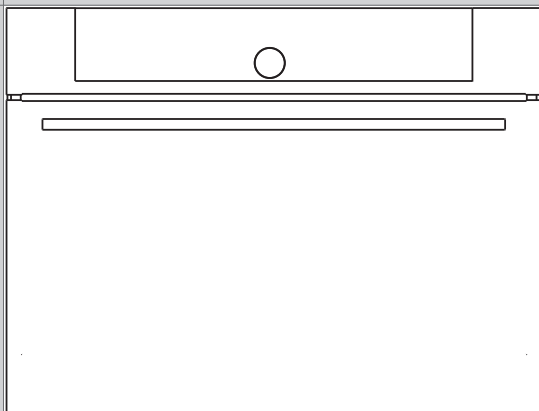


PT

**MANUAL DE UTILIZA-
ÇÃO PORMENORIZA-
DO PARA UM FORNO
DE MICRO-ONDAS
COMBINADO**

gorenje



Obrigado pela
confiança demonstrada
ao comprar um aparelho da nossa
marca.

Fornecemos-lhe um manual
pormenorizado que lhe facilitará
a utilização deste aparelho e lhe
permitirá familiarizar-se rapidamente
com o mesmo.

Verifique primeiro se o aparelho
não sofreu qualquer dano
durante o transporte. Se detetar
qualquer avaria, é favor contactar
imediatamente o retalhista onde o
comprou ou o armazém regional
de onde vem. Encontrará o número
de telefone na fatura ou na nota de
entrega.

O manual de instalação e de ligação é
fornecido separadamente.

O manual de utilização está
igualmente disponível no nosso site
web:

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



Informação importante



Conselho, observação

ÍNDICE

4 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA 9 Antes de ligar o aparelho	ADVERTÊNCIA
10 O FORNO DE MICRO-ONDAS COMBINADO 13 Características do aparelho – placa das características 14 Painel de comandos	APRESENTAÇÃO
16 ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO 17 PRIMEIRA UTILIZAÇÃO	PREPARAÇÃO DO APARELHO PELA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO
18 SELEÇÃO DO MENU DE COZEDURA PRINCIPAL E AJUSTES 19 A) cozedura por seleção do tipo de alimento (Modo automático - Auto) 21 B) cozedura por seleção do modo de funcionamento (Modo Profissional - Pro) 27 C) cozedura com micro-ondas 28 D) guardar programas definidos pelo utilizador (os meus favoritos) 29 INÍCIO DA COZEDURA 29 FIM DA COZEDURA E PARAGEM DO FORNO 30 SELEÇÃO DAS FUNÇÕES COMPLEMENTARES 32 SELEÇÃO DOS AJUSTES GERAIS 34 DESCRIÇÃO DOS MODOS DE COZEDURA & TABELA DE COZEDURA	AJUSTES E COZEDURA
54 MANUTENÇÃO E LIMPEZA 55 Limpeza convencional do forno 56 Programa de limpeza aqua clean 57 Desmontar e limpar as grades em fila 58 Substituição da lâmpada	LIMPEZA E MANUTENÇÃO
59 GUIA DE REPARAÇÃO 60 ELIMINAÇÃO	DIVERSOS

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA



É FAVOR LER ATENTAMENTE ESTE MANUAL E MANTÊ-LO AO SEU ALCANCE PARA FUTURAS CONSULTAS.

As crianças a partir de 8 anos e as pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência ou de conhecimentos podem utilizar este aparelho desde que fiquem sob a vigilância de um adulto responsável, tenham recebido instruções prévias sobre a maneira de se servir do mesmo em toda a segurança, e de ter entendido os riscos aos quais se expõe. Não deixe as crianças brincar com o aparelho; vigie-as se elas procederem à sua limpeza ou à sua manutenção.

AVISO : O aparelho e as suas partes acessíveis ficam muito quentes durante a utilização. Tenha muito cuidado em não tocar nos elementos aquecedores. Mantenha as crianças menores de 8 anos afastadas do aparelho, exceto se as vigiar permanentemente.

AVISO: os elementos acessíveis podem ficarem escaldantes. Impede as crianças pequenas de se aproximar do aparelho.

O aparelho fica muito quente durante a utilização. Tenha muito cuidado em não tocar nos elementos aquecedores no interior do forno.

AVISO: antes de substituir a lâmpada, desligue o aparelho da fonte de alimentação elétrica para evitar um eventual choque elétrico.

Não utilize detergentes abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro do forno/a tampa de vidro

do fogão (segundo o caso) pois podem riscar a superfície. Estes danos podem provocar rachadelas no vidro.

Não limpe o aparelho com um aparelho de vapor ou de alta pressão, pois existe um risco de choque elétrico.

O aparelho não está previsto para ser comandado por um temporizador externo ou um sistema de controlo especial.

Os cabos fixos devem incluir um dispositivo de desconexão em conformidade com as normas elétricas em vigor.

Se o cabo elétrico estiver danificado, mande-o substituir pelo fabricante, por um técnico do serviço pós venda, ou por um profissional qualificado para evitar qualquer eventual risco.

Não instale o aparelho atrás de uma porta decorativa para evitar o sobre-aquecimento.

Este aparelho é exclusivamente destinado à cozedura dos alimentos. Não o utilize para outros fins, por exemplo para aquecer a peça, secar os animais (de estimação ou outros), papel, têxteis, plantas aromáticas, etc. porque pode provocar ferimentos ou um incêndio.

A ligação à rede elétrica deste aparelho deve ser executada exclusivamente por um profissional autorizado. As modificações não autorizadas ou as reparações executadas por pessoas não qualificadas podem provocar feridas graves ou danificar o aparelho.

Se utilizar outros aparelhos elétricos em proximidade do seu recinto de cozedura, é favor verificar que o seu cabo de alimentação não fique preso entre a cavidade e a porta do forno, porque pode provocar um curto-circuito. Mantenha o cabo elétrico dos outros aparelhos a uma boa distância.

Não cobre o forno com folhas de alumínio e evite colocar pratos ou formas diretamente na soleira. Ao impedir o ar de circular, a folha de alumínio prejudicaria numa cozedura conveniente e danificaria o revestimento em esmalte.

Quando o forno está em serviço, a porta aquece. Para melhorar a proteção e reduzir a temperatura da face externa da porta, um terceiro vidro foi integrado (apenas em alguns modelos).

As dobradiças da porta do forno podem ficar danificadas no caso de sobrecarga; não pouse nenhum recipiente pesado em cima da porta aberta e não se apoie em cima dela enquanto limpar o interior do forno. Não suba em cima da porta aberta e não deixe as crianças sentarem-se em cima.

Não levante o aparelho segurando-o pela pega da porta.

O funcionamento do aparelho é seguro com ou sem corredeiras.

Verifique se as fendas de ventilação não ficam de forma alguma recobertas nem obstruídas.

Utilização segura do forno de micro-ondas

AVISO: quando o forno funciona em modo combinado, as crianças apenas devem usar o mesmo sob a vigilância de um adulto devido à temperatura elevada gerada.

AVISO: se a porta ou a junta da porta estiverem danificadas, não utilize o forno enquanto não for reparado por um técnico competente.

AVISO: é perigoso para qualquer outra pessoa que não um técnico proceder a reparações que implica à desmontagem de um painel de proteção contra a exposição no micro-ondas.

AVISO: não se deve aquecer, os líquidos e os outros alimentos em recipientes fechados hermeticamente, porque estes podem explodir.

Este aparelho é destinado para um uso doméstico e para aplicações similares tais como:

- as cozinhas reservadas ao pessoal das lojas, gabinetes, e outros lugares de trabalho;
- as quintas;
- as unidades de habitação destinadas aos clientes dos hotéis, motéis e outros estabelecimentos de alojamento;
- os alojamentos de tipo quarto de hóspede.

Utilize exclusivamente uma trem de cozinha e utensílios compatíveis com um forno de micro-ondas.

Não deve usar recipientes metálicos para cozer ou aquecer alimentos ou bebidas no micro-ondas.

Quando aquece alimentos em recipientes de plástico ou de papel, esteja sempre atenta ao forno para poder atuar a tempo no caso do recipiente inflamar-se.

O aquecimento das bebidas no micro-ondas pode provocar uma ebulição diferida. Tenha o cuidado de manipular os recipientes com precaução. Para prevenir esta ebulição repentina, coloque um utensílio não metálico (por exemplo uma colher de madeira, de vidro ou de plástico) no recipiente antes de iniciar o aquecimento de uma bebida.

De forma a evitar qualquer risco de queimadura, agite os biberões, mexe o conteúdo dos boiões para bebés e teste a temperatura antes de alimentar a criança.

Não ponha a cozer totalmente ovos ou nem em meia cozedura no micro-ondas, porque podem rebentar, mesmo quando a cozedura está terminada.

Se vir fumo, pára o forno ou desligue-o da fonte de alimentação elétrica e deixe a porta fechada para abafar as eventuais chamas.

O forno de micro-ondas é destinado à preparação de alimentos sólidos ou líquidos. A desidratação dos alimentos, a secagem da roupa e o aquecimento de compressas, pantufas, esponjas ou roupas húmidas, etc. apresentam um risco de queimadura, de inflamação ou de incêndio.

É necessário limpar o forno regularmente e retirar logo qualquer resíduo alimentar.

Se o forno não estiver em bom estado de limpeza, a sua superfície pode degradar-se, o que encurtará a sua duração de vida e conduzirá a situações perigosas.

Quando o aparelho está em serviço, a porta do seu móvel de embutir deve ficar aberta.

Respeite uma distância mínima de segurança entre a parte superior do forno e os objetos situados mesmo em cima.

O forno de micro-ondas é destinado à preparação de alimentos sólidos ou líquidos. A desidratação dos alimentos, a secagem da roupa e o aquecimento de compressas, pantufas, esponjas ou roupas húmidas, etc. apresentam um risco de queimadura, de inflamação ou de incêndio.

Use sempre luvas de cozinha para tirar os pratos do forno. Alguns recipientes absorvem o calor dos alimentos e podem estar muito quentes.

Utilize apenas um trem de cozinha adaptado aos micro-ondas. Não se sirva de recipientes de aço ou com elementos dourados ou prateados.

Não deixe nenhum utensílio no forno quando o mesmo está desligado. De forma a evitar qualquer dano, não ponha no forno em funcionamento quando este está vazio.

Não utilize recipientes de porcelana, cerâmica, ou de barro se estes forem porosos ou se o interior não estiver envernizado. A humidade penetraria nos poros e estes materiais partem sob ação

das micro-ondas. Use sempre um trem de cozinha compatível com um forno de micro-ondas.

Leia e respeite sempre os conselhos de cozedura de micro-ondas que constam das embalagens dos produtos.

Seja prudente quando aqueça alimentos com álcool, pois o álcool e o ar podem formar uma mistura combustível no interior do forno. Abra a porta com precaução.

Em modo micro-ondas ou combinado, não se recomenda usar recipientes metálicos, garfos, colheres e facas, e deixar tiras de metal nos saquinhos dos congelados. Após ter cozido ou aquecido os alimentos, misture-os ou deixe-os descansar até o calor repartir-se de forma homogénea.

Não ligue o aparelho à alimentação caso esteja instalado um ELCB (disjuntor de fugas de terra) no circuito de alimentação.

ANTES DE LIGAR O APARELHO

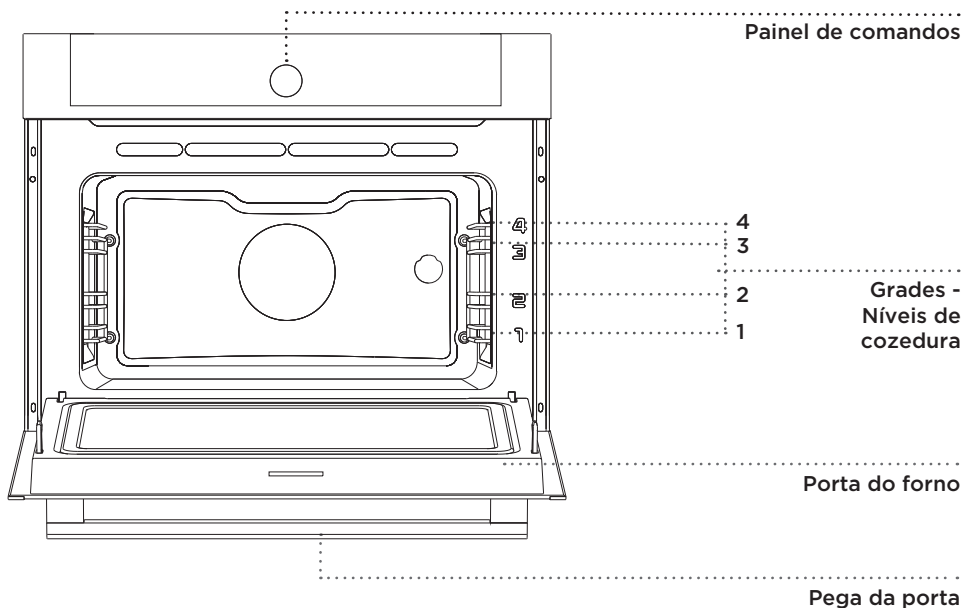


Leia atentamente o presente manual de utilização antes de ligar o aparelho. As reparações ou reclamações resultantes de uma utilização ou de uma ligação não conforme não estão cobertas pela garantia.

O FORNO DE MICRO-ONDAS COMBINADO

(DESCRIÇÃO DO FORNO E DO SEU EQUIPAMENTO - CONSOANTE O MODELO)

A ilustração representa um dos modelos embutíveis. Este manual foi redigido para vários aparelhos com equipamentos diferentes; é portanto possível que descreve funções e acessórios que não estão disponíveis no seu modelo.



GRADES EM FIO

As grades em fio permitem cozer os preparados em 4 níveis (repare que os níveis/grades (ou corrediças) são numerados de baixo para cima).

As grades 3 e 5 servem para a cozedura no grill.

INTERRUPTOR NA PORTA DO FORNO

Quando se abra a porta do forno durante a cozedura, o interruptor desativa as resistências, o ventilador e a produção de micro-ondas. Quando se fecha, reativa as resistências e as micro-ondas.

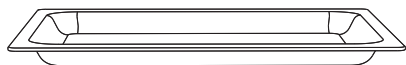
VENTILADOR DE ARREFECIMENTO

Este aparelho está equipado de um ventilador que arrefece a carroçaria e o painel de comando.

FUNCIONAMENTO PROLONGADO DO VENTILADOR DE ARREFECIMENTO

O ventilador funciona ainda durante um momento após a paragem do forno para acelerar o arrefecimento do aparelho. A duração da atividade prolongada do ventilador depende da temperatura que há no centro do recinto.

EQUIPAMENTO E ACESSÓRIOS DO FORNO (consoante os modelos)



O **PRATO DE VIDRO** pode ser utilizado em todos os modos de cozedura, incluindo nos micro-ondas; também pode servir de prato de serviço.



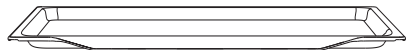
Durante a cozedura no micro-ondas, nunca utilize o grelhador, a placa de pastelaria, a pingadeira ou qualquer outro utensílio ou acessório metálico.



A **GRELHA** serve para a cozedura no grill. Pode também pousar os pratos, as painelas de pressão ou formas com os preparados a cozer.



A grelha tem um taco de segurança. Portanto é necessário levantá-la levemente para a frente para tirá-la do forno.



A **PLACA DE PASTELARIA** está prevista para a cozedura dos bolos.



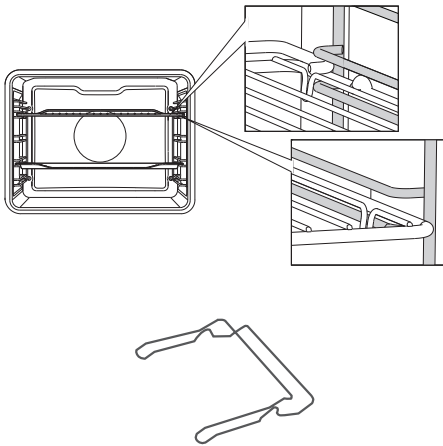
O **PRATO MULTI-USO PROFUNDO** serve para a cozedura da carne e dos bolos com muito líquido. Pode igualmente utilizá-lo com pingadeira para recolher a gordura dos alimentos que cozem diretamente na grelha.



Quando coze os seus preparados no prato multiuso, nunca o coloque na primeira grade, em baixo do forno. Pode colocá-lo no primeiro nível apenas quando se serve da pingadeira durante a cozedura no grill ou no espeto.



Como os acessórios do forno aquecem, a sua forma pode mudar. Isso não afeta em nada a sua funcionalidade e voltam a ter a sua forma de origem ao arrefecer.



Tem de inserir a grelha, a placa de pastelaria, o prato de vidro e a pingadeira no espaço situado entre os dois fios que formam a grade.

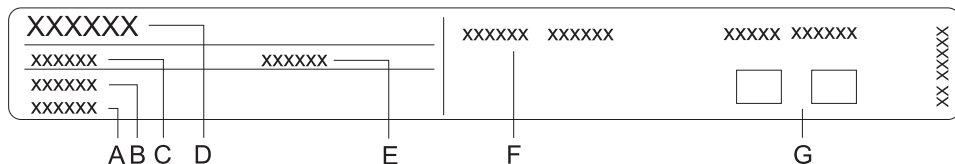
A **PEGA PARA A PLACA DE PASTELARIA** permite tirar facilmente as placas fora do forno quando estão escaldantes.



Durante a cozedura, o aparelho e alguns dos seus elementos acessíveis ficam muito quentes. Ponha luvas de cozinha ou utilize umas protetoras.

CARACTERÍSTICAS DO APARELHO - PLACA DAS CARACTERÍSTICAS

(CONSOANTE OS MODELOS)

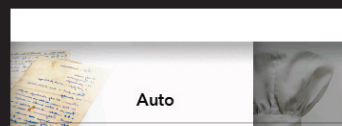


- A N° de série
- B Código
- C Tipo
- D Marca
- E Modelo
- F Características técnicas
- G Símbolos de conformidade

A placa das características possui as principais características técnicas e encontra-se na borda interior do forno. Vê-se quando se abre a porta.

PAINEL DE COMANDOS

(consoante os modelos)



1 TECLA LIGAR/
DESLIGAR

2 TECLA LIGAR/
DESLIGAR DE
ILUMINAÇÃO

3 TECLA VOLTAR

4 BOTÃO de
seleção e de
VALIDAÇÃO

Pressão rápida:
voltar ao menu

Pressão longa:
voltar ao menu
principal

**Rode o botão para
selecionar o ajuste.**

**Valide a sua seleção
premindo o botão.**



5 CONTADOR DE MINUTOS COM ALARME ALARM

6 TECLA SEGURANÇA CRIANÇAS

7 TECLA INICIAR/ STOP

7 ECRÃ - exibe todos os ajustes

Pressão longa:

INICIAR

Pressão longa

durante a operação:

STOP

NOTA:

As teclas reagirão melhor se as tocar com uma superfície larga do seu dedo. Sempre que tocar numa, houve-se tocar rapidamente um sinal sonoro.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

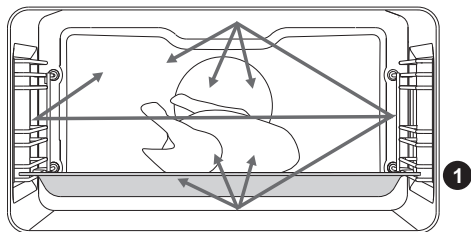
Antes da primeira utilização remova tudo o que está no interior do forno, incluindo as proteções de transporte. Limpe todos os acessórios e utensílios com água quente e detergente usual. Não utilize produtos abrasivos.

Antes de utilizar o forno pela primeira vez, ponha-o a aquecer durante uma hora a 200°C em convecção natural, sem nenhum alimento no interior. Liberta então o odor característico de um produto novo. Ventile bem a cozinha aquando a primeira utilização.

FUNÇÃO DAS MICRO-ONDAS

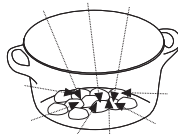
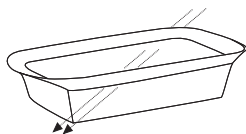
As micro-ondas servem para a cozedura e o descongelamento dos alimentos. Permitem uma cozedura rápida e eficaz sem modificar a cor ou o aspeto dos produtos.

As micro-ondas servindo para a cozedura são ondas eletromagnéticas. Encontramo-las normalmente no nosso ambiente sob a forma de ondas radioelétricas, luz ou irradiação por infravermelhos. A sua frequência média é de 2 450 MHz.



As suas propriedades são as seguintes:

- são refletidas pelo metal,
- atravessam os outros materiais,
- são absorvidas pelas moléculas de água, de gordura e de açúcar.



Quando um alimento é exposto às micro-ondas, as suas moléculas agitam-se rapidamente, o que eleva a sua temperatura.

As ondas penetram nos alimentos a uma profundidade de cerca de 2,5 cm; se os alimentos são mais espessos, a cozedura no centro far-se-á por condução, como na cozedura tradicional.



Nunca ponha a funcionar os micro-ondas com o forno vazio.

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

SELEÇÃO DA IDIOMA

Após o forno estar ligado à rede elétrica, ou após um corte elétrico prolongado, é necessário selecionar o idioma de exibição desejado. O inglês é o idioma por defeito.

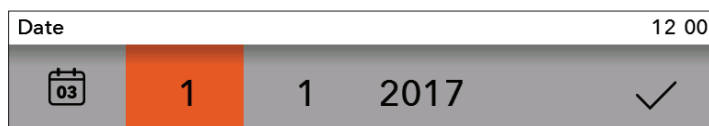


Valide cada ajuste premindo o **BOTÃO**.



Rode o **BOTÃO** para selecionar o idioma desejado. Valide a sua seleção.

AJUSTE DA DATA



Prima o **BOTÃO** para ajustar o DIA, MÊS e ANO. Rode o **BOTÃO** para validar os seus ajustes com a marca de seleção.

ACERTAR O RELÓGIO



Prima o **BOTÃO** para acertar a hora. Valide o seu acerto com a marca de seleção.



O forno funciona mesmo se não tiver acertado a hora. No entanto, as funções do programador não estarão disponíveis (ver o capítulo AJUSTE DAS FUNÇÕES DO PROGRAMADOR).

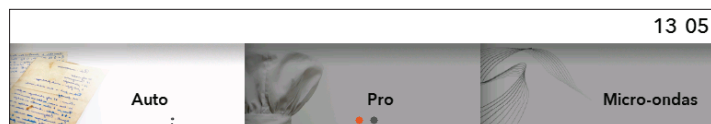
Passado alguns minutos, o forno passa para o modo Stand-by.

MODIFICAÇÃO DO AJUSTE DO RELÓGIO

Podem modificar o ajuste do relógio se nenhuma função do programador não estiver a ser utilizado (ver o capítulo SELEÇÃO DOS AJUSTES GERAIS).

SELEÇÃO DO MENU DE COZEDURA PRINCIPAL E AJUSTES

Pode escolher entre vários métodos para cozer os seus preparados no forno.



Rode o BOTÃO para selecionar o menu desejado. Valide a sua seleção premindo o BOTÃO. O NOME do menu selecionado aparece no topo do ecrã.



Valide cada ajuste premindo o BOTÃO.

A) Auto

Com este método, primeiro tem de selecionar o tipo de alimento a cozer. Depois seguem-se os ajustes automáticos da quantidade, do grau de cozedura (malpassado, bem passado ...) e da hora de fim de cozedura.

Este programa oferece uma grande escolha de receitas pré-ajustadas, revisadas por chefes cozinheiros e nutricionistas.

B) Pro

Este método oferece combinações de ajustes pré-definidas para preparações especiais. Pode retificar s ajustes.

C) Micro-ondas

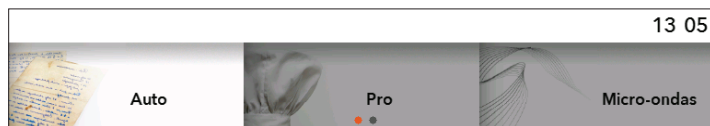
Este modo convém à cozedura e ao descongelamento dos alimentos.

D) Os meus favoritos

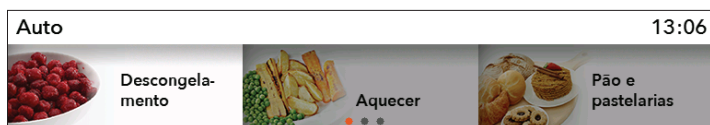
Este menu permite cozer os seus preparados como bom lhe convier, utilizando de cada vez a mesma combinação de ajustes e as mesmas etapas. Guarde os seus parâmetros favoritos na memória do forno, e voltará a tê-los na próxima vez, quando precisar.

A) COZEDURA POR SELEÇÃO DO TIPO DE ALIMENTO (Modo automático - Auto)

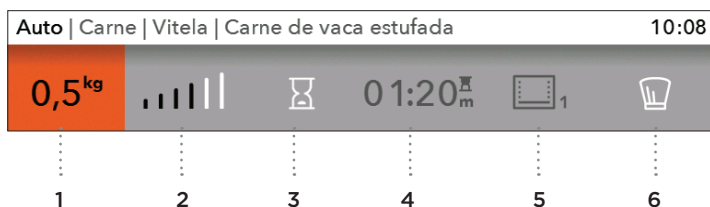
 Valide cada ajuste premindo o BOTÃO.



Rode o BOTÃO para selecionar o menu **Auto**. Valide premindo o BOTÃO.



Selecione o tipo de alimento e a sua preparação. Valide a sua seleção.



Os valores pré-ajustados aparecem no ecrã. Pode retificar a quantidade e o grau de cozedura e o início diferido (hora de fim de cozedura).

- 1 Quantidade
- 2 Grau de cozedura
- 3 Início diferido
- 4 duração de cozedura
- 5 Modo de cozedura e grade recomendada
- 6 Modo profissional (Pro).

 Se selecionar o ícone  no menu Automático, o programa abra o menu Pro (ver o capítulo COZEDURA POR SELEÇÃO DO MODO DE FUNCIONAMENTO).

Toque na tecla **INCIAR/STOP** para iniciar a cozedura.
Todos os ajustes aparecem no ecrã.

PRÉ-AQUECIMENTO

A cozedura de alguns pratos em modo Auto tem um pré-aquecimento .

Quando seleccione o alimento, aparecem as seguintes mensagens: **"O programa selecionado tem um pré-aquecimento"**. (Valide o seu ajuste premindo o BOTÃO.) **"O pré-aquecimento começa."** Não ponha o prato no forno agora. A temperatura real e a temperatura ajustada aparecem alternadamente no ecrã.

Quando o forno atinge a temperatura ajustada, o pré-aquecimento acaba e ouve-se tocar um sinal sonoro.

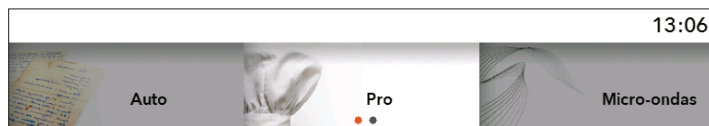
A mensagem seguinte exhibe então no ecrã: **"Pré-aquecimento terminado"**. Abra a porta e ponha no forno o seu prato. O programa continua e a cozedura começa segundo os ajustes seleccionados.



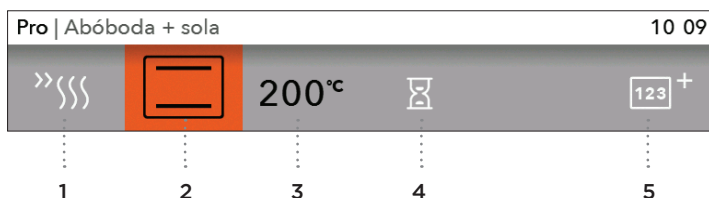
Após ter ativado a função Pré-aquecimento, já não pode programar o Início diferido.

B) COZEDURA POR SELEÇÃO DO MODO DE FUNCIONAMENTO (Modo Profissional - Pro)

 Valide cada ajuste premindo o BOTÃO.



Rode o BOTÃO e escolha o menu **Pro**. Valide a sua seleção.



Escolha os seus próprios ajustes de base.

AJUSTES DE BASE


- 1 pré-aquecimento
- 2 modo de cozedura (ver a tabela dos MODOS DE COZEDURA)
- 3 temperatura do forno

AJUSTES COMPLEMENTARES

- 4 Duração de cozedura (ver o capítulo FUNÇÕES DO PROGRAADOR ▣ DURAÇÃO DE COZEDURA)
- 5 Cozedura por etapas (ver o capítulo Cozedura por etapas)

PRÉ-AQUECIMENTO

Utilize a função Pré-aquecimento para pôr a aquecer o forno o mais rápido possível à temperatura desejada.











Quando o ícone  é selecionado, o pré-aquecimento arranca e aparece a seguinte mensagem: **"O pré-aquecimento começa."** Não ponha o prato no forno agora. A temperatura real e a temperatura ajustada aparecem alternadamente no ecrã.


Quando o forno atinge a temperatura ajustada, o pré-aquecimento acaba e ouve-se tocar um sinal sonoro.

A mensagem seguinte exhibe então no ecrã: **"Pré-aquecimento terminado"**. Abra a porta e ponha no forno o seu prato. O programa continua e a cozedura começa segundo os ajustes selecionados.

 Após ter ativado a função Pré-aquecimento, já não pode programar o Início diferido.




MODOS DE COZEDURA (segundo os modelos)

MODO	DESCRIÇÃO	TEMPERATURA PRÉAJUSTADA (°C)	MIN - MAX TEMPERATURA (°C)
MODOS DE COZEDURA			
	ABÓBODA + SOLA As resistências da abóboda (em cima) e da soleira (em baixo) aquecem simultaneamente, e o calor irradia no interior do forno espalhando-se regularmente. A cozedura das carnes ou dos bolos apenas é possível num único nível de cada vez.	200	30 - 250
	ABÓBODA Apenas a resistência da abóboda, em cima do forno, difunde o calor nos alimentos. Utilize-a para dourar os seus preparados na parte superior (no fim de cozedura).	150	30 - 235
	SOLEIRA Apenas a resistência da soleira, em baixo do forno, difunde o calor. Utilize este modo para cozer o fundo dos seus preparados.	160	30 - 235
	PEQUENO GRELHADOR Apenas o grill (que é um elemento do grill duplo) está em funcionamento. Este modo de cozedura serve para grelhar as tostas, recheadas ou não, e as salsichas em pequenas quantidades.	240	30 - 275
	GRANDE GRELHADOR A resistência da abóboda e o grill estão em funcionamento. O calor provém diretamente do grill instalado em cima do forno. O funcionamento simultâneo da resistência de abóboda permite aumentar o efeito do calor. Este modo de cozedura serve para grelhar a carne, as tostas (recheadas ou não) e as salchichas.	240	30 - 275
	GRANDE GRELHADOR VENTILADO O grill e o ventilador funcionam simultaneamente. Este modo é especialmente adaptado à cozedura das peças grandes de carne e das aves, num único nível. É igualmente recomendado para os gratinados ou para obter uma crosta dourada.	170	30 - 275
	CALOR ROTATIVO + SOLEIRA A resistência da soleira funciona ao mesmo tempo que o ventilador e a resistência circular. Este modo convém bem para as pizzas, as pastelarias com muito líquido, os bolos com fruta, a massa confeccionada com fermento de padeiro e a massa quebrada. A cozedura é possível em vários níveis ao mesmo tempo.	200	30 - 275
	CALOR ROTATIVO A resistência circular e o ventilador funcionam simultaneamente. O ventilador situado no fundo do forno faz circular à volta do rôti ou do bolo o calor produzido pela resistência circular. Este modo convém à cozedura das carnes ou dos bolos em vários níveis ao mesmo tempo.	180	30 - 275
	CALOR ROTATIVO ECO ¹⁾ Este modo otimiza o consumo de eletricidade durante a cozedura. Utiliza-se para cozer a carne assada e para a pastelaria.	180	120 - 275
	SOLEIRA VENTILADA Este modo convém à cozedura dos bolos com fermento de padeiro que não encham muito e à esterilização das conservas de frutos e legumes.	180	30 - 230

MODO	DESCRIÇÃO	TEMPERATURA PRÉAJUSTADA (°C)	MIN - MAX TEMPERATURA (°C)
MODOS DE COZEDURA			
	ASSADO A resistência da abóboda, o grill e a resistência circular funcionam simultaneamente. Este modo convém para qualquer tipo de carne a assar.	180	30 - 240


¹⁾ Este modo serviu para determinar a classe de eficácia energética do aparelho de acordo com a norma EN 60350-1.

Neste modo, a temperatura real do forno não aparece devido a um algoritmo de funcionamento especial e à utilização do calor residual.

MODO	DESCRIÇÃO	TEMPERATURA PRÉAJUSTADA (°C)	POTÊNCIA (W)
	MICRO-ONDAS As micro-ondas servem para a cozedura e para o descongelamento. Permitem uma cozedura rápida e eficaz sem modificar a cor nem o aspeto dos alimentos.	-	1000
	CALOR ROTATIVO E MICRO-ONDAS Utilize este programa para qualquer tipo de carne, pratos guisados, legumes, ervilhas, bolos, pães e gratinados (ou seja, todas as preparações que devem cozer por muito tempo).	160	600
	GRELHADOR VENTILADO + MICRO-ONDAS Utilize este modo combinado para os pequenos pedaços de carne, peixe e legumes. Permite uma cozedura rápida e os alimentos ficam com uma bela cor dourada.	200	600

POTÊNCIA DOS MICRO-ONDAS	UTILIZAÇÃO
1000 W	<ul style="list-style-type: none"> Aquecer rapidamente os líquidos (bebidas, água) e os pratos com muito líquido. Cozer preparados com muito líquido (sopa, molho, etc.).
750 W	<ul style="list-style-type: none"> Cozer legumes frescos ou congelados.
600 W	<ul style="list-style-type: none"> Para derreter o chocolate. Cozer peixes e marisco; aquecimento em 2 níveis. Cozer em baixa temperatura do feijão verde. Aquecer e cozer preparados delicadas à base de ovos.
360 W	<ul style="list-style-type: none"> Cozer em baixa temperatura produtos lácteos ou doces.
180 W	<ul style="list-style-type: none"> Descongelar manualmente, amolecer manteiga ou os cremes gelados.
90 W	<ul style="list-style-type: none"> Descongelar pastelarias com creme.

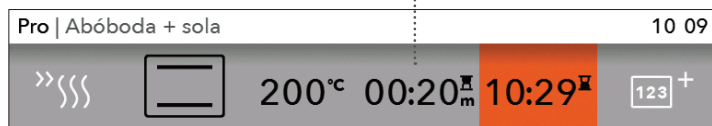
Toque na tecla **INCIAR/STOP** para iniciar a cozedura. Todos os ajustes aparecem no ecrã.

 O ícone °C pisca no ecrã até a temperatura selecionada ser alcançada. Não pode modificar o modo de cozedura durante a operação.

FUNÇÕES DO PROGRAMADOR - DURAÇÃO DE COZEDURA



Pode seleccionar as **Funções do programador** no menu Profissional de base. Valide a sua escolha premindo o BOTÃO.



Duração de cozadura

Início diferido




Ajuste da duração de cozadura

Esta parametrização permite ajustar o tempo de funcionamento do forno. Ajuste a duração de cozadura desejada e valide (a duração de cozadura máxima é de 10 horas). A hora de fim de cozadura é calculada consequentemente e fica exibida. Tique na tecla INÍCIO para iniciar a cozadura. Todos os ajustes seleccionados estão indicados no ecrã. Pode anular todas as parametrizações do programador ajustando a duração a "0".



Ajuste do início diferido

 Não é possível ativar o Início diferido em modos de cozadura Pequeno grelhador, Grelhador duplo e Grelhador ventilado.

Esta parametrização permite ajustar o tempo de funcionamento do forno (duração de cozadura) e a hora à qual a sua preparação deve ser cozida (hora de fim de cozadura). Verifique se a hora do relógio está certa.

Exemplo:

Hora do dia: 12:00

Duração de cozadura: 2 horas

Hora de fim de cozadura desejada: 18 horas.

Ajuste primeiro a DURAÇÃO DE COZEDURA (2 horas).

O total da hora do dia e da duração de cozadura aparece automaticamente (14:00).

Selecione depois HORA DE FIM DE COZEDURA e ajuste o programador (18:00). Prima INÍCIO para iniciar a operação.

O programador espera pela hora conveniente antes de iniciar a cozadura. A mensagem seguinte aparece no ecrã: **"O início da cozadura é diferido. Iniciará às 16:00"**.

À expiração do tempo ajustado, o forno para automaticamente.



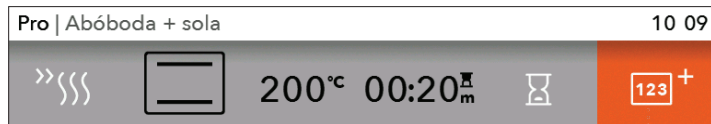
Ao fim do tempo ajustado, o forno para automaticamente (fim de cozadura). Toca um sinal sonoro rápido e aparece o menu Fim.

Passado alguns minutos sem atividade, o aparelho passa para o modo Stand-by.

COZEDURA POR ETAPAS

Esta função permite-lhe combinar vários ajustes em três etapas sucessivas que constituem um único programa de cozedura.

Ao escolher diferentes ajustes que se vão encadear durante a cozedura, cozinhará os seus preparados exatamente a seu gosto.

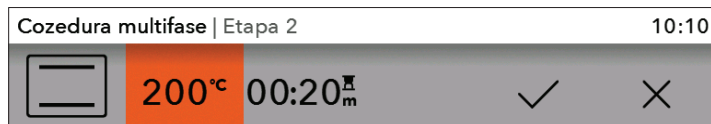


É possível selecionar a função **Cozedura por etapas** a partir dos menus Profissional de base e Micro-ondas.

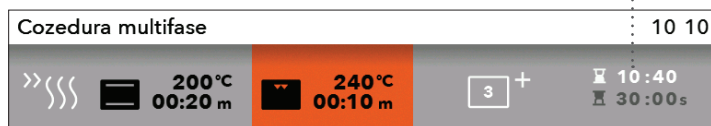


Selecione: Etapa 1, Etapa 2, Etapa 3. Valide os seus ajustes premindo o **BOTÃO**.

A etapa 1 já está registada se tiver anteriormente ajustado as Funções do programador.



Ajuste o modo de cozedura, a temperatura e o tempo de cozedura. Valide os seus ajustes com a **MARCA DE SELEÇÃO** premindo o **BOTÃO**.








Duração de cozedura total - fim

Progressão da etapa em curso

Temperatura e duração da etapa selecionada

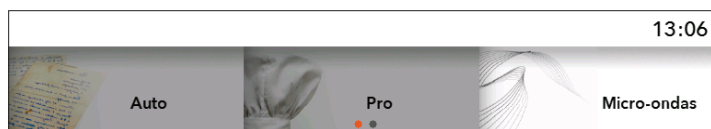
Toque na tecla INÍCIO para iniciar a cozedura. O forno inicia a cozedura imediatamente com os ajustes da etapa 1 (uma barra em baixo do ecrã indica a progressão da etapa em curso). Quando o tempo de cozedura definido para a etapa 1 decorrer, os ajustes da etapa 2 são ativados, e depois os da etapa 3 se o especificou.

Cozedura multifase Etapa 1/2		10:10
 200°C 20:00 s	 240°C 10:00 s	 10:40  30:00 s

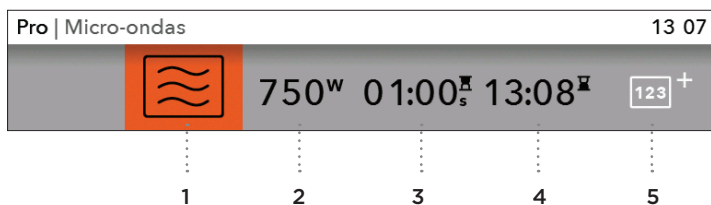
 Se quiser anular uma etapa após ter lançado a cozedura, rode o BOTÃO, seleccione a etapa a eliminar e valide a sua escolha com a cruz (X). Apenas uma etapa que ainda não iniciou pode ser anulada.

C) COZEDURA COM MICRO-ONDAS

 Valide cada ajuste premindo o BOTÃO



Rode o BOTÃO para selecionar **Micro-ondas**. Valide premindo o BOTÃO.



Selecione os ajustes rodando o BOTÃO e depois prima para validar.

1. Modo Micro-ondas
2. Potência dos micro-ondas / Temperatura (em modo combinado)
3. Duração de cozedura
4. Início diferido
5. Cozedura por etapas (ver o capítulo COZEDURA POR ETAPAS)

Em modo micro-ondas, a função Início diferido não está disponível.

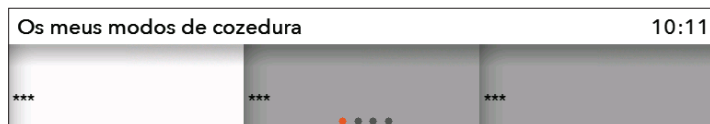
Toque na tecla INÍCIO/STOP para iniciar a cozedura.

Os ajustes escolhidos e a contagem decrescente aparecem no visor.

 Se selecionar um modo combinado micro-ondas, o símbolo °C fica intermitente até o forno atingir a temperatura ajustada.

D) GUARDAR PROGRAMAS DEFINIDOS PELO UTILIZADOR (OS MEUS FAVORITOS)

Quando a cozedura acaba, aparece o menu "Fim". Se quiser guardar a sua combinação de ajustes na memória do forno, selecione o ícone .

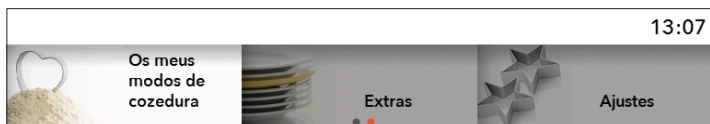


No menu principal, selecione Os meus favoritos rodando o BOTÃO.

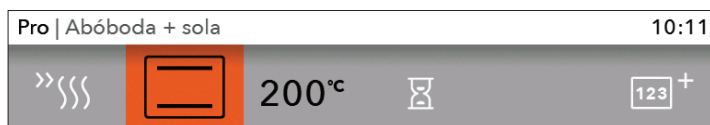
 Pode registar até 12 combinações de ajustes.




Digite o nome da sua combinação de ajustes rodando o BOTÃO e validando cada letra; pode eliminar um carater com a seta. Valide o nome com a marca de seleção.



Pode encontrar as suas combinações de ajuste preferidas selecionando Os meus favoritos no menu principal. Valide a sua escolha com o BOTÃO.



Os valores pré-ajustados ficam visualizados no ecrã e pode retifica-los, se necessário.

Quando a cozedura acaba, aparece o menu **Fim**. Se quiser efetuar modificações, pode registá-las selecionando o ícone . Selecione o nome da combinação de ajuste utilizadas. Aparece no ecrã a mensagem **"o programa vai ser substituído"**.

- Valide a sua seleção para guardar a sua combinação de ajuste com o mesmo nome ou com um novo nome.

- Pode igualmente anular a sua seleção. Uma página aparece então na qual pode selecionar um novo campo e registar a sua nova combinação de ajustes.

INÍCIO DA COZEDURA

A tecla INÍCIO/STOP pisca antes de iniciar a cozedura.

Para iniciar a operação, toque na tecla INÍCIO/STOP.

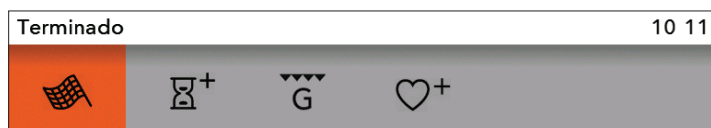
Se quiser retificar os ajustes durante a cozedura, rode o BOTÃO e depois selecione os novos ajustes ou os novos valores e valide as suas escolhas.



A cozedura para quando abra a porta e volta a funcionar quando se fecha. Tem 3 minutos para voltar a fechar a porta; passado este prazo, a cozedura fica interrompida e aparece a mensagem "Fim".

FIM DA COZEDURA E PARAGEM DO FORNO

Podemos parar a cozedura tocando a tecla INÍCIO/STOP.



Rode o BOTÃO para exibir o menu **Fim** que tem vários ícones.



Fim

Selecione este ícone se considerar que o seu preparado está cozido o suficiente. O menu principal aparece então no ecrã.



Prolongar a cozedura

Pode prolongar a cozedura selecionando este ícone. É igualmente possível selecionar uma nova hora de fim de cozedura (ver o capítulo FUNÇÕES DO PROGRAMADOR - DURAÇÃO DE COZEDURA).



No gratinado

Escolha esta opção para alourar o seu preparado após a cozedura.

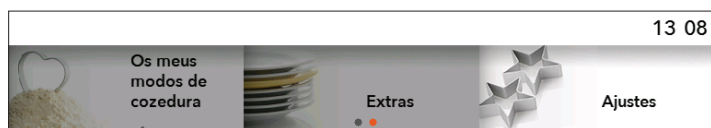


Adicionar aos Meus favoritos

Esta função permite-lhe guardar na memória do forno a combinação dos ajustes selecionados e de a reutilizar uma próxima vez.

Após a utilização do forno, pode ainda ter água no canal de condensação (debaixo da porta). Limpe o canal com uma esponja ou um pano.

SELEÇÃO DAS FUNÇÕES COMPLEMENTARES



No menu principal, rode o BOTÃO para selecionar **Extras**. Valide a sua escolha. O menu das funções complementares aparece.

 Algumas funções não estão disponíveis com alguns programas; neste caso, um sinal sonoro previne-o.

Limpeza/Aqua Clean

Este programa facilita a eliminação das manchas que aderem às paredes do forno (ver o capítulo LIMPEZA E MANUTENÇÃO).

Descongelamento

O ar circula sob a ação do ventilador sem que as resistências aquecem.

Pode utilizar esta função para descongelar lentamente os congelados (pastelarias, pão, viennoiseries, frutas).

Ao selecionar os ícones adequados, pode especificar o tipo de alimento e o seu peso bem como a hora do início e do fim do descongelamento.

Quando a metade do tempo de descongelamento decorrer, vire os pedaços, mexa-os e separe-os se colarem uns aos outros.

Manter num lugar quente

Esta função serve para manter quente os preparados que acabam de cozer. Selecione os ícones adequados para ajustar a temperatura bem como a hora do início e do fim da operação.

Aquece-pratos

Utilizes esta função para aquecer os pratos (ou as taças) antes de servir os seus convidados. Os alimentos ficarão quentes por mais tempo nos pratos. Selecione os ícones adequados para ajustar a temperatura bem como a hora do início e fim da operação.

Pré-aquecimento rápido

Utilize esta função para pôr a aquecer o forno o mais rápido possível à temperatura desejada. Esta função não convém à cozedura. Quando o aparelho atinge a temperatura ajustada, o pré-aquecimento acaba e o forno está pronto a iniciar a cozedura segundo os parâmetros selecionados..

Shabbat


Neste modo, ajuste a temperatura entre 85 e 180°C e a duração (74 horas no máximo) correspondente às atividades do Sabbat. Toque na tecla INÍCIO para iniciar a contagem decrescente. Um indicador luminoso acende-se no interior do forno. Todos os sons e todas as operações são desativadas, exceto a tecla Ligar/Desligar. Quando o Sabbat está terminado, pode registar os ajustes.



No caso de falha elétrica, o modo Shabbat fica anulado e o forno volta à posição inicial.

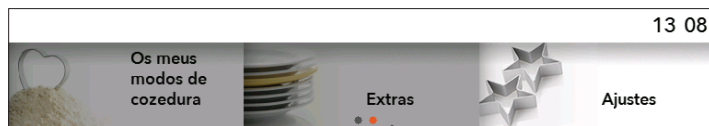


Cuidado: o fabricante não é responsável pela utilização não adequada do modo Shabbat.

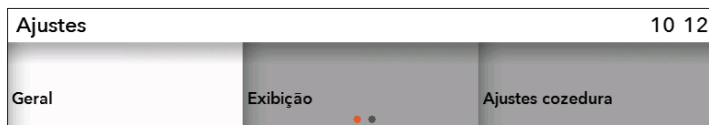
Terminado	10 11
	

Rode o BOTÃO para exibir o menu Fim que tem vários ícones.

SELEÇÃO DOS AJUSTES GERAIS



No menu principal, selecione **Ajustes** rodando o BOTÃO. Valide a sua seleção.



Para navegar no menu, rode o BOTÃO. Para validar cada ajuste, prima no BOTÃO.

Ajustes gerais

Idioma—selecione o idioma no qual quer ler os textos que aparecem no ecrã.

Data—é necessário ajustar a data após ter ligado o aparelho à rede elétrica pela primeira vez, ou após um longo período de desconexão (mais de uma semana). Indique o dia, o mês e o ano.

Hora—após ter ligado o aparelho à rede elétrica pela primeira vez, ou após um longo período de desconexão (mais de uma semana), tem-se de acertar o RELÓGIO. No campo Hora, pode depois escolher o formato de exibição: "Numérico" ou "Analogico".

Som—é possível ajustar o volume do sinal sonoro quando nenhuma função do programador não está em curso (só a hora do dia é visualizada).

Volume - tem a escolha entre três intensidades diferentes.

Bip da tecla - pode ativá-la ou desativá-la.

Bip da tecla INÍCIO/STOP - pode ativá-la ou desativá-la.

Exibição

Neste menu, aos seguintes ajustes:

Luminosidade - pode escolher entre três intensidades diferentes.

Modo Noite - indique a faixa horária à qual o ecrã deve permanecer desligado.

Aparelho em Stand-by - o ecrã apaga-se automaticamente passado uma hora.

Ajustes cozedura

Os meus ajustes do meu micro-ondas.

Intensidade do programa por defeito.

Modo de cozedura

Informações sobre o aparelho

Ajustes por defeito

Iluminação do forno durante a utilização – a iluminação interior fica desligada quando se abra a porta do forno durante a cozedura.

Iluminação do forno – a iluminação interior acende-se automaticamente quando se abra a porta ou quando coloque o forno em funcionamento. Quando a cozedura acaba, a iluminação interior fica ligada durante um minuto a mais. Pode ligar ou desligar a iluminação tocando na tecla Iluminação no painel de comandos.



SEGURANÇA CRIANÇAS

Para ativar esta função, toque a tecla SEGURANÇA crianças. A seguinte mensagem aparece no ecrã: **"Segurança crianças ATIVADA"**. Para desativar a segurança crianças, toque novamente a mesma tecla.



Se ativar a segurança crianças quando nenhuma das funções do programador está a decorrer (apenas a hora do dia é exibida), o forno não funcionará.

Se ativar a segurança crianças após ter ajustado uma função do programador, o forno funcionará normalmente, mas não será possível modificar os seus ajustes.

Quando a segurança crianças estiver ativa, não pode escolher outro modo de cozedura nem outra função complementar. Apenas pode interromper ou parar definitivamente a cozedura. A segurança crianças fica ativa após a paragem do forno. Terá de a desativar antes de selecionar um outro modo de cozedura.



AJUSTE DO CONTA-MINUTOS

Pode utilizar o conta-minutos independentemente da cozedura no forno. Para o ativar, toque na tecla CONTA-MINUTOS. O ajuste máximo é de 10 horas. Passado este tempo, ouve-se tocar um sinal sonoro; pode interrompe-lo tocando numa tecla qualquer, caso contrário, para automaticamente passado um minuto.



Após um corte elétrico ou a desconexão do aparelho, todos os ajustes complementares efetuados pelo utilizador ficam na memória.

DESCRIÇÃO DOS MODOS DE COZEDURA & TABELA DE COZEDURA

Se o preparado que deseja cozer não consta nas tabelas de cozedura, consulte um prato similar. Nestas tabelas, as informações são fornecidas pela cozedura num único nível.

As tabelas indicam uma faixa de temperaturas recomendadas. Escolha primeira o ajuste mais baixo e suba-o mais tarde se achar que o preparado não está suficientemente dourado.

As durações de cozedura indicadas são estimativas e podem variar em função de algumas condições.

Apenas pré-aqueça o forno se a sua receita ou as tabelas de cozedura o indicarem. O pré-aquecimento de um forno vazio consome muita energia. Pode poupar energia pondo a cozer várias pizzas ou diversos bolos um após o outro, porque o forno já está quente.

Se utilizar papel vegetal, certifique-se que resiste às temperaturas elevadas.

A cozedura de grandes peças de carne ou de bolos gera frequentemente condensação, e a porta do forno pode ficar embaciada. É um fenómeno normal sem influência no funcionamento do aparelho. Depois da cozedura acabar, é necessário limpar a porta e o vidro do forno.

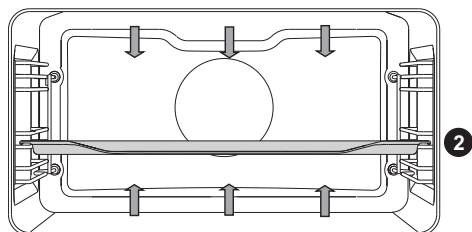
Desligue o forno cerca de 10 minutos antes do fim da cozedura para utilizar o calor residual e poupar assim energia.

Não deixe arrefecer os alimentos no forno fechado para evitar a formação de vapor.



O asterisco (*) significa que é necessário pré-aquecer o forno selecionando o programa adequado.

ABÓBODA + SOLA



O calor das resistências da soleira e da abóboda irradia no interior do recinto espalhando-se uniformemente.

Cozedura da carne

Utilize pratos esmaltados, de pyrex, barro ou fundição. Os pratos de inox não são recomendados pois refletem em demasia o calor.

Adicione tanto líquido do que o necessário durante a cozedura para que a carne não queime. Vire o assado durante a cozedura. Guardará o seu molho se o cobrir.

Tipo de alimento	Peso (g)	Grade (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Duração de cozedura (min)
CARNE				
Rôti de porco	1500	1	180-200	90-120
Pá de porco	1500	1	180-200	110-140
Rolo de porco	1500	2	180-200	90-110
Rôti de vaca	1500	1	170-190	120-150
Almôndegas de vitela	1500	2	180-200	80-100
Perna de borrego	1500	1	180-200	60-80
Coxas de coelho	1000	2	180-200	50-70
Chambão de cabrito	1500	1	180-200	90-120
Almôndegas de carne	/	2	180-200	15-30
PEIXE				
Peixe estufado, 1 kg	1000 g/peça	2	190-210	40-50

Cozedura das pastelarias

Apenas coza os bolos num único nível e utilize formas de cores escuras. As formas claras refletem o calor e os bolos não ficam dourados. Pouse sempre as formas na grelha; retire-a se utilizar a placa para pastelaria entregue com o aparelho. O pré-aquecimento diminui o tempo de cozedura.

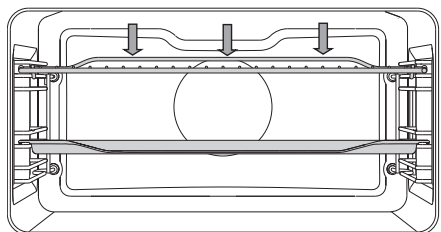
Tipo de alimento	Grade (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Duração de cozedura (min)
PASTELARIAS			
Pão branco, 1 kg *	2	220	10-15
		180-190	30-40
Pão de trigo mourisco, 1 kg *	2	180-190	50-60
Pão integral, 1 kg *	2	180-190	50-60
Pão de centeio, 1 kg *	2	180-190	50-60
Pão de espelta, 1 kg *	2	180-190	50-60
Soufflé doce	2	170-190	40-50
Pães pequenos *	2	190-210	20-30
Bolo de nozes	1	170-180	50-60
Pão-de-ló*	1	160-170	30-40
Macarons	2	130-150	15-25
Rolos de legumes	2	190-200	25-35
Rolos de fruta	2	190-200	25-35
Pequenos bolos com fermento de padeiro	2	200-210	20-30
Chaussons com chou (Pirojki) *	2	190-200	25-35
Tarte de fruta	1	130-150	80-100
Meringues	2	80-90	110-130
Brioche recheado de doce	2	170-180	30-40

Problema	Conselho
O bolo está cozido?	<ul style="list-style-type: none"> • Espete um palito de madeira na sua parte mais espessa. Se a massa não agarrar ao espeto, o bolo está cozido.
O bolo abateu.	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique a receita. • Ponha menos líquido da próxima vez. • Aponte a duração de amassadura se utilizar uma varinha mágica ou um liquidificador.
O fundo do bolo não está suficientemente cozido.	<ul style="list-style-type: none"> • Escolha uma forma ou uma placa de pastelaria de cor escura. • Coloque a forma ou a placa numa grade inferior e utilize a soleira no fim da cozedura.
Os bolos com recheio húmido não ficam suficientemente cozidos.	<ul style="list-style-type: none"> • Aumente a temperatura e prolonga a duração de cozedura.



Não inserir a assadeira profunda no primeiro nível (a partir de baixo).

PEQUENO GRELHADOR, GRANDE GRELHADOR



- 4 Aquando da cozedura no **grill duplo**, a resistência de abóboda e o grill instalado em cima do forno estão em funcionamento.
- 2 Aquando a cozedura no pequeno grill, apenas o grill infravermelho está em funcionamento.

Temperatura máxima autorizada: 240°C.

Pré-aqueça o grelhador infravermelhos durante 5 minutos.

Vigie a cozedura permanentemente, a carne pode queimar devido a elevadas temperaturas.

Ao eliminar a gordura contida nos alimentos, o grelhador é especialmente bem adaptado à cozedura das salsichas, fatias de carne e peixe (bifes, costeletas, escalopes, filetes e postas de salmão); permite igualmente preparar tostas.

Se as suas grelhadas cozem diretamente na grelha, unte-a para que os alimentos não fiquem colados e insira-a na 4ª grade. Coloque a pingadeira no 1º ou 2º nível.

Quando coze a carne num prato, tenha o cuidado de verificar se existe líquido suficiente no fundo para que esta não queime. Vire-a durante a cozedura.

Após cada utilização do grelhador, limpe o forno, os acessórios e os utensílios.

Tabela de cozedura no grill - Pequeno grill

Tipo de alimento	Peso (g)	Grade (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Duração de cozedura (min)
CARNE				
Bife mal passado	180 g/peça	3	240	20 - 25
Cachaço de porco	150 g/peça	3	240	25 - 30
Costeletas/escalopes	280 g/peça	3	240	30 - 35
Salsichas	70 g/peça	3	240	20 - 25
PÃO TORRADO				
Tostas	/	3	240	5 - 10
Tostas recheadas	/	3	240	5 - 10

Tabela de cozedura au grill - Grill duplo

Tipo de alimento	Peso (g)	Grade (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Duração de cozedura (min)
CARNE				
Bife mal passado	180 g/peça	3	240	10 - 15
Bife bem passado	180 g/peça	3	240	15 - 20
Cachaço de porco	150 g/peça	3	240	15 - 20
Costeletas/escalopes	280 g/peça	3	240	20 - 25
Escalope de vitela	140 g/peça	3	240	15 - 20
Salsichas	70 g/peça	3	240	10 - 20
Pão de carne (Leberkäse)	150 g/peça	3	240	15 - 20
PEIXE				
Darnes/filetes de salmão	200 g/peça	3	240	15 - 20
PÃO TORRADO				
6 fatias de pão	/	3	240	1 - 4
Tostas recheadas	/	3	240	2 - 5

Quando põe a cozer carne no grelhador num prato, é favor verificar se colocou líquido suficiente no fundo para que esta não fica queimada. Vire-a durante a cozedura.

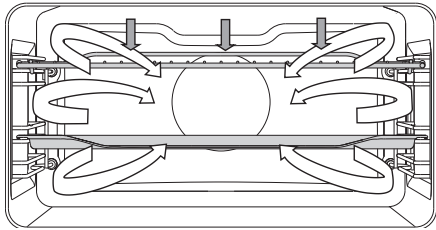
Quando prepare uma truta, limpe-a com papel absorvente. Tempere o peixe no interior, unte o exterior e coloque-o na grelha. Não o vire durante a cozedura.



Aquando da cozedura no grelhador de infravermelhos, a porta do forno deve ficar sempre fechada.

O grelhador, a grelha e os outros acessórios estão muito quentes durante a cozedura no grelhador. Por conseguinte, use luvas de cozinha e utilize uma pinça de churrasco.

GRANDE GRELHADOR VENTILADO



O grill e o ventilador funcionam simultaneamente. Este modo convém à cozedura da carne, do peixe e dos legumes.

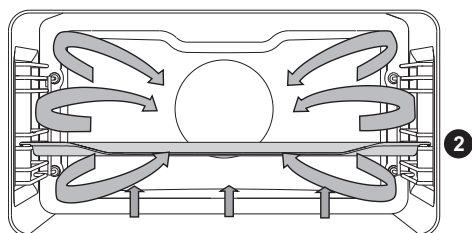
4

2

(Ver a descrição e os conselhos para a cozedura no grill).

Tipo de alimento	Peso (g)	Grade (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Duração de cozedura (min)
CARNE				
Pato	2000	1	180-200	90-110
Rôti de porco	1500	1	170-190	90-120
Pá de porco	1500	1	160-180	100-130
Metade de frango	700	1	190-210	50-60
Frango	1500	1	200-220	60-80
Pão de carne	1500	1	160-180	70-90
PEIXE				
Truta	200 g/piece	2	200 - 220	20 - 30

CALOR ROTATIVO + SOLEIRA

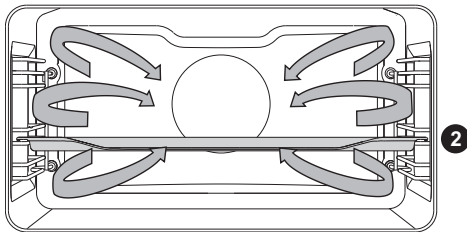


A resistência da soleira, a resistência circular e o ventilador funcionam ao mesmo tempo. Este modo convém para a cozedura das pizzas, tartes de maçãs e bolos de frutas.

(Ver a descrição e os conselhos para a cozedura em CONVECÇÃO NATURAL).

Tipo de alimento	Grade (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Duração de cozedura (min)
PASTELARIAS			
Bolo de queijo fresco , massa quebrada	2	160-170	60-70
Piza *	2	220-230	10-15
Quiche lorraine, massa quebrada	1	200-210	50-60
Strudel de maçãs, massa filo	2	180-190	50-60

CALOR ROTATIVO



A resistência circular e o ventilador funcionam ao mesmo tempo. O ventilador situado no fundo do forno faz circular, ao redor do assado ou do bolo, o calor emitido pela resistência circular.

Cozedura da carne

Utilize pratos esmaltados, de pyrex, barro ou fundição. Os pratos de inox não são recomendados pois refletem em demasia o calor.

Adicione tanto líquido do que o necessário durante a cozedura para que a carne não queime. Vire o assado durante a cozedura. Guardará o seu molho se o cobrir.

Tipo de alimento	Peso (g)	Grade (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Duração de cozedura (min)
CARNE				
Rôti de porco com courato	1500	1	170-190	90-120
Frango, inteiro	1500	2	180-200	70-90
Pato	2000	1	170-190	120-150
Peito de frango	1000	2	190-210	50-60
Frango recheado	1500	1	190-210	110-130

Cozedura das pastelarias

Recomenda-se o pré-aquecimento.

Pode cozer os bolos individuais em várias placas de pastelaria simultaneamente , (2ª e 3ª grade).

O tempo de cozedura difere frequentemente de um nível para o outro.

Talvez tenha de retirar os bolos que cozem na placa de cima antes do eu estão debaixo.

Para que os bolos individuais cozem da mesma forma, é favor ter o cuidado de lhe dar o mesmo tamanho.

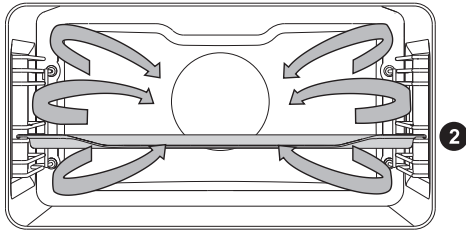
Tipo de alimento	Grade (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Duração de cozedura (min)
PASTELARIAS			
Pão-de-ló	1	160-170	30-40
Crumble	2	170-180	25-35
Bolo de ameixas	1	160-170	30-40
Torta, massa de pão-de-ló *	2	170-180	15-25
Tarte de fruta, massa quebrada	1	170-180	50-70
Challah (pão brioche trançado)	2	170-180	35-50
Strudel de maçãs	2	180-190	50-60
Piza *	2	210-220	15-20
Biscoitos, massa quebrada *	2	160-170	15-25
Biscoitos, feitos com um saco pasteleiro*	2	150-160	20-30
Bolos pequenos *	2	150-160	20-30
Bolos pequenos com fermento de padeiro	2	180-190	20-35
Bolos pequenos, massa filo	2	180-190	20-30
Bolo com creme	2	190-200	25-45
CONGELADOS			
Strudel de maçãs e queijo Cottage	2	180-190	55-70
Piza	2	190-200	20-35
Batatas fritas, a cozer no forno	2	210-220	25-40
Croquetes, a cozer no forno	2	210-220	20-35



Não insira nenhum prato multiuso profundo na primeira grade.

CALOR ROTATIVO ECO

eco



A resistência circular e o ventilador funcionam simultaneamente.

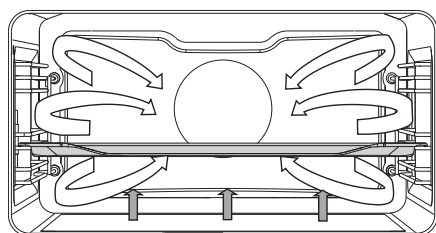
O ventilador situado no fundo do forno faz circular à volta do assado, dos legumes, ou do bolo, o calor produzido pela resistência circular.

Tipo de alimento	Grade (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Duração de cozedura (min)
CARNE			
Rôti de porco, 1 kg	1	200-210	110-130
Rôti de porco, 2 kg	1	200-210	130-150
Rôti de vitela, 1 kg	1	210-220	100-120
PEIXE			
Peixe inteiro, 200 g/peça	2	200-210	40-50
Filetes de peixe, 100 g/peça	2	210-220	25-35
PASTELARIAS			
Bolos pequenos feitos com um saco pasteleiro	2	180-190	20-30
Petits fours, Cupcake	2	190-200	30-35
Torta, massa de pão-de-ló	2	200-210	15-25
Tarte de fruta, massa quebrada	1	190-200	55-65
LEGUMES			
Batatas gratinadas	2	190-200	40-50
Lasanhas	2	200-210	45-55
CONGELADOS			
Batatas fritas, 1 kg	2	230-240	35-45
Medalhões de frango, 0,7 kg	2	220-230	30-40
Douradinhos de peixe, 0,6kg	2	220-230	30-40



Não insira o prato multiusos profundo na primeira grade.

SOLEIRA VENTILADA



Este modo convém à cozedura dos bolos com fermento de padeiro que não enchem muito e à esterilização das conservas de frutos e legumes. Escolha a segunda grade a partir de baixo e uma placa de pastelaria pouco profunda para que o ar quente possa circular por cima do preparado.

CONSERVAS

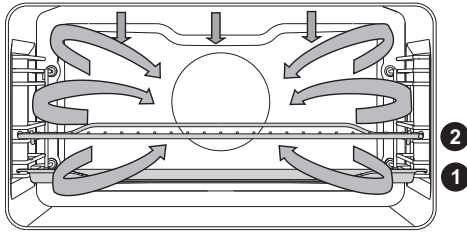
Prepare os alimentos e os bocais como habitualmente. Pegue em bocais com tampa de vidro e junta de borracha. Não utilize bocais de parafuso com tampa de metal. Os bocais devem ser do mesmo tamanho, encher com ingredientes iguais que empurrará bem para baixo, e fecha hermeticamente.

Verta cerca de um litro de água quente (à volta dos 70°C) na pingadeira e coloque lá 6 bocais de 1 litro. Insira a pingadeira na segunda grade.

Vigie a esterilização. Quando o molho no interior dos bocais começa a ferver, siga as instruções que aparecem na tabela a seguir.

Tipo de alimento	Grade (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Duração de cozedura (min)	Temperatura no início da ebulição	Duração de repouso no forno (min)
FRUTA					
Morangos (6×1 l)	2	180	40 - 60	desligado	20 - 30
Frutas com caroço(6×1 l)	2	180	40 - 60	desligado	20 - 30
Compota de fruta (6×1 l)	2	180	40 - 60	desligado	20 - 30
LEGUMES					
Pepinos com vinagre (6×1 l)	2	180	40 - 60	desligado	20 - 30
Feijões verdes / cenouras(6×1 l)	2	180	40 - 60	120 °C, 60 min	20 - 30

ASSADO



No modo Assar Auto, a resistência da abóboda, o grill e a resistência circular funcionam simultaneamente. Este modo de cozedura convém a qualquer tipo de carne a assar.

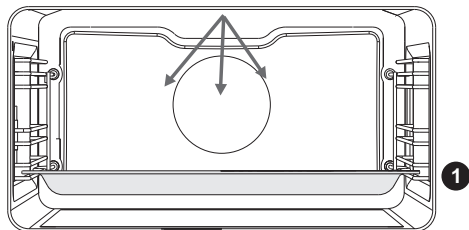
Se as suas grelhas cozerem diretamente na grelha, unte-a para que os alimentos não colem e insira-a na 3ª grade. Coloque a pingadeira no 1º ou 2º nível. Quando coze carne num prato, insira-o na 2ª grade.

Selecione o modo de cozedura, a temperatura do forno e a temperatura alvo no meio da carne.

Tipo de alimento	Peso (g)	Grade (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Duração de cozedura (min)	Temperatura no centro (°C)
CARNE					
Filete de vitela	1000	2	170-190	60-80	55-75*
Frango, inteiro	1500	2	180-200	65-85	85-90
Peru	4000	2	170-190	150-180	85-90
Rôti de porco	1500	2	170-190	100-120	70-85
Rôti de carne picada	1000	2	170-190	50-65	80-85
Vaca	1000	2	170-190	70-90	75-85
Anho	1000	2	180-200	50-70	75-85
Carne de caça	1000	2	180-200	60-90	75-85
Peixe inteiro	1000	2	170-190	40-50	75-85
Coxas de frango	1000	2	190-210	45-55	85-90

* Mal passado = 55-60 °C ; médio = 65-70 °C ; bem passado = 70-75 °C

MICRO-ONDAS



Os micro-ondas servem para a cozedura e o descongelamento.

Potências: 90, 180, 360, 600, 750, 1000 W.

Utilize o prato de vidro e insira-o na 1ª grade.

Descongelamento

Tipo de alimento	Peso (g)	Potência (W)	Duração de aquecimento (min)
CARNE			
Carne picada**	500	90	35-45
Carne em pedaços **	500	90	20-30
Bifes **	500	90	20-30
Peça de carne **	1000	90	70-80
Ave em porções **	500	90	25-35
Peixe inteiro **	200	90	15-20
PASTELARIAS			
Pão **	1000	90	20-25
Pães pequenos **	500	90	10-15
Bolos de nozes **	500	90	15-25
Tarte de fruta **	500	90	15-25
FRUTA E LEGUMES			
Fruta	500	90	15-25
Legumes	500	90	20-30

** Vire os alimentos a meio do tempo decorrido.

Separe os pedaços. No fim da operação, deixe os alimentos em temperatura ambiente durante 10 a 20 minutos para que o calor se espalhe regularmente nos alimentos.

Regeneração

Tipo de alimento	Peso (g)	Potência (W)	Duração de aquecimento (min)
ALIMENTO			
Bifes	300 g	600	3-5
Peixe inteiro	200 g	600	3-5
Mistura de legumes *	500 g	600	3-5
Acompanhamentos *	500 g	600	3-5
Molhos *	500 g	600	2-4
Sopas/cozido *	5 dl	750	2-4
Piza	500 g	600	2-4
Medalhões de frango	500 g	600	2-4
Tostas recheadas	/	600	2-4
Pipocas	90 g	1000	2-4
Chocolate derretido	100 g	600	2-4
Manteifa amolecida	250 g	180	2-4
Biberões	2 dl	360	3-4
Potinhos para bebé	4 dl	180	2-3
BEBIDAS			
Água	2 dl	1000	1-2
Café	2 dl	1000	1-2
Vinho quente	2 dl	1000	1-2
Leite	2 dl	1000	1-2

* Misture várias vezes os alimentos durante o aquecimento.

Cozedura

Quando cozinha a carne e legumes, recomenda-se de utilizar um recipiente de vidro com tampa.

Coloque o seu recipiente na placa de pastelaria de vidro que inserirá na 1ª grade.

Tipo de alimento	Peso (g)	Potência (W)	Duração de cozedura (min)
CARNE			
Coxas de frangot **	1000	600	20-30
Asas de frango **	1000	600	15-25
Frango com molho *	500	1000	15-25
Franfo - inteiro**	1500	600	45-60
Rôti de porco **	1000	600	45-60
Costeletas de porco **	500	750	25-35
Bifes **	500	1000	10-20
Rôti de carne picada **	700	600	25-35
Almôndegas de carne *	1000	1000	10-20
Peixe **	200	600	15-20
SOBREMESAS			
Soufflé de chocolate	6	360	12-17
Soufflé de queijo	tabuleiro de vidro	750	15-20
Compota	tabuleiro de vidro	750	12-17
Cremes de ovos	tabuleiro de vidro	360	23-28

Tipo de alimento	Peso (g)	Quantidade de água adicionada	Potência (W)	Duração de cozedura (min)
LEGUMES				
Batatas	500	1 c. s / 100 g	1000	13-18
Beringelas	500	1 c. s / 100 g	600	13-18
Curgetes	500	1 c. s / 100 g	360	10-15
Cenouras	500	1 c. s / 100 g	1000	10-15
Cebolas	200	1 c. s / 100 g	1000	5-10
Feijões verdes	500	1 c. s / 100 g	750	10-15
Brócolos	1000	1 c. s / 100 g	750	10-15
Pimentos	500	1 c. s / 100 g	1000	8-13
Couve-flor	1000	1 c. s / 100 g	750	18-23
Alho-francês	200	1 c. s / 100 g	1000	10-15

Tipo de alimento	Peso (g)	Quantidade de água adicionada	Potência (W)	Duração de cozedura (min)
Couve de Bruxelas	500	1 c. s / 100 g	1000	10-15
Cogumelos de Paris	500	1 c. s / 100 g	1000	10-15
Espargos	500	1 c. s / 100 g	750	5-10
Ervilhas	500	1 c. s / 100 g	750	25-30
Couve	500	1 c. s / 100 g	750	15-20

ACOMPANHAMENTOS

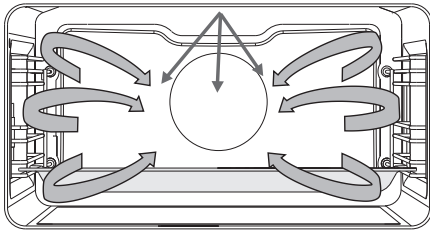
Arroz	200	Proporção alimento:líquido 1:2	750	15-20
Massas	200	Proporção alimento:líquido 1:2	750	10-15
Massas integrais	200	Proporção alimento:líquido 1:2	1000	10-15
Flocos de aveia	500	Proporção alimento:líquido 1:2	1000	5-10
Arroz integral	200	Proporção alimento:líquido 1:2	750	25-30
Risotto	500	Proporção alimento:líquido 1:2	750	20-25
Cuscuz	250	Proporção alimento:líquido 1:2	1000	3-8
Polenta	250	Proporção alimento:líquido 1:3	1000	5-10
Painço	250	Proporção alimento:líquido 1:3	1000	10-15

Tipo de alimento	Peso (g)	Potência (W)	Duração de cozedura (min)
CONGELADOS			
Rôti de carne picada	700	600	35-45
Frango - inteiro **	1500	600	55-65
Rôti de porco **	1000	600	50-60
Medalhões de frango **	500	750	10-15
Mistura de legumes *	500	750	10-20
Peixe **	200	600	10-15

* Misture durante várias vezes os alimentos durante o aquecimento.

** Vire os alimentos a meio da cozedura.

CALOR ROTATIVO E MICRO-ONDAS



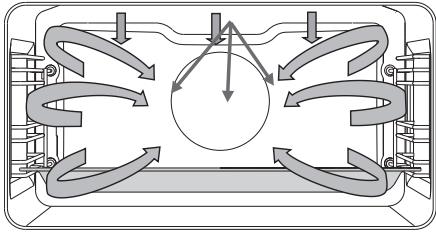
Esta função associa os micro-ondas e o calor rotativo para cozer os alimentos.

Potências: 90, 180, 360, 600 W.

Utilize o prato de vidro e insira-o na 1ª grade.

Tipo de alimento	Peso (g)	Potência (W)	Temperatura (°C)	Duração de cozedura (min)
Ave	1000	360	200-220	35-45
Ave	Metade	360	190-200	25-35
Coxas de frango	1000	600	190-200	20-30
Pato	1500	360	190-200	45-60
Asas de ave	500	600	190-200	15-20

GRELHADOR VENTILADO + MICRO-ONDAS



1

Esta função que associa o grelhador ventilado e os micro-ondas reduz a duração de cozedura.

Potências: 90, 180, 360, 600 W.

Coloque o prato de vidro na 1ª grade.

Tipo de alimento	Peso (g)	Potência (W)	Temperatura (°C)	Duração de cozedura (min)
CARNE				
Rôti de vaca	1500	360	180-190	70-90
Costelatas de anho	1500	360	180-190	50-60
Rôti de carne picada	1000	360	180-190	40-50
Peitos de ave	500	360	180-200	25-35
Magrets de pato	1000	360	200-210	25-35
Rôti de porco	1500	600	180-190	60-80
Rôti de vitela	1500	600	180-190	60-80
Frango, inteiro	1500	360	200-210	45-60
Frango, metade	1500	360	200-210	35-45
Frango, coxas	1000	360	200-210	35-45
PASTELARIAS				
Strudel, doce	/	600	180-200	15-20
LEGUMES				
Cannelloni	/	600	180-200	15-20
Rolo de couve recheado à ucraniana	/	750	180-200	25-35
Batatas gratinadas	800	600	180-200	25-35



Quando cozinhe com micro-ondas, não utilize recipientes nem utensílios metálicos.

Não pré-aqueça no forno.

Graus de cozedura da carne

TIPO DE CARNE	Temperatura no centro (°C)
VACA	
Cru	40 - 45
Mal passado	55 - 60
No ponto	65 - 70
Bem passado	75 - 80
VITELA	
Bem passada	75 - 85
PORCO	
No ponto	65 - 70
Bem passado	75 - 85
ANHO	
Bem passado	79
OVELHA	
Cru	45
Mal passado	55 - 60
No ponto	65 - 70
Bem passado	80
CABRITO	
No ponto	70
Bem passado	82
AVE	
Bem passado	82
PEIXE	
Bem passado	65 - 70



Utilize apenas a sonda termométrica prevista para o seu forno. Tenha o cuidado de verificar se não toque na resistência durante a cozedura. Quando a cozedura acaba, a sonda fica extremamente quente. Tenha o cuidado de não se queimar.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA



Antes de proceder à limpeza, desligue o forno da rede elétrica e deixe-o arrefecer completamente.

As crianças não devem limpar o aparelho ou efetuar tarefas de manutenção sem vigilância.

Superfícies de alumínio

Limpe estas superfícies com um detergente líquido não abrasivo destinado ao alumínio. Verta um pouco de produto numa esponja húmida, retire as sujidades, e depois enxague com água.

Não aplique o produto diretamente no alumínio.

Nunca utilize detergentes agressivos ou esponjas de esfregar.

Nota: as superfícies de alumínio nunca devem entrar em contato com os produtos em aerossol destinados à limpeza dos fornos, pois ficariam irremediavelmente danificadas de forma muito visível.

Elementos de fachada de inox

(Em alguns modelos)

Limpe as superfícies com um detergente leve e uma esponja macia que não risca. Não utilize nenhum produto de limpeza agressivo nem produtos solventes, caso contrário pode danificar o inox.

Superfícies lacadas e peças de plástico

(Em alguns modelos)

Nunca limpe os botões, a pega do forno, as etiquetas e a placa de características com detergentes abrasivos, esponjas de esfregar, álcool ou produtos de limpeza à base de álcool.

Retire imediatamente as manchas com um pano macio e um detergente líquido.

Pode igualmente utilizar produtos de limpeza especialmente destinados a este tipo de superfície; neste caso, siga as instruções dos seus fabricantes respetivos.



As superfícies de alumínio nunca devem entrar em contato com os produtos em aerossol destinados à limpeza dos fornos, pois ficariam irremediavelmente danificadas de forma muito visível.

Porta do forno

A porta é fixa no forno e não é amovível. Portanto, não tente desmontá-la.

LIMPEZA CONVENCIONAL DO FORNO

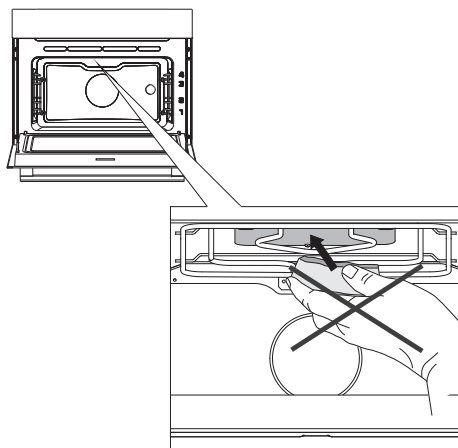
Pode limpar as manchas resistentes seguindo o método standard (com detergentes em aerossóis para fornos). Retire cuidadosamente qualquer resíduo do produto aquando o enxugamento.

Limpe o forno e os seus acessórios após cada utilização para que as sujidades não se incrustem. Os salpiques de gorduras eliminam-se muito bem com água quente e detergente quando o forno ainda está morno.

Para retirar as manchas recalcitrantes, utilize os detersivos usuais destinados aos fornos. Enxugue depois com água limpa para retirar qualquer presença de detergente. Nunca utilize detergentes agressivos, abrasivos, removedores de manchas ou produtos antiferrugem, nem esponjas de esfregar, etc.

Limpe os acessórios (grelha, placa de pastelaria, pingadeira, etc.) com água quente e detergente.

O forno, as paredes do mufla, a placa de pastelaria e a pingadeira tem um revestimento de esmalte que torna as superfícies lisas e resistentes. Este revestimento especial facilita a limpeza em temperatura ambiente.



Para limpar a carroçaria na parte superior do forno, nunca utilize detergentes agressivos ou abrasivos, esponjas de esfregar, removedores de manchas, nem produtos antiferrugem, etc.

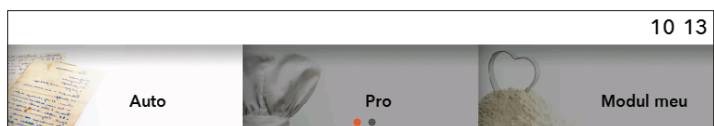
PROGRAMA DE LIMPEZA AQUA CLEAN

Antes de iniciar o programa de limpeza, retire o máximo de resíduos alimentares que maculam o interior do forno.

Verta 0,6 l de água quente na pingadeira profunda e insira-a na segunda grade. Selecione o programa de limpeza.



No menu principal, selecione **Extras**, e depois **Limpeza**. Valide a sua seleção premindo o BOTÃO.



Toque na tecla INÍCIO.

💡 Quando o programa acaba, aguarde o completo arrefecimento do forno para limpar o interior em toda a segurança.

Passados 30 minutos, os resíduos alimentares secos nas paredes esmaltadas amolecem e pode retirá-los facilmente com uma esponja húmida.

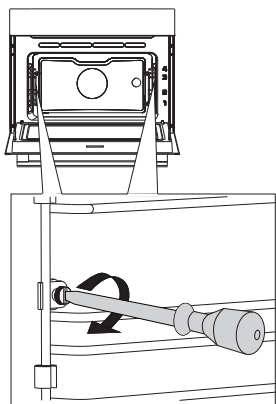
💡 Se a limpeza não for perfeita (no caso de manchas especialmente tenazes), volte a iniciar o programa.



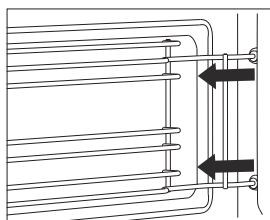
Utilize o programa de limpeza quando o forno tiver arrefecido completamente.

DESMONTAR E LIMPAR AS GRADES EM FILA

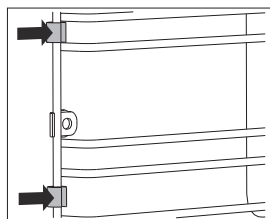
Utilize exclusivamente detergentes convencionais para limpar as grades.



- 1 Retire os parafusos com uma chave de fendas.



- 2 Retire as grades dos orifícios situados na parede traseira.



Não perca os separadores fixos nas grades. Após a limpeza, volte a colocar os separadores no devido lugar, caso contrário, poderá produzir-se faíscas.



Quando acabar a limpeza, volte a apertar as grades à parede com uma chave de fendas.
Quando voltar a colocar as grades no devido lugar, é favor montá-las na parte lateral onde estavam instaladas de origem.

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA

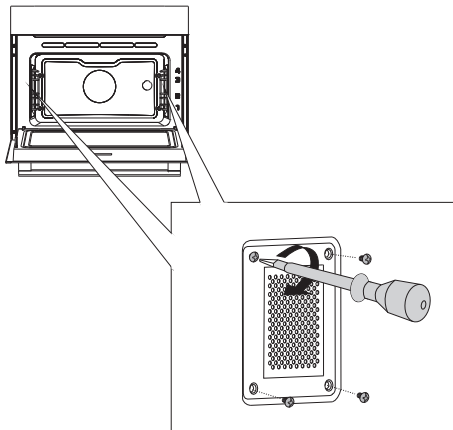
A lâmpada é um consumível, portanto não está coberta pela garantia. Antes de substituir a lâmpada, retire as assadeiras, a grelha e as corrediças.

O forno está equipado com uma lâmpada de halogéneo.

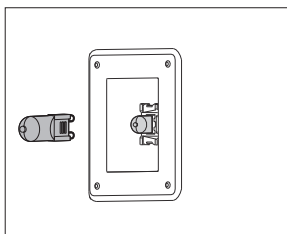
Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética (G).

Utilize um chave de fenda cruzada (Phillips).

(Lâmpada halógena: G9, 25W, 230V)

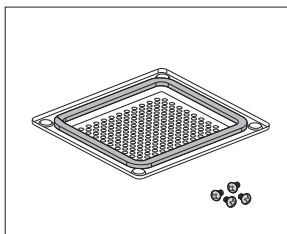



- 1** Desaperte os 4 parafusos da tampa. Retire a tampa e o vidro.



- 2** Retire a lâmpada de halogénio e substitua-a por uma nova.

 Proteja as mãos para evitar as queimaduras.



 A tampa tem uma junta à sua volta que não deve retirar. Tenha o cuidado de verificar se a junta não se desprenda da tampa. Quando voltar a montar a junta, esta deve aderir corretamente à parede do forno.



Volte a apertar firmemente a tampa com uma chave de fendas, caso contrário podem produzir-se faíscas.

GUIA DE REPARAÇÃO

Problema	Causa
Os comandos não respondem, a exibição fica fixa.	Desligue o aparelho da rede elétrica durante alguns minutos (retire o fusível ou desarme o disjuntor), depois volte a ligar o forno e volte a coloca-lo em funcionamento.
O fusível da instalação salta frequentemente.	Contacte um electricista.
A iluminação do forno não funciona.	Substitua a lâmpada seguindo as instruções do capítulo Limpeza e Manutenção.
As pastelarias não estão bem cozidas.	Selecionou a temperatura e o modo de cozedura que lhe convém? Fechou corretamente a porta do forno?
Aparece um código de erro: ERRXX ... * * XX é o código do erro	Ocorreu um erro no módulo eletrónico. Desligue o aparelho da rede elétrica durante alguns minutos, e depois volte a liga-lo e acerte a hora. Se o erro continuar a aparecer, contate um técnico do serviço após-venda.
Há faíscas no forno.	Verifique se a tampa da iluminação está apertada corretamente e se os separadores estão bem colocados nas grades. Verifique se as grades estão corretamente instaladas.

Se não conseguir resolver o problema após ter seguido os conselhos acima, contate o serviço após-venda autorizado. No entanto, as reparações ou reclamações resultante de uma ligação ou de uma utilização não conforme não estão cobertas pela garantia. Neste caso, o custo da intervenção fica ao encargo do cliente.



Antes de proceder a qualquer reparação, desligue o aparelho da rede elétrica retirando o fusível ou desligando a ficha da tomada.

ELIMINAÇÃO



Este aparelho está embalado em materiais ecológicos que podem ser reciclados, entregues ao serviço da limpeza ou destruídos sem prejudicar o ambiente. Os materiais de embalagem estão equipados neste objetivo da marcação apropriada.

O símbolo do lixo barrado aparece no produto ou na sua embalagem em aplicação da diretiva europeia 2002/96/CE sobre os Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE). Esta diretiva serve de regulamento no quadro da retoma, reciclagem e valorização dos aparelhos domésticos usados em toda a Europa. Este produto não pode ser colocado juntamente com o lixo doméstico mas sim terá de ser sujeito a uma recolha seletiva. Quando já não o utilizar, entrega-o a um serviço de recolha especializado ou a um centro de reciclagem de resíduos – municipal ou privado – que trata os REEE ; contribuirá assim para evitar consequências nefastas para a saúde e o ambiente.

Para qualquer informação sobre a reciclagem deste produto, é favor contactar a câmara municipal ou o serviço da limpeza da sua localidade, ou ainda a loja onde comprou o aparelho.

Reservamo-nos o direito de modificar este manual de utilização sem aviso prévio e pedimos desculpas pelos erros que poderá encontrar.

