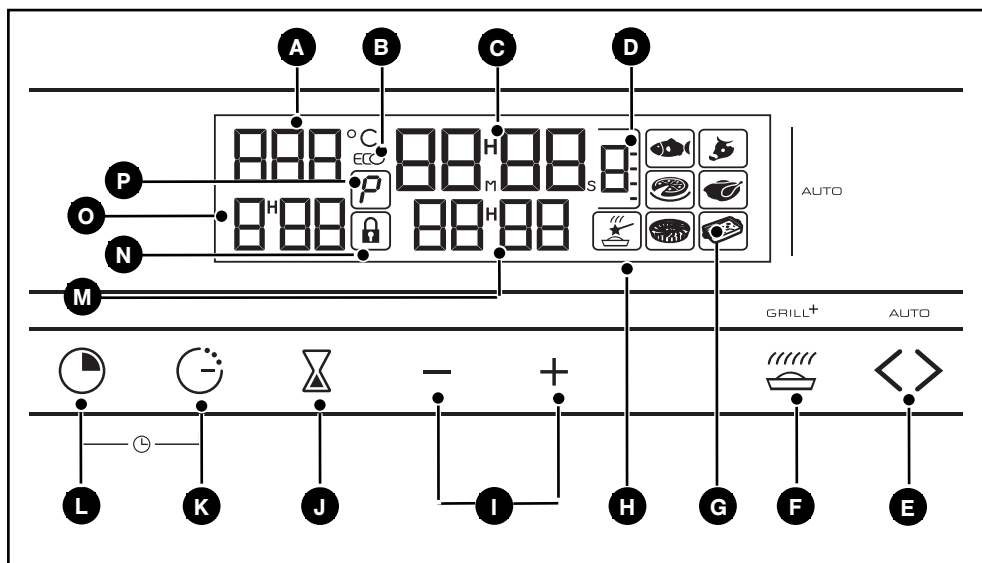
- D** Lâmpada
- E** Encaixes fio



Conselho

Este guia de instalação e de utilização é válido para vários modelos. Por isso, é possível que constate algumas pequenas diferenças de detalhes e de equipamentos entre o seu aparelho e as presentes descrições.

• APRESENTAÇÃO DO PROGRAMADOR



- A** Apresentação da temperatura
- B** Indicador ECO (cozedura e pirólise)
- C** Apresentação da hora e durações
- D** Indicador do número do degrau
- E** Botão da função AUTO COOK
- F** Botão do GRILL+
- G** Indicador dos pratos AUTO COOK
- H** Indicador AUTO COOK

- I** Botões de regulação do tempo
- J** Botão do temporizador
- K** Botão do fim de cozedura
- L** Botão de duração de cozedura
- M** Indicador de fim de cozedura
- N** Indicador de porta fechada
- O** Indicador de duração de cozedura
- P** Indicador de pirólise

• Como acertar a hora?

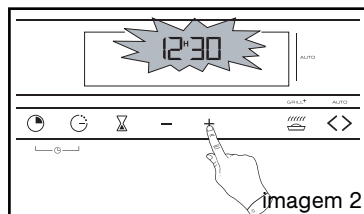
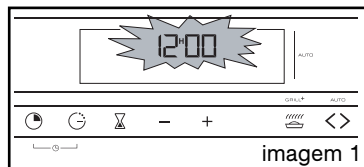
-Apagando da ligação eléctrica

O visor pisca nas 12:00. (imagem 1)

Acerte a hora, premindo os botões + e - (para obter um desfile rápido, prima continuamente o botão) (imagem 2).

Exemplo: 12H30

A memorização da hora acertada é feita passados alguns segundos.
O visor já não pisca.



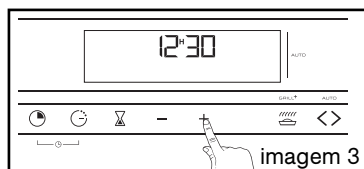
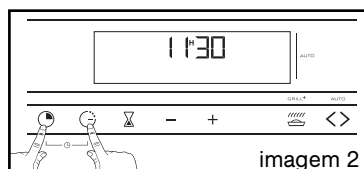
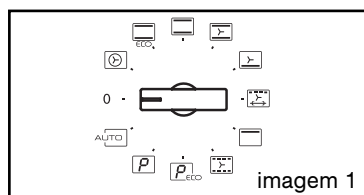
- Para voltar às horas no relógio

O selector de função deve estar obrigatoriamente na posição 0 (imagem 1).

Prima em simultâneo os botões “” e “” durante alguns segundos (imagem 2), e deixe de premir quando a hora do dia começar a piscar. Os bips sonoros indicam que a regulação é possível.

Acerte a hora com os botões + ou - (imagem 3).

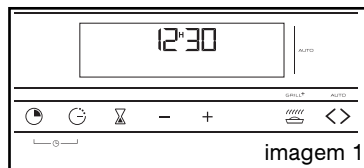
A memorização da hora acertada é feita passados alguns segundos.



• Cozedura imediata

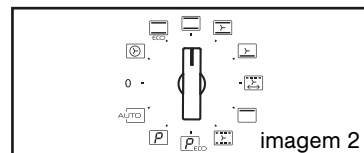
– O programador deve apenas apresentar a hora.

Esta não deve estar a piscar (imagem 1).



Rode o selector de funções para a posição pretendida.

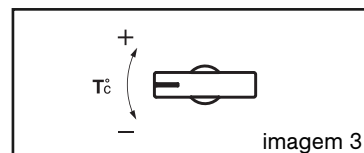
Exemplo: posição  (imagem 2).



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

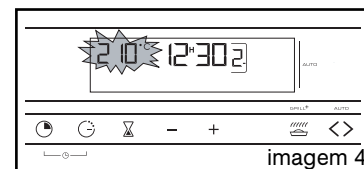
É, no entanto, possível ajustar a temperatura accionando o botão de selecção da temperatura para + ou - (imagem 3)

Exemplo: marcação da temperatura 210 °C (imagem 4).



Coloque o seu tabuleiro no forno de acordo com as recomendações fornecidas.

Após estes passos, o forno aquece e o indicador da temperatura pisca.



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

Esta deixa de piscar.



Atenção

Após um ciclo de cozedura, a turbina de arrefecimento continua a funcionar durante um certo tempo, de modo a garantir uma boa fiabilidade do forno.



Atenção

Todas as cozeduras são feitas com a porta fechada.



Atenção

Não colocar tecidos ou panos na pega do forno.

• COZEDURA PROGRAMADA

- Cozedura com início imediato e duração programada

- Escolha o modo de cozedura pretendido e ajuste a temperatura (imagem .1).

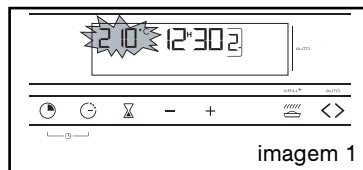


imagem 1

- Prima o botão “” até que o indicador da duração da cozedura comece a piscar.

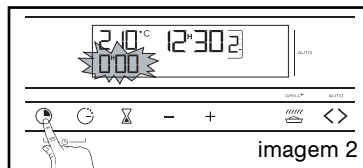


imagem 2

O visor pisca às 0h00 para lhe indicar que a regulação pode ser feita (imagem .2).

- Prima o botão + ou - para definir o tempo pretendido.

Exemplo: 30 minutos de cozedura (imagem 3).

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

O visor deixa de piscar.

A contagem decrescente do tempo começa imediatamente após o acerto.

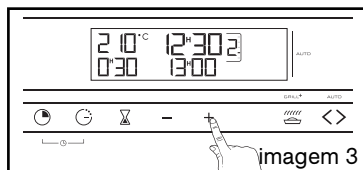


imagem 3

Após esses 3 passos, o forno aquece:

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

No final da cozedura (fim do tempo programado),

- o forno desliga-se,

- 0:00 começa a piscar (imagem 4).

- são emitidos vários sons durante alguns minutos. A paragem definitiva dos sons é feita premindo um botão qualquer.

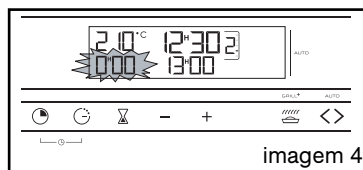


imagem 4

O visor volta para a hora do dia quando voltar a colocar o selector da função em 0 (imagem 5).

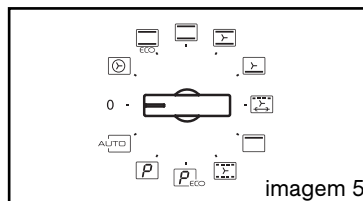



imagem 5

• COZEDURA PROGRAMADA

- Cozedura com início diferido e hora final escolhida

Proceda como para uma cozedura programada.

- Após acertar a duração da cozedura, prima o botão “” até que o indicador de final de cozedura comece a piscar.

O visor de final de cozedura para indicar que a regulação pode ser feita (imagem 1).

- Prima o botão + ou - para definir a hora de fim de cozedura pretendida.

Exemplo: fim de cozedura às 13h10 (imagem 2).

O final de cozedura é memorizado automaticamente após alguns segundos.

O visor deixa de piscar.

Após estas três operações, o início do aquecimento é diferido, de modo a que a cozedura termine às 13h10.

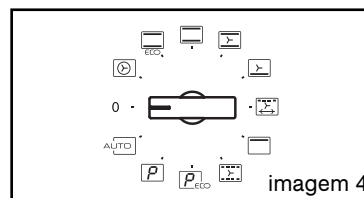
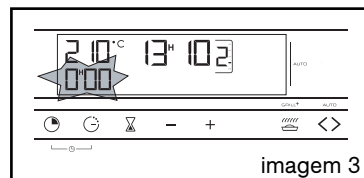
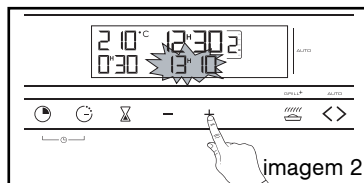
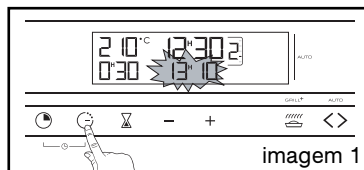
No final da cozedura (fim do tempo programado),

- o forno desliga-se,

- 0:00 e a duração começam a piscar (imagem 3).

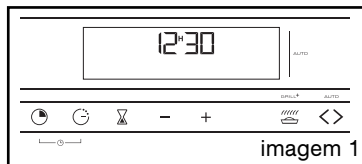
- são emitidos vários sons durante alguns minutos. A paragem definitiva dos sons é feita premindo um botão qualquer.

O visor volta para a hora do dia quando voltar a colocar o selector da função em 0 (imagem 4),

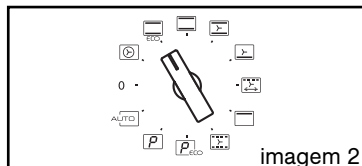


• COZEDURA ECONÓMICA *

– O programador deve apenas apresentar a hora (imagem 1).

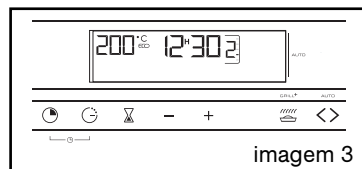


– Rode o selector de funções para a posição “ECO”. O indicador “ECO” acende no visor (imagem 2).



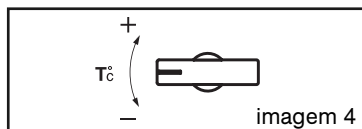
– Coloque o seu tabuleiro no forno, de acordo com a recomendação indicada no visor.

Exemplo: posição “ECO” -> grelhas e ou 2 aconselhadas (imagem 3).

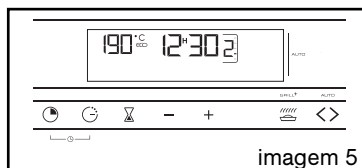


– O seu forno propõe-lhe a melhor temperatura para o modo de cozedura escolhido, 200 °C.

No entanto, pode alterá-la, utilizando o selector da temperatura para + ou - (imagem 4).



Exemplo: posição “ECO” ajustada para os 190 °C (imagem 5).



O indicador da temperatura começa a piscar. 3 bips indicam-lhe que a temperatura indicada foi alcançada.

***Esta posição permite uma economia de energia até 20%, conservando resultados de cozedura idênticos.**

A posição ECO é utilizada para a marcação energética.







Atenção


Após um ciclo de cozedura, a turbina de arrefecimento continua a funcionar durante um certo tempo, de modo a garantir uma boa fiabilidade do forno.

• GRELHADOR⁺




– Esta função permite-lhe associar à sequência de cozedura seleccionada uma função de “alouramento” do tabuleiro no fim da cozedura, sendo esta efectuada através da colocação do grelhador durante os 5 últimos minutos da sequência.


Esta é apenas activa nas seguintes funções de cozedura ::”    

Esta função pode ser programada no início da cozedura, adicionando 5 minutos ao tempo de cozedura, ou premindo, simplesmente, no fim da cozedura, os botões “  ”.

– Regule o modo de cozedura escolhido e ajuste eventualmente a temperatura.

– Prima o botão “GRILL⁺”, a duração de cozedura começa a piscar às 0h05 (este valor de duração corresponde ao tempo mínimo necessário para activar a função “  ” na sequência de cozedura escolhida).

– Prima os botões + ou - para ajustar o tempo total de cozedura. A memorização da duração é automática após alguns segundos, o visor deixa de piscar.


– Após estas 3 acções, o forno aquece e o símbolo “  ” acende, indicando que a função está a ser utilizada.

Não coloque os tabuleiros demasiado perto do grelhador, de modo a evitar um alourar demasiado rápido. Respeite a primeira ou a segunda grelha (partido de baixo).

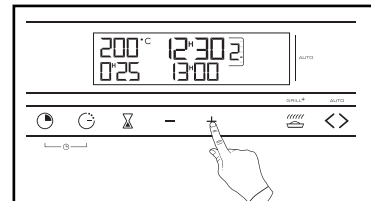
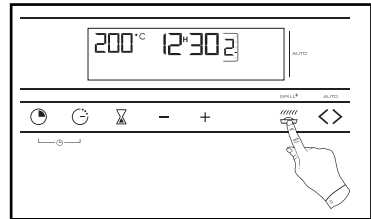
Exemplos de pratos:

– Gratinados de massas, couve-flor, endívias, moluscos de peixe, crumbles...

Exemplos de programação: Gratinado de cebola:

– Selecciona a sequência de cozedura, a temperatura: 180 °C, o programa: “  ” e o tempo: 25 minutos.

O caldo aquece durante 20 minutos e o gratinado efectua-se durante os 5 minutos restantes.




Atenção

Qualquer rotação do selector de funções dá origem à desactivação da função “  ”.



Conselho

É possível activar ou suprimir esta função a qualquer momento da cozedura, premindo o botão “  ”.

Também é possível activar esta função com uma cozedura diferida. 

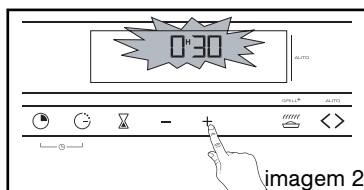
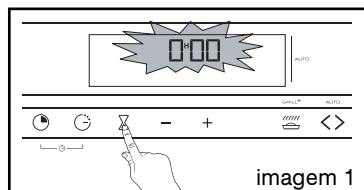
• UTILIZAÇÃO DA FUNÇÃO DO TEMPORIZADOR

- O programador do seu forno pode ser utilizado como temporizador independente, permitindo uma contagem decrescente de tempo sem funcionamento do forno.

Nesse caso, o tempo indicado pelo temporizador é prioritário em relação ao visor da hora do dia.

- Prima o botão “⏸” (imagem 1) até chegar aos 0.00.

- Regule o tempo pretendido premindo os botões + ou - (imagem 2) até obter o valor desejado (máximo de 60 minutos).



O visor deixa de piscar e o temporizador começa a contagem decrescente em segundos. Quando terminar o tempo, o temporizador emite uma série de sons para avisar. A paragem definitiva dos sons é feita premindo um botão qualquer.

Atenção

É possível alterar ou cancelar a qualquer momento a programação do temporizador.

• REGULAÇÃO DA LUMINOSIDADE DO VISOR

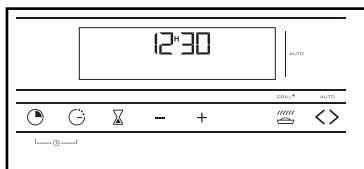
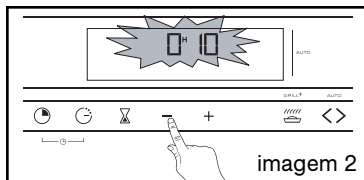
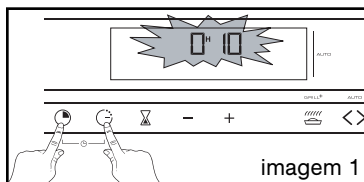
Pode alterar a luminosidade do visor, procedendo da seguinte forma:






- Regule e valide a hora do programador a 0h10 (imagem 1).

- Prima, ao mesmo tempo, os botões + e - durante alguns segundos, até o visor apresentar “CO” para entrar no modo de regulação (imagem 2).

- Prima os botões + ou - para obter a luminosidade desejada.

Após ter definido a luminosidade da sua escolha, aguarde alguns segundos e acerte novamente o relógio do programador.



- *  **CALOR GIRATÓRIO**
(temperatura recomendada **180°C** mini 35°C máxi 235°C)
- A cozedura é efectuada através do elemento de aquecimento situado no fundo do forno e da ventoinha de circulação de ar.
 - Subida rápida da temperatura. Alguns pratos podem ser introduzidos no forno frio.
 - Recomendado para manter tenros **carnes, brancas, peixes, legumes**. Para as cozeduras multiplas até 3 níveis
- *  **TRADICIONAL (ECO)**
(temperatura recomendada **200°C** mín. 35°C máx. 275°C)
- A cozedura efectua-se através dos elementos inferiores e superiores, sem sistema de circulação de ar.
 - Esta posição permite poupar energia, conservando ao mesmo tempo as qualidades de cozedura.
 - A posição ECO é utilizada para a etiquetagem energética.
 - NOTA : todas as cozeduras são realizadas **sem pré-aquecimento**.
-  **TRADICIONAL**
(temperatura recomendada **240 °C** mini 35 °C máxi 275 °C)
- A cozedura efectua-se através dos elementos inferior e superior, sem misturas do ar.
 - Necessita de um pré-aquecimento antes de colocar o prato lá dentro.
 - Recomendado para as cozeduras lentas e delicadas: **carne de caça tenra...** Para assar **carne vermelha**. Para cozer lentamente em cataplanas os pratos iniciados previamente na placa de cozinha ("**coq au vin**", **guisados de coelho**)
-  **TRADICIONAL VENTILADA**
(temperatura recomendada **205°C** mín. 35°C máx. 275°C)
- A cozedura é efectuada através dos elementos inferior e superior, mas também através da hélice de ventilação de ar.
 - Subida rápida da temperatura: Alguns pratos podem ser introduzidos no forno frio.
 - Recomendado para as **carnes, peixes, legumes**, colocados preferencialmente num recipiente de barro.
-  **BASE VENTILADA**
(temperatura recomendada **205°C** mín. 35°C máx. 275°C)
- A cozedura é efectuada através do elemento inferior, associado a uma leve dosagem do grill e ventoinha de circulação de ar.
 - Cozedura através do elemento de baixo com uma leve dosagem do elemento de cima. Coloque a grelha no encaixe de baixo.
 - Recomendado para **os pratos húmidos** (quiches, tartes de frutos sumarentos...) A massa ficará bem cozida por baixo. Recomendado para **as preparações levedadas** (**bolo rei, bola, folar...**) e para os **soufflés** que não ficarão retidos com uma crosta por cima

* Programa(s) usado(s) para obter os resultados indicados na etiqueta da energia em conformidade com as normas Europeias EN 50304 e de acordo com a Directiva Europeia 2002/40/CE.

**GRELHADOR COM AR QUENTE**

(temperatura recomendada **200°C** mín. 180°C máx. 230°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.
- Recomendado para todas as **carnes de aves** ou **assados**, para dourar por fora e cozer por dentro **perna, costeletas de novilho**. Para obter postas de **peixe** tenras

**GRELHADOR + (ESPETO ROTATIVO consoante o modelo)**

- 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 todas as **carnes de ave** ou **assados** no espeto rotativo. Para dourar a alta temperatura ou cozer por dentro **perna, costeletas de novilho**. Para obter postas de **peixe** tenras.

• FORNO PIROLÍTICO

- O seu forno limpa-se através da destruição a altas temperaturas da sujidade que provém das manchas ou dos transbordos.

- Os fumos libertados são destruídos após a passagem num catalisador.

Não deixe o forno acumular demasiadas gorduras para efectuar esta limpeza.

Em que caso é preciso efectuar uma pirólise?

- Quando o seu forno deitar fumo durante um pré-aquecimento, ou deitar muito fumo durante as cozeduras.

- Quando o seu forno libertar a frio um cheiro desagradável após diferentes cozeduras (carneiro, peixe, grelhados...).

A pirólise não é necessária após cada cozedura, mas unicamente se o grau de sujidade o justificar.

- De modo a poder adaptar-se a cada situação, este forno dispõe de 2 ciclos de limpeza por pirólise.

- Um ciclo económico com duração de 1:30 (tendo em conta o tempo de arrefecimento do forno, este ficará bloqueado durante 2 horas), este ciclo tem um consumo cerca de 25% menor que o ciclo de pirólise padrão. Accionado regularmente (a cada 2 ou 3 cozeduras de carnes), este ciclo permite manter o forno limpo em quaisquer circunstâncias.

- Um ciclo padrão com duração de 2:00 (tendo em conta o tempo de arrefecimento do forno, este ficará bloqueado durante 2:30), garantirá a limpeza eficaz de um forno muito sujo.

- Como medida de segurança, a porta fica trancada enquanto a temperatura no interior do forno ultrapassar as temperaturas de cozedura. É impossível abrir a porta, mesmo colocando o interruptor do selector de funções em 0.

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

• NORMAS DE SEGURANÇA



Atenção

- Antes de iniciar a pirólise, retire todos os acessórios do interior do forno, incluindo tabuleiros e grelhas.



Antes do início da pirólise, retire os derrames importantes que podem ter ocorrido, para evitar o risco de inflamação ou uma produção excessiva de fumo.

- Durante a pirólise, as superfícies ficam mais quentes do que numa utilização normal, as crianças devem manter-se afastadas.

- Não cubra o interior do forno com papel de alumínio, para poupar uma limpeza: se provocar um sobre-aquecimento, danificará o esmalte que recobre a cavidade.



• LIMPEZA POR PIRÓLISE IMEDIATA


Certifique-se de que o programador está a indicar a hora do dia e que esta não esteja intermitente.

Basta colocar o seu selector de cozedura na posição “ Pirólise” ou “ Pirólise ECO”(imagem 1).

O tempo de indisponibilidade do forno é de 2h30 (2 horas de pirólise e 30 minutos de arrefecimento) em “Pirólise” ou 2h (1h30 de pirólise e 30 minutos de arrefecimento) em “Pirólise ECO”(este tempo não pode ser alterado). Este tempo tem em conta a duração de arrefecimento até ao desbloqueio da porta.

O visor indica-lhe a hora em que o seu forno estará novamente disponível (imagem 2).

O  no visor indica-lhe que se encontra no ciclo de pirólise ou  ECO no ciclo de pirólise ECO.

Durante o ciclo da pirólise, aparece um cadeado  no visor, indicando que a porta está bloqueada (imagem 3).

No final do ciclo da pirólise, o visor indica (consulte (imagem 2).

Quando o cadeado deixa de aparecer no visor, pode abrir a porta.

Coloque novamente o selector de funções na posição 0 (imagem 4).

Quando o forno estiver frio, utilize um pano húmido para remover a cinza branca. O forno está limpo e pode novamente ser utilizado para efectuar as cozeduras pretendidas.

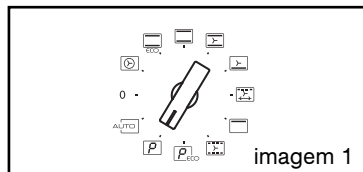


imagem 1

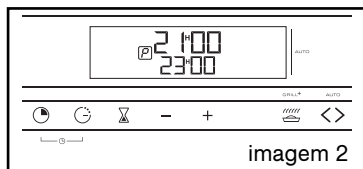


imagem 2

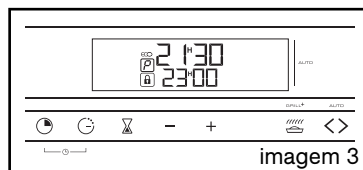


imagem 3

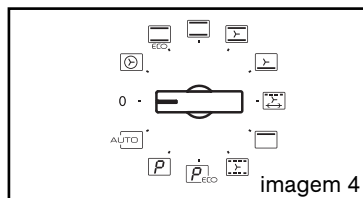


imagem 4

Atenção

Antes de iniciar uma pirólise, retire os acessórios do forno e remova os eventuais derrames importantes que se tenham criado.

Atenção

Não colocar tecidos ou panos na pega do forno.

• LIMPEZA POR PIRÓLISE DIFERIDA

Siga as instruções descritas no parágrafo “pirólise imediata” e depois

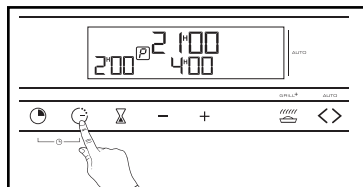
Prima o botão “⌚”, o indicador do final de cozedura começa a piscar para indicar que já pode fazer a regulação.

Prima os botões + ou - para regular a hora final desejada.


Exemplo: Fim de pirólise às 4:00.


Após estas acções, o início da pirólise é diferido para terminar às 4h.

Quando a pirólise tiver terminado, coloque novamente o selector de funções em 0.




• VANTAGEM E PRINCÍPIO

Com a função “” já não precisa de escolher a temperatura e o tempo de cozedura. Estes dois parâmetros são calculados automaticamente pelo forno, de modo a obter uma cozedura otimizada.


Este modo de cozedura efectua  se em 2 fases:

1) Uma primeira fase (aquisição) durante a qual o forno vai registar, graças aos seus sensores electrónicos, os dados de cozedura específicos do seu prato.

Esta fase é simbolizada por  a piscar na zona direita do visor:

Pode durar entre 5 e 40 minutos segundo a cozedura seleccionada.

NÃO ABRIR A PORTA DURANTE ESTA FASE de modo a não perturbar o registo dos dados.


2) Uma segunda fase (cálculo), durante a qual o forno determina o tempo de cozedura necessário. O símbolo de animação “” deixa de piscar. O forno indica o tempo de cozedura que falta, bem como a hora de fim de cozedura. Pode abrir, se desejar intervir no prato (regar, virar o alimento...).

3) No final da cozedura, ouvirá vários bips.

• MODO DE UTILIZAÇÃO

a) **Cozedura imediata:**

Coloque o selector de cozedura na função “”.

Com o auxílio do botão “”, escolha o prato.

Insira na grelha recomendada no visor. Feche a porta. O forno inicia a cozedura.


A fase de procura começa simbolizada pela animação no visor: É-lhe proposto um tempo. Uma vez a cozedura concluída, o forno emite vários bips.

b) **Cozedura diferida:**

Coloque o selector de cozedura na função “”.

Escolha o seu prato, premindo o botão “”.

Enforne o prato e feche a porta

Coloque o selector do modo em “”.

Prima os botões + ou - para regular a hora final desejada.

Exemplo: Fim de cozedura 13h00.



Após estas operações, o início da cozedura é diferido.

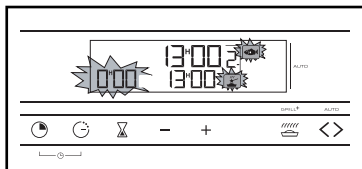
O fim da cozedura é avaliado a partir do tempo médio básico. Tal como para uma cozedura imediata, esse tempo será optimizado durante a cozedura e por conseguinte a hora poderá variar uns minutos (a + ou a -) em relação à selecção inicial.

• CONSELHOS

Quando o símbolo “” deixar de piscar, pode abrir a porta do forno.

No entanto, se abrir a porta enquanto o símbolo estiver animado, o seu forno emite um “bip” de aviso e os símbolos dos pratos piscam.

A cozedura em modo “” DEVE COMEÇAR COM O FORNO FRIO. Convém esperar que arrefeça por completo antes de efectuar uma segunda cozedura neste mesmo modo (no caso oposto, os indicadores de duração de cozedura, “” e os pratos piscam no visor, bem como uma série de bips sonoros impedem-no de iniciar uma cozedura). 



/ NO CASO DE ANOMALIAS NO FUNCIONAMENTO

PROBLEMA CONSTA-TADO	AS CAUSAS POSSÍVEIS	O QUE FAZER?
Os bips+ a imagem EASY COOK piscam	- Abriu a porta durante a fase de pesquisa: o programa foi cancelado. - O forno está quente	Deixe arrefecer o forno antes de reiniciar a cozedura.

**PEIXE**

- **Peixes inteiros (dourada, pescadinha...) ou inteiros individuais (trutas, cavalas) com especiarias e vinho branco, posta de peixe**

CONSELHOS:

- guarde esta função para os peixes inteiros, cozinhados na travessa (os peixes grelhados ou cozidos em papillote necessitam de um pré-aquecimento do forno).

**LOMBO DE VACA ASSADO**

- **Lobos de vaca assados (cozedura em sangue suculento)**

CONSELHOS:

- Se preferir uma carne bem passada, opte por uma função de cozedura tradicional.
- retire o lombo do frigorífico, 1 hora no mínimo antes de iniciar a cozedura (ver conselhos na página seguinte). Retire ao máximo as tiras de toucinho, coloque a carne num tabuleiro de barro com um pouco de água e uma colher de café de azeite. Tempere com sal no fim da cozedura.

**PIZZA**

- **pizza fresca de charcutaria**
- **pizza de massa pronta a ser cozida**
- **pizza de massa feita em casa**
- **pizza congelada (rolos de queijo, pãezinhos (em caixas))**

CONSELHOS:

- coloque-a em cima da grelha de modo a obter uma massa estaladiça
- coloque-a no tabuleiro esmaltado de modo a obter uma massa fofa.

**FRANGO**

- **frangos de 1 kg a 1,800 kg**
- **pato pequeno, pintada...**

CONSELHOS:

- cozedura com o espeto rotativo: não se esqueça de colocar a pingadeira no 1º encaixe, de modo a recuperar as gorduras.
- cozedura dentro de um tabuleiro: de barro de preferência, de modo a evitar as projecções de gordura
- Pique a pele das aves de modo a evitar os salpicos.

**TARTES**

- **Tartes frescas**
- **Tartes congeladas**
- **Quiches**
- **Empadas de carne cruas congeladas**

CONSELHOS:

- utilize uma forma de alumínio não adesivo: a massa ficará mais estaladiça por debaixo
- tartes e quiches congeladas do comércio: retire a forma de alumínio antes de as colocar em cima da grelha

**LEGUMES**

- **tomates, pimentos recheados**
- **lasanhas (frescas ou congeladas)**
- **empadão, bacalhau desfiado, gratinados de massas, etc...**

CONSELHOS:

- adapte correctamente as dimensões do seu tabuleiro à quantidade a cozer, para evitar que o sumo saia.

PEIXE

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 (CARNES NO GERAL)

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 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.

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.

FRANGO:

Adapte o tabuleiro ao tamanho do frango, de modo a que as gorduras não queimem.

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.

LEGUMES

Para um gratinado de batatas mais untuoso, aconselhamos a cozê-las anteriormente cortadas às rodelas em leite ou leite-creme durante vinte minutos.

Para fazer tomates recheados: após ter aberto um buraco, retire as sementes, tempere com sal o interior e coloque-as numa grelha para que eles escorram antes de os rechear.

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.
 ½ 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.

LOMBO DE VACA Molhos de acompanhamento.

Molho de vinho SAUTERNES (vinho branco doce) com SALSA 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.

Molho de CONHAQUE com PIMENTA ROSA:

Refogue 2 colheres de sopa de chalotas picadas em manteiga.
Adicione 15 cl de vinho tinto, deixe evaporar.
Acrescente 1 gema de ovo, 1 colher de Ketchup, 200 g de manteiga. Sal, pimenta.
Sem deixar de mexer, junte 3 colheres de Conhaque e 1 colher de café de grãos de pimenta rosa.

Molho de FRUTA com PÊRA e AGRIÃO:

Coza 1 pêra, coberta com vinho branco. Escorra, triture.
 Escalde ½ molho de agrião, escorra-os e pique-os finos.
 Refogue 1 colheres de sopa de chalotas picadas em manteiga.
 Acrescente o vinho branco da cozedura. Ferva até evaporar.
 Adicione a pêra, os agriões e 20 cl de natas.
 Tempere com sal e pimenta, deixe ferver ligeiramente.

Leve ao forno. Cozinhe na manteiga as maçãs não descascadas cortadas em gomos. 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.

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.

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.

TARTES / QUICHES

Forma em alumínio anti adesivo com um diâmetro de 30 cm.

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.

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,

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

LEGUMES**Tomates recheados aquecidos.**

8 tomates

300 g de queijo de cabra fresco

4 colheres de sopa de azeite

1 pequeno ramo de ervas aromáticas (cebolinho ou manjeri-

cão)

Sal, pimenta.

Lave os tomates, abra um buraco e retire suavemente a polpa.

Vire-os para os escorrer bem.

Com um grafo, misture o queijo e o azeite, adicione as ervas aromáticas bem picadas, sal e pimenta.

Volte a colocar a tampa do orifício que fez e coloque-os num tabuleiro. Leve ao forno.

Sirva quente numa bandeja com salada verde.