

BR

**INSTRUÇÕES
DETALHADAS
PARA O USO
DO FORNO
MICRO-ONDAS
COMBINADO**

gorenje

BY

STARCK®

Agradecemos sua
confiança ao adquirir um aparelho da
nossa marca.

Para facilitar a utilização do seu novo
produto, redigimos este manual com
instruções detalhadas que o ajudarão
a familiarizar-se rapidamente com
seu equipamento.

Certifique-se de ter recebido um
aparelho em perfeito estado. Se
encontrar danos ocorridos durante
o transporte, entre em contato
com o revendedor onde adquiriu o
produto ou com o depósito regional
que o forneceu. O contato pode
ser encontrado na nota fiscal ou no
recibo de entrega.

As instruções para instalação e
conexão à rede elétrica estão em
uma folha separada em anexo.

As instruções de uso também estão
disponíveis em nosso website:

www.gorenje.com.br



Informação importante



Dica, nota

ÍNDICE

4 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES 8 Antes de ligar o forno	INTRODUÇÃO
9 FORNO MICRO-ONDAS COMBINADO 12 Painel de controle 14 Especificações técnicas	
15 ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO APARELHO	PREPARAÇÃO DO APARELHO PARA A PRIMEIRA UTILIZAÇÃO
16 LIGANDO O APARELHO PELA PRIMEIRA VEZ 16 Ajuste do relógio	
17 ETAPAS DO PROCESSO DE COZIMENTO (1-6) 17 Etapa 1: SELEÇÃO DO MODO DE COZIMENTO 19 Etapa 2: DEFINIÇÃO DOS AJUSTES 21 Etapa 3: FUNÇÕES DO TEMPORIZADOR 23 Etapa 4: SELEÇÃO DAS FUNÇÕES ADICIONAIS 25 Etapa 5: INÍCIO DO PROCESSO DE COZIMENTO 25 Etapa 6: FIM DO PROCESSO DE COZIMENTO E DESLIGAR O FORNO	ETAPAS DE COZIMENTO
26 DESCRIÇÃO DOS MODOS DE COZIMENTO E TABELAS	
44 MANUTENÇÃO E LIMPEZA 45 Limpeza convencional do forno 46 Uso da função aqua clean para limpar o forno 47 Remoção e limpeza das corredeiras 48 Substituição da lâmpada	MANUTENÇÃO E LIMPEZA
49 SOLUÇÃO DE PROBLEMAS	SOLUÇÃO DE PROBLEMAS
50 DESCARTE	

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES



LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES E GUARDE ESTE MANUAL PARA USO FUTURO

Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança. Crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção não devem ser feitas por crianças sem supervisão.

ATENÇÃO: O aparelho e seus componentes e acessórios ficam extremamente quentes durante o uso. Tenha cuidado para não tocar nas resistências. Crianças devem ser mantidas longe do forno, a não ser que estejam sob constante supervisão.

ATENÇÃO: Os componentes e acessórios do aparelho podem ficar extremamente quentes durante o uso. Mantenha as crianças longe do forno.

O aparelho fica extremamente quente durante o uso. Tenha cuidado para não tocar nas resistências do forno.

Utilize exclusivamente a sonda termométrica que é recomendada para este forno.

ATENÇÃO: Antes de substituir a lâmpada, certifique-se de que o aparelho esteja desligado para evitar qualquer risco de choque elétrico.

Não use produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro do forno / o vidro das tampas articuladas do cooktop (quando necessário), pois podem danificar a superfície, o que pode provocar fissuras no vidro.

Não use aparelhos de vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho, pois isso pode provocar choque elétrico.

Recomenda-se incorporar à instalação elétrica um método de desconexão da rede elétrica, em conformidade com as normas de instalação elétrica vigentes.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, por uma assistência técnica autorizada ou por profissionais igualmente qualificadas para evitar situações de perigo.

Para evitar superaquecimento, o aparelho não deve ser instalado atrás de portas decorativas.

O aparelho é destinado exclusivamente ao uso doméstico. Qualquer outra utilização, como por exemplo o aquecimento de um ambiente ou a secagem de animais domésticos, papel, tecidos, ervas etc. é inadequada e pode provocar incêndio ou ferimentos graves.

O aparelho deve ser conectado à rede elétrica exclusivamente por uma assistência técnica autorizada ou por um profissional qualificado. As intervenções e reparos efetuados por pessoas não qualificadas podem provocar ferimentos graves ou danificar o aparelho.

Se os cabos de alimentação de outros aparelhos próximos ao forno ficarem presos entre a porta e a parte interna do forno, eles podem ser danificados, o que pode provocar um curto-circuito. Por isso, mantenha os cabos de alimentação de outros aparelhos a uma distância segura.

Não cubra as paredes do forno com papel alumínio e não coloque assadeiras ou outros utensílios diretamente na base do forno. O papel alumínio impediria a circulação de ar no interior do forno, prejudicando o processo de cozimento e danificando o revestimento de esmalte.

A porta fica extremamente quente durante o funcionamento do forno. Para aumentar a proteção e reduzir a temperatura da superfície externa, a porta possui um terceiro vidro integrado (apenas em alguns modelos).

As dobradiças da porta do forno podem ser danificadas no caso de sobrecarga. Não coloque recipientes pesados sobre a porta aberta e não se apoie na porta quando for limpar o interior do forno. Nunca suba na porta aberta e não deixe que crianças se sentem nela.

Não levante o aparelho segurando-o pelo puxador da porta.

O funcionamento do aparelho é seguro com ou sem as guias telescópicas.

Certifique-se de que as entradas de ar nunca estejam cobertas ou obstruídas.

Varna uporaba mikrovalovne pečice

ATENÇÃO: Quando o aparelho estiver funcionando em modo combinado, não permita que crianças usem o forno sem a supervisão de um adulto, pois ele atinge temperaturas extremamente elevadas.

ATENÇÃO: Se a porta ou a vedação da porta estiverem danificadas, não utilize o forno até que ele seja reparado por um profissional qualificado.

ATENÇÃO: É perigoso para pessoas sem treinamento adequado realizar qualquer operação de reparo que envolva a remoção da tampa que protege contra a exposição à radiação de micro-ondas.

ATENÇÃO: Líquidos ou outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados, pois podem explodir.

Este aparelho é destinado ao uso em residências e ambientes similares, tais como:

- copa de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- casas rurais;
- por hóspedes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
- outros tipos de unidades de acomodação e hospedagem, como pousadas e pensões.

Utilize apenas utensílios adequados para o uso em fornos micro-ondas.

Não é permitido o uso de recipientes metálicos para alimentos e bebidas durante o uso da função micro-ondas.

Quando estiver aquecendo alimentos em recipientes de plástico ou de papel, fique atento ao forno, pois este tipo de embalagem pode pegar fogo.

O aquecimento de bebidas no forno micro-ondas pode ter a entrada em ebulição retardada; por isso, tenha cuidado ao manusear o recipiente com a bebida aquecida.

Os conteúdos de mamadeiras e recipientes com alimentos para bebês devem ser agitados ou misturados e sua temperatura deve ser verificada antes da alimentação, a fim de evitar queimaduras.

Não se deve aquecer ovos com casca e ovos cozidos nos fornos micro-ondas, pois eles podem explodir, mesmo depois do aquecimento finalizado.

Se você observar fumaça, desligue o aparelho ou tire o cabo de alimentação da tomada e mantenha a porta do forno fechada, a fim de abafar possíveis chamas.

Se houver emissão de fumaça, desligue o aparelho ou tire o cabo de alimentação da tomada e mantenha a porta do forno fechada, a fim de abafar possíveis chamas.

O forno micro-ondas é destinado ao cozimento ou aquecimento de alimentos e bebidas. Qualquer outra utilização, como secagem de roupas ou de alimentos e aquecimento de compressas ou almofadas térmicas, pantufas, esponjas, panos úmidos etc., pode provocar ferimentos graves, combustão ou incêndio.

Limpe o forno e remova os resíduos de alimentos regularmente.

Deixar de limpar frequentemente o forno pode resultar na deterioração de suas superfícies, o que pode afetar negativamente o tempo de vida útil do aparelho e levar a situações potencialmente perigosas.

Se houver porta(s) no móvel onde o aparelho está instalado, elas devem permanecer abertas durante o seu funcionamento.

Observe a distância mínima entre a parte superior do forno e o objeto mais próximo acima dele.

O forno micro-ondas é destinado ao cozimento ou aquecimento de alimentos e bebidas. Qualquer outra utilização, como secagem de roupas ou de alimentos e aquecimento de compressas ou almofadas térmicas, pantufas, esponjas, panos úmidos etc., pode provocar ferimentos graves, combustão ou incêndio.

Utilize sempre luvas de cozinha para retirar os pratos do forno. Alguns tipos de recipientes, travessas, bandejas etc. absorvem o calor dos alimentos e, por isso, ficam extremamente quentes.

Certifique-se de utilizar apenas utensílios e louça adequados para o uso em forno micro-ondas. Não utilize utensílios de aço ou louça com detalhes em dourado ou prateado.

Não deixe acessórios ou utensílios dentro do forno quando este estiver desligado. Para evitar danos, não ligue um forno vazio.

Não utilize recipientes de porcelana, cerâmica ou barro, se o material tiver poros ou se o interior não for revestido por um esmalte. Uma vez quente, a umidade que penetra nestes poros pode causar rachaduras. Utilize exclusivamente utensílios e louça destinados ao uso em forno micro-ondas.

Sempre leia e siga as instruções indicadas na embalagem dos alimentos para o aquecimento em forno micro-ondas.

Tenha cuidado ao aquecer alimentos que contêm álcool, pois uma mescla inflamável de álcool e ar pode se formar dentro do forno. Abra a porta com cuidado.

Quando se usa micro-ondas ou funções combinadas de micro-ondas e convecção, não é recomendado o uso de utensílios metálicos, garfos, colheres, facas ou cliques/fixadores metálicos para alimentos congelados. Após o aquecimento, mexa o alimento ou deixe-o descansar até que o calor seja distribuído uniformemente.

Não conecte o aparelho à fonte de alimentação se um ELCB (disjuntor de fuga à terra) estiver instalado no circuito de alimentação.

ANTES DE LIGAR O FORNO:

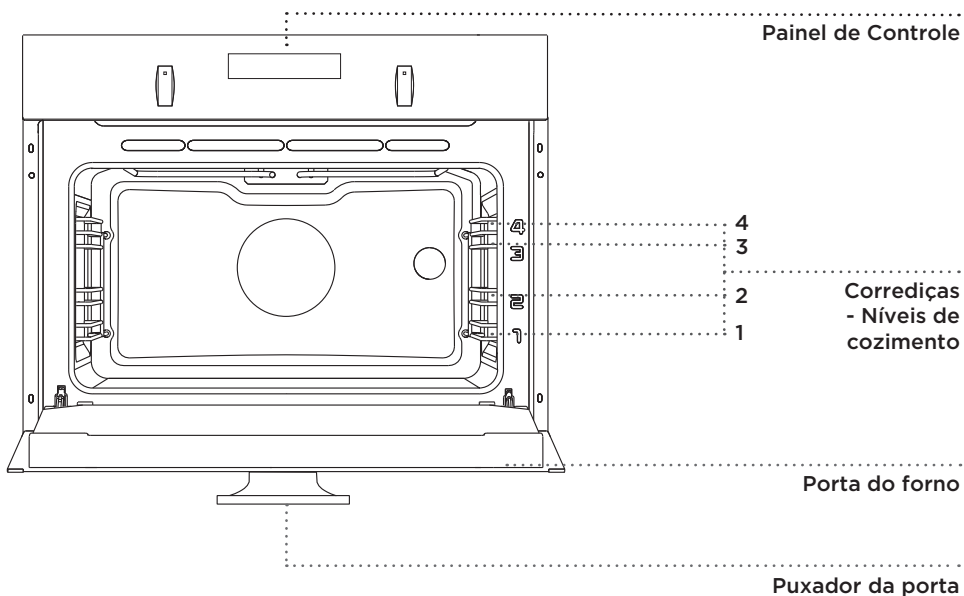


Leia atentamente as instruções de uso antes de ligar o aparelho. Reparos ou solicitações de uso da garantia devido a problemas resultantes da conexão incorreta ou da má utilização do aparelho não serão cobertos pela garantia.

FORNO MICRO-ONDAS COMBINADO

(DESCRIÇÃO DO FORNO E COMPONENTES - CONFORME O MODELO)

A figura abaixo representa um dos modelos disponíveis de aparelho embutido. Como este manual foi elaborado para diferentes modelos, algumas funções ou componentes aqui descritos podem não estar presentes no seu aparelho.



CORREDIÇAS

As corrediças permitem a preparação de alimentos em 4 níveis (note que os níveis/corrediças são contados de baixo para cima).

Para grelhar, utilize as corrediças 3 e 4.

Utilize a corrediça 1 para os modos de cozimento com micro-ondas, quando o alimento é preparado em uma assadeira de vidro.

INTERRUPTOR DE SEGURANÇA DA PORTA

Os interruptores desativam o aquecimento do forno, o ventilador e as micro-ondas quando a porta do forno é aberta durante o processo de cozimento. Quando a porta é fechada, os interruptores reativam o aquecimento e as micro-ondas.

VENTOINHA

O aparelho está equipado com uma ventoinha que resfria a parte externa do forno e o painel de controle do aparelho.

FUNCIONAMENTO PROLONGADO DA VENTOINHA

Após o desligamento do forno, a ventoinha continua funcionando durante algum tempo para ajudar a resfriar o aparelho. (O funcionamento prolongado da ventoinha depende da temperatura no centro do forno.)

COMPONENTES E ACESSÓRIOS DO FORNO



A **ASSADEIRA DE VIDRO** é indicada para o cozimento em todos os modos e para o cozimento com micro-ondas. Também pode ser usada como uma travessa para servir.



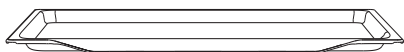
Nunca use a grelha, a assadeira rasa ou a assadeira profunda ou qualquer outra peça ou acessório de metal quando estiver usando um modo de cozimento com micro-ondas!



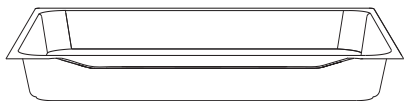
A **GRELHA** é indicada para grelhar ou como suporte para panelas, assadeiras ou refratários com alimentos.



A grelha contém uma trava de segurança. Por isso, para retirá-la do forno, levante ligeiramente a parte da frente.



A **ASSADEIRA RASA** é indicada para o preparo de confeitaria/pastelaria e bolos.



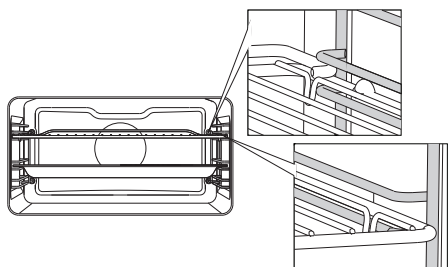
A ASSADEIRA PROFUNDA é indicada para assar carne e confeitaria/pastelaria muito líquida. Também pode ser usada como bandeja para recolher gordura.



Nunca coloque a assadeira profunda na primeira corredeira durante o processo de cozimento, exceto quando estiver grelhando um alimento ou assando no espeto - nestes casos, você pode usá-la como bandeja para recolher gordura.



Quando as assadeiras e acessórios esquentam, o calor pode causar mudanças em suas formas. Isto não afeta sua funcionalidade, e suas formas originais serão restauradas quando esfriarem.



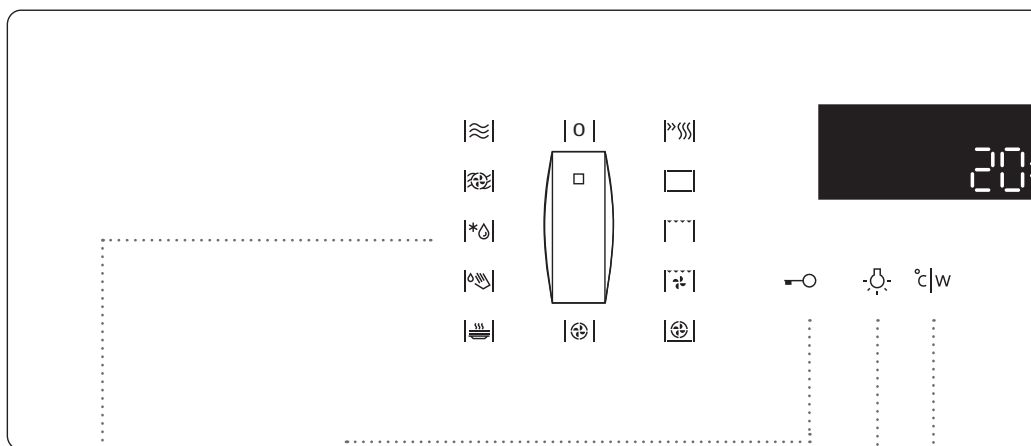
A grelha ou as assadeiras devem sempre ser inseridas no espaço que existe entre os dois perfis das corredeiras.



Nunca use a grelha, a assadeira rasa ou a assadeira profunda ou qualquer outra peça ou acessório de metal quando estiver usando um modo de cozimento com micro-ondas!

PAINEL DE CONTROLE

(CONFORME O MODELO)

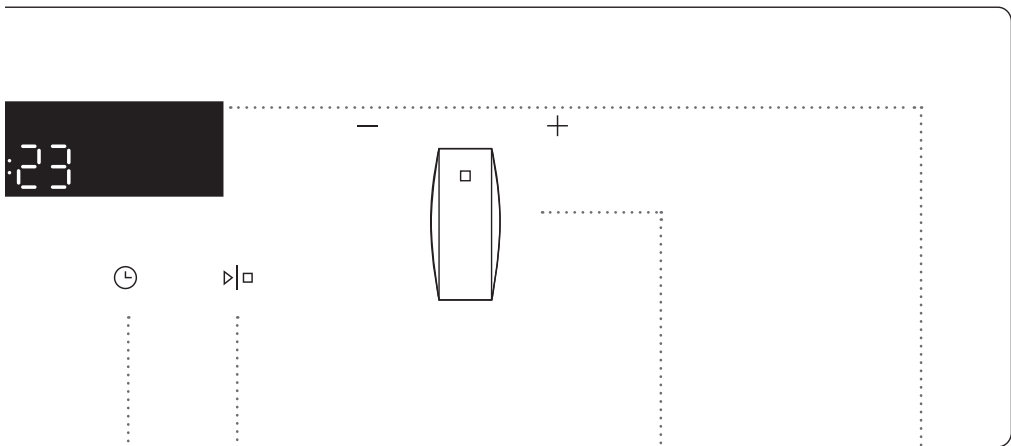


1 BOTÃO SELETOR DE MODO DE COZIMENTO

2 SEGURANÇA CRIANÇAS

3 LIGAR/ DESLIGAR ILUMINAÇÃO DO FORNO

4 TEMPERATURA / LIGAR



5 TEMPORIZADOR

Tempo de Cozimento Fim do Cozimento

Alarme/Indicador Sonoro

Relógio

6 INICIAR/PARAR

Use esta tecla para iniciar ou parar um programa.

7 BOTÃO DE AJUSTES (-/+)

Use este botão para ajustar o tempo, a temperatura e a potência do microondas.

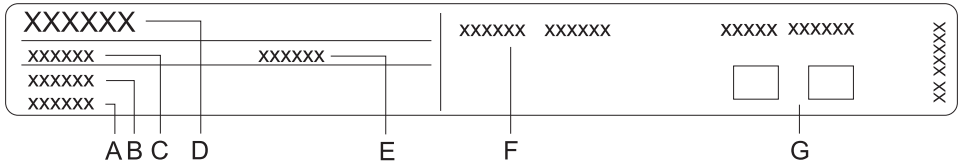
8 TELA - INFORMAÇÕES DE COZIMENTO E RELÓGIO

NOTA:

As teclas têm uma resposta melhor se tocadas com uma área maior da superfície do dedo. Toda vez que você pressionar uma tecla, um rápido sinal sonoro será emitido.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

(CONFORME O MODELO)



- A Número de série
- B Código/ID
- C Tipo
- D Marca
- E Modelo
- F Informações Técnicas
- G Símbolos de conformidade aplicáveis

A etiqueta com as especificações técnicas do aparelho está localizada na borda do forno e pode ser visualizada quando a porta é aberta.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Ao receber o aparelho, retire do forno todos os acessórios e os equipamentos de transporte.

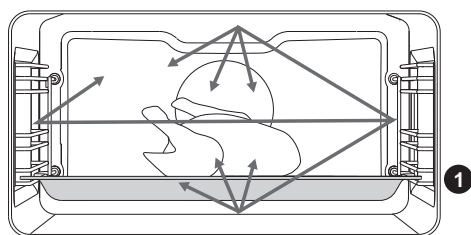
Limpe todos os acessórios e utensílios com água morna e detergente neutro. Não use produtos de limpeza abrasivos.

Quando o forno é aquecido pela primeira vez, ele exala o odor característico de “aparelho novo”. Certifique-se de que o ambiente esteja bem ventilado durante a primeira utilização.

FUNÇÃO DAS MICRO-ONDAS

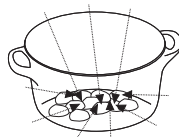
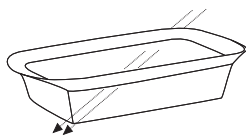
As micro-ondas são usadas para cozinhar, assar e descongelar alimentos. Elas permitem um cozimento rápido e eficiente sem alterar a cor ou a forma dos alimentos.

As micro-ondas são um tipo de radiação eletromagnética. Essa radiação é comumente encontrada em nosso meio ambiente sob a forma de ondas radioelétricas, luz ou raios infravermelhos. Sua frequência é de aproximadamente 2450 MHz.



Comportamento das micro-ondas:

- São refletidas por metais.
- Atravessam todos os outros materiais.
- São absorvidas por moléculas de água, gordura e açúcar.



Quando um alimento é exposto a micro-ondas, as moléculas começam a se movimentar rapidamente, gerando calor.

A profundidade de penetração das micro-ondas no alimento é de 2,5cm. Se o alimento for mais espesso que isso, o cozimento em seu interior ocorrerá por condução, como no cozimento convencional.

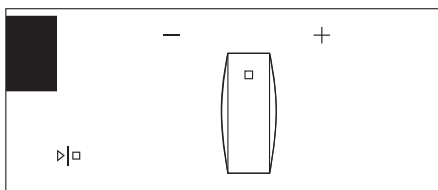


Nunca use ou ative um modo de cozimento com micro-ondas se o forno estiver vazio.


LIGANDO O APARELHO PELA PRIMEIRA VEZ

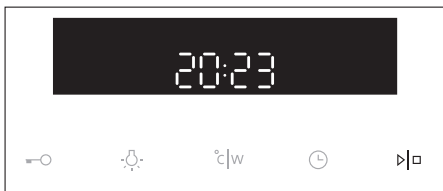
AJUSTE DO RELÓGIO

Após conectar o aparelho à rede elétrica ou se a corrente elétrica for interrompida (queda de energia) por um longo período de tempo, os ajustes do relógio aparecerão na tela – a hora “12:00” ficará piscando na tela e o símbolo se acenderá.
Defina a hora atual.




1 Gire o BOTÃO DE AJUSTES (-/+)
e, primeiro, ajuste os minutos; em
seguida, o cursor mudará para as horas.
Depois de três segundos, os ajustes serão
armazenados.

 Para alterar os ajustes mais rapidamente, gire mais o botão à direita ou à esquerda.




2 Confirme pressionando a tecla
INICIAR/PARAR. Se nenhuma
tecla for pressionado dentro de três
segundos, os ajustes serão armazenados
automaticamente.

 O forno também funciona se o relógio não estiver ajustado. No entanto, neste caso, as funções do temporizador ficam indisponíveis (ver capítulo “Funções do Temporizador”).

Após alguns minutos de inatividade, o aparelho entra em modo de espera.

ALTERAÇÃO DOS AJUSTES DO RELÓGIO

Os ajustes do relógio podem ser alterados quando nenhuma função do temporizador estiver ativada.

Pressione a tecla  para definir a hora atual. Confirme pressionando a tecla INICIAR/PARAR.

ETAPAS DO PROCESSO DE COZIMENTO (1-6)

ETAPA 1: SELEÇÃO DO MODO DE COZIMENTO

Gire o botão (à esquerda e à direita) para selecionar o MODO DE COZIMENTO (ver tabela de programas). O ícone selecionado aparecerá na tela.

As definições também podem ser alteradas durante o funcionamento.

ÍCONE	DESCRIÇÃO	TEMPERATURA SUGERIDA °C	POTÊNCIA SUGERIDA (W)
MODOS DE COZIMENTO			
	PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO Use esta função para aquecer o forno à temperatura desejada o mais rapidamente possível. Esta função não é adequada para cozinhar alimentos. Quando o forno atingir a temperatura desejada, o processo de pré-aquecimento está concluído.	160	-
	AQUECIMENTO SUPERIOR E INFERIOR As resistências na parte inferior e no teto da cavidade do forno irradiam calor de maneira uniforme para o interior do forno. Este modo é indicado para assar confeitaria/pastelaria ou carnes em um único nível.	200	-
	GRELHADOR A resistência superior e a resistência do grelhador funcionam ao mesmo tempo. O calor é irradiado diretamente pela resistência do grelhador instalado no teto do forno. Para aumentar o efeito do aquecimento, a resistência superior também é ativada. Esta combinação é indicada para grelhar uma quantidade pequena de sanduíches abertos, carnes ou linguças e para tostar pão.	240	-
	GRELHADOR COM VENTILADOR A resistência do grelhador e o ventilador funcionam ao mesmo tempo. Este modo é indicado para grelhar carnes e para assar grandes pedaços de carne ou aves em um único nível. Também é adequado para gratinar e para dourar até ficar crocante.	170	-

ÍCONE	DESCRIÇÃO	TEMPERATURA SUGERIDA °C	POTÊNCIA SUGERIDA (W)
	CIRCULAÇÃO DE AR QUENTE E AQUECIMENTO INFERIOR A resistência circular e o ventilador funcionam ao mesmo tempo. O ventilador situado na parede traseira da cavidade do forno garante que o ar quente circule constantemente ao redor do assado ou prato de confeitaria/pastelaria. Este modo é indicado para assar carnes e confeitaria/pastelaria em vários níveis simultaneamente.	200	-
	AQUECIMENTO DE PRATOS Use esta função para aquecer a louça de serviço (pratos, xícaras) antes de colocar os alimentos nela para manter as refeições quentes por mais tempo.	180	-
	COZIMENTO ECOLÓGICO Neste modo, o consumo de energia durante o processo de cozimento é otimizado. É indicado para assar carne e confeitaria/pastelaria.	60	-
	ECO COOKING ¹⁾ Neste modo o consumo de energia durante o processo de cozimento é otimizado. Este modo é indicado para assar carnes e preparo de pastelaria.	180	-
	AQUA CLEAN Somente as micro-ondas geram calor. Use esta função para remover manchas e resíduos de alimentos do forno. O programa dura 4 minutos.	-	750
PROGRAMAS AUTOMÁTICOS			
	DESCONGELAMENTO O ar circula sem que as resistências sejam ativadas. Apenas o ventilador é acionado. Este modo é indicado para descongelar lentamente alimentos congelados. Uso de micro-ondas para descongelar alimentos congelados: programas automáticos também permitem o descongelamento com micro-ondas (A1 a A5).	-	-
MODOS COMBINADOS / MODOS COM MICRO-ONDAS			
	CIRCULAÇÃO DE AR QUENTE E MICRO-ONDAS Este modo é indicado para todos os tipos de carne, cozidos, legumes, tortas, bolos, pães e pratos gratinados (isto é, alimentos que exigem mais tempo de cozimento).	160	600
	MICRO-ONDAS As micro-ondas são usadas para cozinhar e descongelar alimentos. Elas permitem um cozimento rápido e eficiente sem alterar a cor ou a forma dos alimentos.	-	750

¹⁾ É usado para determinar a classe de eficiência energética em conformidade com a norma EN 60350-1.

Nesse modo de utilização, a temperatura real do forno não é exibida, devido à um algoritmo especial de operação do equipamento e do uso de calor residual.

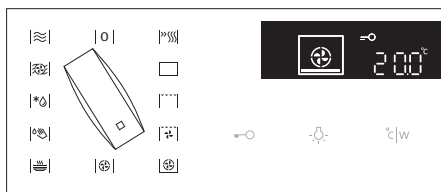
ETAPA 2: DEFINIÇÃO DOS AJUSTES

Cada modo de cozimento possui definições básicas ou padrão que podem ser ajustadas.

Ajuste as definições pressionando a tecla correspondente (antes de pressionar a tecla INICIAR/PARAR). Algumas definições não estão disponíveis para alguns programas; um sinal sonoro indicará tais casos.

ALTERAÇÃO DA TEMPERATURA DE COZIMENTO E DA POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS

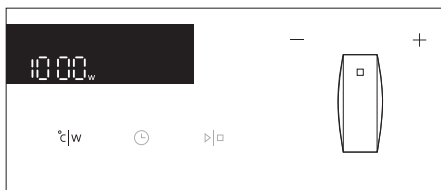
Ajuste a potência (W) somente nos modos de cozimento combinados e nos modos com micro-ondas.



1 Selecione o MODO DE COZIMENTO. O ícone selecionado aparecerá na tela e a TEMPERATURA PRÉ-DEFINIDA começará a piscar.



2 Pressione a tecla TEMPERATURA. Gire o BOTÃO DE AJUSTES (-/+) e escolha a temperatura desejada.



3 Pressione a tecla TEMPERATURA duas vezes para definir a potência. A potência, em watts (W), aparecerá na tela. Gire o BOTÃO DE AJUSTES (-/+) e defina a potência.

A temperatura máxima ou a potência máxima são limitadas para alguns modos de cozimento.

Quando o aparelho é ligado com a tecla INICIAR, a temperatura e a potência do micro-ondas aparecem alternadamente na tela (somente nos modos combinados).

O símbolo "°C/W" fica piscando na tela até que o valor desejado seja definido.

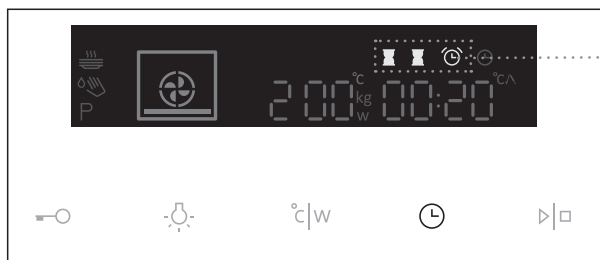
POTÊNCIA	USO
1000 W	<ul style="list-style-type: none"> • Aquecer rapidamente bebidas, água e pratos contendo um grande volume de líquido. • Cozinhar pratos com alto teor de água (sopas, molhos etc.).
750 W	<ul style="list-style-type: none"> • Cozinhar legumes frescos ou congelados.
600 W	<ul style="list-style-type: none"> • Derreter chocolate. • Cozinhar peixe e frutos do mar; aquecer em dois níveis. • Cozinhar feijão cru em temperatura baixa. • Aquecer e cozinhar pratos delicados à base de ovos.
360 W	<ul style="list-style-type: none"> • Cozinhar produtos lácteos ou geleias em temperatura baixa.
180 W	<ul style="list-style-type: none"> • Descongelamento manual; amolecer manteiga ou sorvete.
90 W	<ul style="list-style-type: none"> • Descongelar confeitaria com recheio de creme.

ETAPA 3: FUNÇÕES DO TEMPORIZADOR

Primeiro, gire o BOTÃO SELETOR DE MODO DE COZIMENTO; em seguida, defina a temperatura. Pressione a tecla TEMPORIZADOR várias vezes para selecionar a função desejada.

O ícone correspondente à função selecionada se acenderá e o tempo ajustável para o início/fim do cozimento começará a piscar na tela. Os outros ícones ficam pouco iluminados.

Pressione a tecla INICIAR para iniciar o processo de cozimento. O TEMPO DE COZIMENTO TRANSCORRIDO aparecerá na tela.



Visualização das funções do temporizador



Ajuste do tempo de cozimento

Neste modo, você pode definir a duração do funcionamento do forno (tempo de cozimento). Para definir o tempo de cozimento desejado, primeiro ajuste os minutos; em seguida, as horas. O ícone e o tempo de cozimento são exibidos na tela.



Ajuste do início programado

Neste modo, você pode definir a duração do processo de cozimento (tempo de cozimento) e a hora em que você deseja que ele seja finalizado (fim do cozimento). Certifique-se de que o relógio esteja ajustado para a hora atual correta.

Exemplo:

Horário atual: meio-dia

Tempo de cozimento: 2 horas

Fim do cozimento: 18:00

Primeiro, defina o tempo de cozimento (duração do cozimento) - 2 horas, por exemplo. A soma da hora atual e do tempo de cozimento é exibida automaticamente (14:00). Pressione a tecla TEMPORIZADOR novamente para selecionar o ícone do TEMPO DE COZIMENTO e defina a hora em que você deseja que o cozimento seja finalizado (18:00).

Pressione a tecla INICIAR para iniciar o processo de cozimento. O temporizador aguardará a hora de início do processo de cozimento e o ícone ficará aceso. O forno liga-se automaticamente (às 16:00) e para de funcionar na hora selecionado (às 18:00).



Ajuste do Indicador Sonoro (Alarme)

O indicador sonoro pode ser utilizado mesmo que o forno não esteja em funcionamento. O máximo ajuste possível é de 24 horas. O último minuto é exibido em segundos.

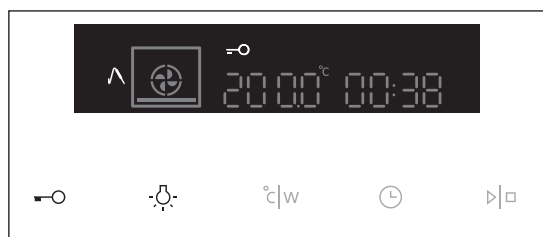


Ao final do tempo programado, o forno desliga-se automaticamente (fim do cozimento). Um sinal sonoro é emitido - você pode interrompê-lo tocando qualquer tecla. Após um minuto, o sinal sonoro desativa-se automaticamente.

Todas as funções do temporizador podem ser canceladas ajustando o tempo para "0".

Após alguns minutos de inatividade, o aparelho entra em modo de espera.

ETAPA 4: SELEÇÃO DAS FUNÇÕES ADICIONAIS



Para ativar/desativar as funções, pressione a tecla desejada ou uma combinação de teclas.

Algumas funções não estão disponíveis para alguns modos de cozimento; um sinal sonoro indicará tais casos.

SEGURANÇA CRIANÇAS

Para ativar esta função, pressione a tecla SEGURANÇA CRIANÇAS. O ícone com a “chave” ficará aceso na tela. Para desativá-la, pressione a tecla novamente - o ícone desaparecerá da tela.

Se a função SEGURANÇA CRIANÇAS for ativada sem nenhuma função do temporizador programada (apenas a hora atual aparece na tela), o forno não funcionará. Se a função SEGURANÇA CRIANÇAS for ativada após a programação de alguma função do temporizador, o forno funcionará normalmente, mas não será possível modificar os ajustes.

Quando a função SEGURANÇA CRIANÇAS está ativada, não é possível alterar o modo de cozimento e nem as funções adicionais. A única alteração possível é a interrupção do processo de cozimento girando o botão seletor para a posição “0”. A função SEGURANÇA CRIANÇAS permanece ativa após o forno ser desligado. Para selecionar um novo modo de cozimento, deve-se primeiro desativar a função SEGURANÇA CRIANÇAS.

ILUMINAÇÃO DO FORNO

A iluminação do forno acende-se automaticamente quando a porta é aberta ou quando o forno está ligado.

Ao final do processo de cozimento, a iluminação permanece acesa por mais um minuto.

A iluminação no interior do forno pode ser ligada ou desligada pressionando a tecla LIGAR/DESLIGAR ILUMINAÇÃO DO FORNO (“lâmpada”)

5sek SINAL SONORO

O volume do sinal sonoro pode ser ajustado quando nenhuma função do temporizador estiver ativada (apenas a hora atual aparece na tela).

Pressione a tecla TEMPERATURA/LIGAR e segure por 5 segundos. Duas barras iluminadas serão exibidas na tela. Gire o BOTÃO DE AJUSTES (-/+) para selecionar um dos três níveis de volume (1, 2 ou 3 barras). Depois de 3 segundos o ajuste será armazenado automaticamente e a hora atual aparecerá novamente na tela.

5sek DIMINUIÇÃO DO CONTRASTE DA TELA

O BOTÃO SELETOR DE MODO DE COZIMENTO deve estar na posição "0". Pressione a tecla LIGAR/DESLIGAR ILUMINAÇÃO DO FORNO ("lâmpada") e segure por 5 segundos. Duas barras completamente iluminadas serão exibidas na tela. Gire o BOTÃO DE AJUSTES (-/+) para definir o brilho da tela (1, 2 ou 3 barras). Depois de 3 segundos o ajuste será armazenado automaticamente.

+ MODO DE ESPERA

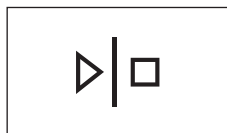
A iluminação da tela pode ser desligada automaticamente depois de 10 minutos sem uso. Pressiona simultaneamente as teclas SEGURANÇA CRIANÇAS + TEMPORIZADOR para desligar a tela. Se alguma função do temporizador estiver ativada, a palavra "OFF" e o ícone do TEMPORIZADOR aparecerão na tela para indicar a função que está ativa.



Após uma interrupção de corrente elétrica (queda de energia) ou após o aparelho ser desligado, as definições das funções adicionais permanecem armazenadas por apenas alguns minutos. Desta forma, todos os ajustes, exceto sinal sonoro e segurança crianças, são redefinidos para os padrões de fábrica.

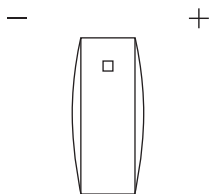
ETAPA 5: INÍCIO DO PROCESSO DE COZIMENTO


Para iniciar o processo de cozimento, pressione a tecla INICIAR/PARAR e segure por alguns instantes.




ETAPA 6: FIM DO PROCESSO DE COZIMENTO E DESLIGAR O FORNO

Para finalizar o processo de cozimento, gire o BOTÃO SELETOR DE MODO DE COZIMENTO para a posição "0".



 Após o fim do processo de cozimento e após o forno ser desligado, a temperatura decrescente aparece na tela reduzida a 50°C.

Todos os ajustes do temporizador também são interrompidos e cancelados. A hora atual (relógio) é exibida na tela. Após um minuto de inatividade, o aparelho entra em modo de espera.

 Após o uso do forno, um pouco de água pode permanecer no canal de condensação (abaixo da porta). Limpe o canal com uma esponja ou pano.

DESCRIÇÃO DOS MODOS DE COZIMENTO E TABELAS

Se não encontrar na tabela o tipo de alimento que deseja preparar, consulte as informações sobre um tipo de alimento semelhante. As informações apresentadas aplicam-se ao cozimento em um único nível.

As tabelas indicam uma faixa de temperatura sugerida. Inicie o processo de cozimento com a temperatura mais baixa e se achar que o alimento não está dourando o suficiente, aumente-a.

Os tempos de cozimento são estimativas aproximadas e podem variar em função de diferentes condições.

Apenas pré-aqueça o forno se isto estiver indicado na sua receita ou nas tabelas que constam deste manual. O aquecimento de um forno vazio consome muita energia. Assim, preparar vários pratos de confeitaria/pastelaria ou várias pizzas sucessivamente, colocando um após o outro no forno, economiza uma grande quantidade de energia, já que o forno já estará pré-aquecido.

Utilize preferencialmente assadeiras e formas de cor escura com revestimento de silicone ou esmalte, pois são excelentes condutores de calor.

Quando utilizar papel manteiga, certifique-se de ser resistente a temperaturas elevadas.

Ao cozinhar grandes pedaços de carne ou confeitaria/pastelaria, uma grande quantidade de vapor é formada no interior do forno, o que, por sua vez, pode se condensar na porta do forno. Este é um fenômeno normal que não afeta o funcionamento do aparelho. Ao final do processo de cozimento, limpe a porta e o vidro com um pano seco.

Desligue o forno aproximadamente 10 minutos antes do fim do processo de cozimento para economizar energia com a utilização do calor acumulado. (isso não se aplica aos modos de cozimento com micro-ondas).

Para evitar a formação de vapor (condensação), não deixe os alimentos resfriarem dentro do forno fechado.



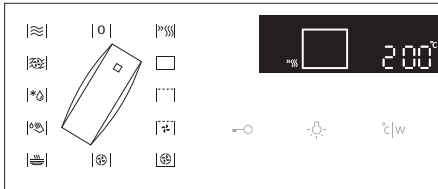
O asterisco (*) na tabela significa que o forno deve ser pré-aquecido com o modo de cozimento selecionado.

MODOS DE COZIMENTO

PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO



Use esta função para aquecer o forno à temperatura desejada o mais rapidamente possível. Esta função não é adequada para cozinhar alimentos.

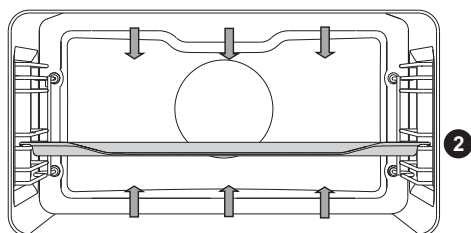


Gire o BOTÃO SELETOR DE MODO DE COZIMENTO para a posição Pré-aquecimento Rápido. A TEMPERATURA PRÉ-DEFINIDA será exibida na tela. Esta temperatura pode ser modificada.



Quando o forno é ligado, inicia-se o aquecimento. O símbolo “°C” começa a piscar na tela. Quando a temperatura definida é atingida, o pré-aquecimento está concluído e um sinal sonoro é emitido. O sinal sonoro pode ser interrompido pressionando qualquer tecla; após um minuto, ele se desativa automaticamente.

AQUECIMENTO SUPERIOR E INFERIOR



Neste modo, as resistências na parte inferior e no teto da cavidade do forno irradiam calor de maneira uniforme para o interior do forno.

Preparo de carnes

Utilize assadeiras ou recipientes de vidro temperado, barro, ferro fundido ou revestidos de esmalte. As assadeiras de aço inox não são recomendadas, pois refletem muito o calor.

Tipo de Alimento	Peso (g)	Corrediça (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Tempo de cozimento (minutos)
CARNE				
Carne de porco assada	1500	2	180-190	150
Ombro de porco	1500	2	190-200	120-140
Rocambole de porco	1500	2	190-200	120-140
Bolo de carne moída	1500	2	200-210	60-70
Carne bovina assada	1500	2	180-210	90-120
Rosbife, bem passado	1000	2	200-210	40-60
Rocambole de vitela	1500	2	180-200	90-120
Lombo de cordeiro	1500	2	190-200	100-120
Lombo de coelho	1500	2	190-200	100-120
Pernil de cabrito	1500	2	190-200	70-90
Bolinhos de carne ou recheados com carne	1500	2	180-200	15-30
PEIXE				
Peixe assado	1000	1	190-210	60-80

Preparo de massas de confeitaria, pasteleria e bolo

Utilize apenas um único nível e assadeiras, bandejas ou formas escuras. As assadeiras, bandejas e formas claras refletem o calor e as massas não ficam douradas. Sempre coloque as assadeiras sobre a grelha. Se estiver usando a assadeira que vem com o forno, remova a grelha. O tempo de cozimento será menor se o forno estiver pré-aquecido.

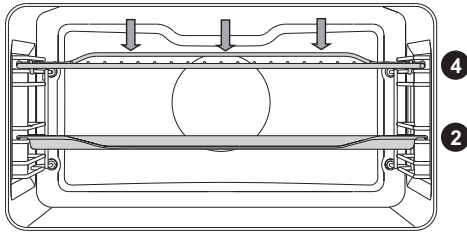
Tipo de Alimento	Correção (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Tempo de cozimento
MASSA			
Pão branco *	2	180-190	60
Pão de trigo sarraceno *	2	180-190	50
Pão integral *	2	180-190	50
Pão de centeio *	2	180-190	50
Pão de espelta *	2	180-190	60
Suflê doce	2	170-180	35-45
Suflê	1	170-180	35-45
Pãezinhos *	2	200-220	30-40
Bolo de nozes	2	180	55-60
Pão de ló *	2	160-170	20-30
Macaron	2	120-140	15-30
Pãezinhos recheados com legumes	2	190-200	15-20
Pãezinhos recheados com frutas	2	190-200	25-30
Cheesecake	1	170-180	65-75
Cupcakes	2	160-170	20-30
Confeitaria/pasteleria, massa fermentada	2	190-200	20-25
Pastel de verduras (Pirozhki) *	2	185-195	25-35
Bolo de frutas	2	140-150	85-95
Suspiro	2	90	120
Pãezinhos recheados com geleia (Buchtel)	2	170-180	30-35

Dúvida	Dica
O bolo está pronto?	<ul style="list-style-type: none"> • Espete um palito de madeira na parte de cima do bolo. Se o palito sair limpo, o bolo está pronto.
O bolo baixou.	<ul style="list-style-type: none"> • Verifique a receita. • Da próxima vez, coloque menos líquido. • Quando utilizar aparelhos elétricos como mixers, batedeiras, liquidificadores etc., siga o tempo recomendado de batimento da massa.
O bolo não ficou dourado na parte de baixo.	<ul style="list-style-type: none"> • Use uma assadeira de cor escura. • Coloque a assadeira em um nível inferior e selecione o aquecimento inferior no fim do processo de cozimento.
O bolo com recheio úmido não assa bem.	<ul style="list-style-type: none"> • Aumente a temperatura e prolongue o tempo de cozimento.



Não insira a assadeira profunda na primeira corrediça (a partir de baixo).

GRELHADOR



Quando se usa o grelhador, a resistência 4 superior e a resistência do grelhador instalado no teto do forno funcionam ao mesmo tempo.

Pré-aqueça o grelhador durante 5 minutos.

Supervisione constantemente o processo de cozimento. A carne pode queimar devido à temperatura elevada.

O grelhador é indicado para o cozimento com pouca gordura de linguças, cortes de carne e peixe (bifes, escalopes, postas ou filé de salmão etc.) ou para tostar pão.

Quando grelhar diretamente na grelha, unte-a com óleo para evitar que a carne grude nela e insira a grelha na corrediça de número 4. Insira também a assadeira profunda na corrediça de número 1 ou 2 para recolher a gordura. Quando usar a assadeira rasa, certifique-se de colocar líquido suficiente na assadeira para evitar que queime. Vire a carne durante o cozimento.

Após o fim do cozimento, limpe o forno, os acessórios e os utensílios.

Tipo de Alimento	Peso (g)	Corredoiça (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Tempo de cozimento
CARNE				
Bife, mal passado	180g / pedaço	4	220-240	14-16
Bife, bem passado	180g / pedaço	4	220-240	18-21
Filé de porco	180g / pedaço	4	220-240	19-23
Costeletas	180g / pedaço	4	220-240	20-24
Escalope de vitela	180g / pedaço	4	220-240	19-22
Linguiças	100g / pedaço	4	220-240	11-14
Bolo de Carne (Leberkäse)	200g / pedaço	4	220-240	9-15
PEIXE				
Postas / Filés de salmão	600	3	220-240	19-22
PÃO GRELHADO				
6 fatias de pão branco*	/	4	240	1,5-3
4 fatias de pão multicereais*	/	4	240	2-3
Sanduíches abertos*	/	4	240	3,5-7

Quando usar a assadeira rasa, certifique-se de colocar líquido suficiente na assadeira para evitar que queime. Vire a carne durante o cozimento.

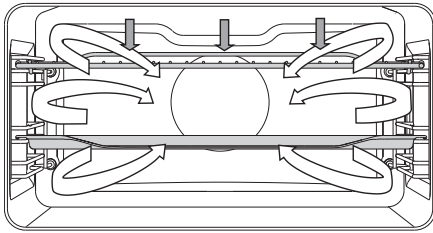
Quando assar truta, seque o peixe com uma toalha de papel. Tempere o interior; cubra o exterior com óleo e coloque na grelha. Não vire o peixe durante o cozimento.



Mantenha a porta do forno sempre fechada quando estiver usando o grelhador.

O grelhador, a grelha e outros acessórios do forno ficam extremamente quentes durante o uso. Por isso, use luvas de cozinha e pinças de carne.

GRELHADOR COM VENTILADOR

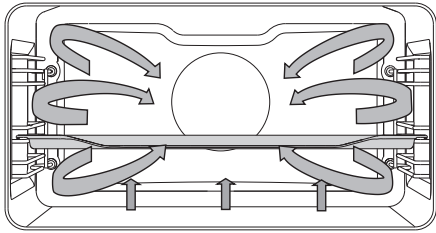


Neste modo, a resistência do grelhador e o 4 ventilador funcionam ao mesmo tempo. Este modo é indicado para grelhar carne, peixe e legumes.

(Ver as descrições e dicas para GRELHADOR)

Tipo de Alimento	Peso (g)	Corrediza (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Tempo de cozimento
CARNE				
Pato *	2000	1	150-170	80-100
Carne de porco assada	1500	2	160-170	60-85
Ombro de porco	1500	2	150-160	120-160
Pernil de porco	1000	2	150-160	120-140
1/2 Frango	600	2	180-190	25 (um lado) 20 (outro lado)
Frango *	100	1	210	60
PEIXE				
Truta	200g / pedaço	2	170-180	45-50

CIRCULAÇÃO DE AR QUENTE E AQUECIMENTO INFERIOR

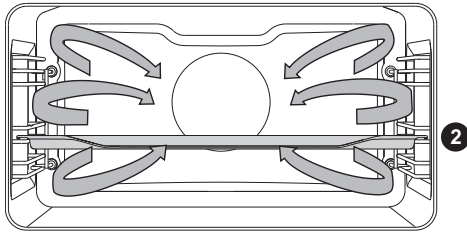


Neste modo, a resistência inferior, a resistência circular e o ventilador de ar quente funcionam ao mesmo tempo. Indicado para assar pizzas, tortas de maçã e bolos de frutas.

(Ver as descrições e dicas para AQUECIMENTO SUPERIOR E INFERIOR)

Tipo de Alimento	Corrediza (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Tempo de cozimento
Cheesecake, massa podre	2	150-160	65-75
Pizza *	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine, massa podre	2	180-200	35-40
Torta de maçã, massa fermentada	2	150-160	35-40
Strudel de maçã, massa filo	2	170-180	45-65

CIRCULAÇÃO DE AR QUENTE



Neste modo, a resistência circular e o ventilador funcionam ao mesmo tempo. O ventilador situado na parede traseira da cavidade do forno garante que o ar quente circule constantemente ao redor do assado ou prato de confeitaria/pastelaria.

Preparo de carnes

Utilize assadeiras ou recipientes de vidro temperado, barro, ferro fundido ou revestidos de esmalte. As assadeiras de aço inox não são recomendadas, pois refletem muito o calor.

Coloque líquido suficiente na assadeira durante o processo de cozimento para evitar que a carne queime. Vire a carne durante o cozimento. A carne ficará mais suculenta se você a cobrir.

Tipo de Alimento	Peso (g)	Corrediça (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Tempo de cozimento
CARNE				
Carne de porco assada, com pele	1500	2	170-180	140-160
Barriga de porco	1500	2	170-180	120-150
Frango, inteiro	1200	2	180-190	60-80
Pato	1700	2	160-170	120-150
Peito de frango	1000	2	180-190	60-70
Frango recheado	1500	1	170-180	100-120

Preparo de massas de confeitaria, pastelaria e bolo

Recomenda-se pré-aquecer o forno.

Biscoitos e confeitaria podem ser assados em assadeiras rasas simultaneamente em vários níveis (segundo e terceiro). Note que o tempo de cozimento pode ser diferente de um nível para o outro mesmo que as assadeiras usadas sejam semelhantes. Os biscoitos no nível superior podem ficar prontos mais rapidamente que os biscoitos no nível inferior. Sempre coloque as assadeiras sobre a grelha. Se estiver usando a assadeira que vem com o forno, remova a grelha. Para dourar uniformemente, certifique-se de que os biscoitos tenham a mesma espessura.

Tipo de Alimento	Corredija (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Tempo de cozimento
MASSA			
Bolo	2	150-160	45-60
Pão de ló	2	150-160	25-35
Bolo crumble	2	160-170	25-35
Pão de ló com frutas	2	150-160	45-65
Bolo de ameixa	2	150-160	35-60
Rocamboles *	2	160-170	15-25
Bolo de frutas, massa podre	2	160-170	50-70
Pão doce trançado (Chalá)	2	160-170	35-50
Strudel de maçã	2	170-180	40-60
Pizza *	2	190-210	25-45
Biscoitos, massa podre *	2	150-160	15-25
Biscoitos amanteigados	2	150-160	15-28
Confeitaria, massa fermentada	2	170-180	20-35
Confeitaria, massa filo	2	170-180	20-30
Confeitaria com recheio de creme	2	180-190	25-45
MASSA - CONGELADA			
Strudel de maçã com queijo cottage	2	170-180	50-70
Cheesecake	2	160-170	65-85
Pizza	2	170-180	20-30
Batatas fritas, prontas para assar *	2	170-180	20-35
Croquetes para forno	2	170-180	20-35
logurte	3	240	40



Não insira a assadeira profunda na primeira corredija (a partir de baixo).

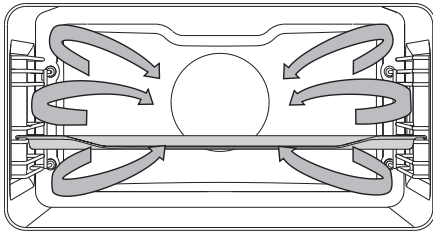
AQUECIMENTO DE PRATOS



Use esta função para aquecer a louça de serviço (pratos, xícaras) antes de colocar os alimentos nela para manter as refeições quentes por mais tempo.

COZIMENTO ECOLÓGICO

ECO



Neste modo, a resistência circular e o ventilador funcionam ao mesmo tempo. O ventilador situado na parede traseira da cavidade do forno garante que o ar quente circule constantemente ao redor do assado ou prato de confeitaria/pastelaria.

Tipo de Alimento	Correção (a partir de baixo)	Temperatura (°C)	Tempo de cozimento
CARNE			
Carne de porco assada, 1 kg	2	190	150-170
Carne de porco assada, 2 kg	2	190	160-190
Carne bovina assada, 1 kg	2	210	120-140
PEIXE			
Peixe inteiro, 200 g/pedacço	2	200	40-50
Filé de peixe, 100 g/pedacço	2	210	25-35
MASSA			
Biscoitos amanteigados*	2	180	25-30
Cupcakes pequenos	2	190	30-35
Rocamboles	2	190	15-25
Bolo de frutas, massa podre	2	190	55-65
LEGUMES			
Batatas gratinadas	2	190	40-50
Lasanha	2	200	40-50
ALIMENTOS CONGELADOS			
Batatas fritas, 1 kg	2	220	25-40
Medalhões de frango, 0.7 kg	2	220	25-35
Palitos de peixe, 0.6 kg	2	220	20-30



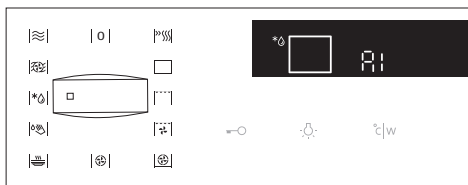
Não insira a assadeira profunda na primeira correção (a partir de baixo).

PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

DESCONGELAMENTO



O sistema também inclui programas automáticos para descongelar alimentos com micro-ondas. Indicado para descongelar bolos com cremes pesados ou à base de manteiga, bolos, confeitaria/pastelaria, pão e pãezinhos e frutas ultracongeladas.



1 Gire o BOTÃO SELETOR DE MODO DE COZIMENTO até a posição descongelamento. O símbolo e o programa A1 começarão a piscar na tela (escolha entre os cinco programas - ver tabela abaixo).



2 Gire o BOTÃO DE AJUSTES (-/+) e escolha o programa desejado. Pressione a tecla (°C/W) para mudar o peso. Pressione a tecla INICIAR.

Programa	Tipo de Alimento	Peso	Tempo (min)
A1	Carne	1	29:30
A2	Aves	1	17:00
A3	Peixe	1	12:00
A4	Pão	1	12:00
A5	Legumes congelados	1	16:00



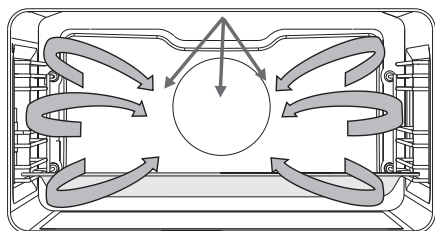
O tempo de descongelamento é calculado com base no peso padrão do alimento.

Na maioria dos casos, recomenda-se remover o alimento da embalagem (não se esqueça de remover todos os grampos ou cliques de metal).

Se os pedaços de alimento estiverem congelados juntos, na metade do processo de descongelamento eles devem ser virados, mexidos e separados.

MODOS DE COZIMENTO COMBINADOS

CIRCULAÇÃO DE AR QUENTE E MICRO-ONDAS



Neste modo, o alimento é cozido com uma combinação de micro-ondas e grelhador.

Potências: 90, 180, 360, 600 W

- 1 Coloque a assadeira de vidro na primeira corredeira.

Tipo de Alimento	Peso (g)	Potência (W)	Temperatura (°C)	Tempo de cozimento
Aves	1000	360	190-200 °C	30-40
Aves	meio	36	190-200 °C	25-35
Frango - coxas/ sobrecoxas	1000	180	190-200 °C	20-30
Pato	1500	360	190-200 °C	40-50
Aves - asas	500	600	190-200 °C	15-20

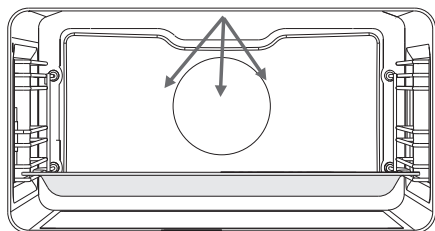


Quando usar esta função, não utilize utensílios de metal.

Não pré-aqueça o forno.

MODOS DE COZIMENTO COM MICRO-ONDAS

MICRO-ONDAS



As micro-ondas são usadas para cozinhar e descongelar

Potências: 90, 180, 360, 600, 750, 100 W.

1 Coloque a assadeira de vidro na primeira corrediça.

Cozinhar alimentos congelados

Tipo de Alimento	Peso (g)	Potência (W)	Tempo de cozimento (minutos)
Bolo de carne moída	1000	850	35-40
Frango	1500	600	52-55
Carne de porco assada	1000	600	50-55

Cozinhar legumes frescos

Tipo de Alimento	Peso (g)	Potência (W)	Tempo de cozimento (minutos)
Berinjela	500	1000	5-8
Abobrinha	500	1000	5-8
Cenoura	500	1000	7-10
Cebola	200	1000	2-4
Vagem	500	750	10-15
Brócolis	1000	750	15-18
Pimentão	500	1000	3-5
Couve-flor	1000	750	17-20
Alho-poró	200	1000	9-12
o	500	1000	9-12
Couve de Bruxelas	500	1000	10-14
Cogumelo de Paris (champignon)	500	750	5-8
Aspargo	500	650	15-20
Ervilha *	500	1000	10-14
Repolho			

Cozinhar arroz e massas

Tipo de Alimento	Peso (g)	Potência (W)	Tempo de cozimento (minutos)
Arroz *	250	1000	14-16
Massa**	250	1000	11-13
Massa integral *	250	1000	11-13
Aveia *	500	1000	7-9
Arroz integral ***	200	750	31-33
Risoto **	200	750	19-21
Cuscuz ***	200	1000	2-4
Polenta ***	200	1000	6-8
Milho ***	200	1000	9-11

* Pré-aquecer por 10 minutos

** Adicione água na proporção de 1:2.

*** Adicione água na proporção de 1:3.

Aquecer alimentos e bebidas

Tipo de Alimento	Quantidade (ml, g)	Potência (W)	Tempo de cozimento (minutos)
Água	200ml dl	1000	1-2
Café	200ml	1000	1-2
Vinho quente	200ml	1000	1-2
Leite	200ml	1000	1-1,5
Entradas/ Acompanhamentos	500 g	600	1,5-2
Molhos	500 g	600	3-5
Sopas/cozidos	500ml	750	5-7
Pipoca	90 g	1000	5-7
Mamadeira	200ml	350	3-4
Comida de bebê	400ml	180	2

Carne

Tipo de Alimento	Peso (g)	Potência (W)	Tempo de cozimento (minutos)
Frango - coxas/ sobrecoxas	500	600	15-20
Frango - asas	500	600	15-20
Almôndegas	1000	1000	10-15
Costeleta de porco	500	750	30-35
Frango assado ao molho	500	1000	8-13
Escalopes/bifes	500	1000	8-12
Frango, inteiro	1500	600	50-55
Carne de porco assada	1000	600	50-55
Bolo de carne moída	700	750	35-40

Sobremesa

Tipo de Alimento	Quantidade (Xícaras)	Potência (W)	Tempo de cozimento (minutos)
Suflê de chocolate	6	360	7-9
Suflê de queijo	assadeira de vidro	600-750	15-20
Purê de fruta	assadeira de vidro	750-850	10-15
Biscoitos recheados	assadeira de vidro	600	20

MANUTENÇÃO E LIMPEZA



Antes de iniciar a limpeza, desconecte o aparelho da rede elétrica e aguarde até que se resfrie completamente.

As crianças não devem limpar o aparelho ou executar tarefas de manutenção sem supervisão adequada.

Superfícies em alumínio

Limpe as superfícies em alumínio com produtos de limpeza líquidos não abrasivos indicados para alumínio. Aplique um pouco do produto em um pano úmido e limpe a superfície. Em seguida, limpe a superfície com água. Não aplique o produto diretamente no alumínio.

Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou esponjas.

Nota: As superfícies em alumínio não devem entrar em contato com sprays de limpeza de forno, pois isso pode provocar danos visíveis e permanentes.

Elementos em aço inox na parte frontal do forno

(Conforme o modelo)

Limpe estas superfícies somente com um detergente leve ou água e sabão e uma esponja macia que não riscará o revestimento. Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou produtos que contenham solvente, pois podem danificar o acabamento em aço inox.

Superfícies revestidas de esmalte e peças de plástico

(Conforme o modelo)

Não limpe os botões, teclas, puxadores de porta, adesivos e a etiqueta com as especificações técnicas do aparelho com produtos ou materiais de limpeza abrasivos, produtos à base de álcool ou com álcool. Para evitar danos à superfície, remova imediatamente as manchas com um pano macio não abrasivo e um pouco de água. Você também pode usar produtos e materiais de limpeza especificamente indicados para este tipo de superfície; neste caso, siga as instruções do fabricante.

Porta do aparelho

A porta está fixada no aparelho e não deve ser removida. Além disso, a porta não deve ser desmontada ou sofrer qualquer tipo de intervenção.



As superfícies em alumínio não devem entrar em contato com sprays de limpeza de forno, pois isso pode provocar danos visíveis e permanentes.

LIMPEZA CONVENCIONAL DO FORNO

Você pode utilizar procedimentos convencionais de limpeza para limpar as manchas resistentes no interior do forno (usando produtos de limpeza ou um spray de limpeza de forno). Após a limpeza, limpe bem com água para eliminar qualquer resíduo dos produtos.

Limpe o forno e os acessórios após cada utilização para evitar que as manchas fiquem incrustadas na superfície. O modo mais fácil para remover manchas de gordura é usando água morna e sabão enquanto o forno ainda está morno.

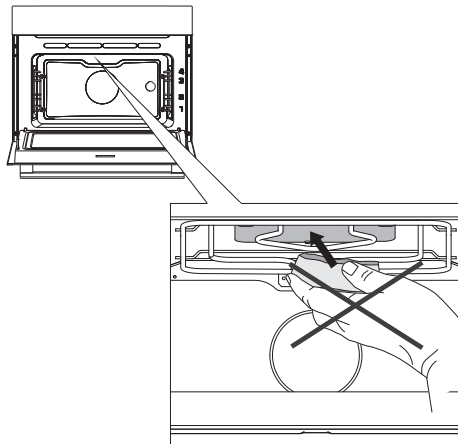
Para limpar as manchas resistentes, use produtos de limpeza convencionais indicados para fornos.

Em seguida, limpe bem com água limpa para eliminar qualquer resíduo dos produtos.

Nunca use produtos de limpeza abrasivos ou agressivos, esponjas abrasivas, removedores de mancha e ferrugem etc.

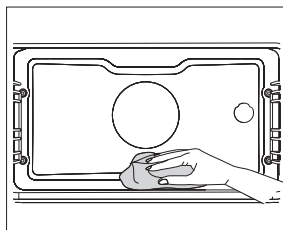
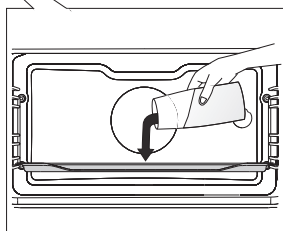
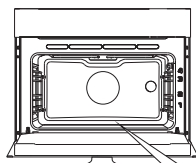
Limpe os acessórios (assadeiras, grelhas etc.) com água quente e detergente.

O forno, o interior do forno e as assadeiras são revestidos com um tipo de esmalte especial cuja superfície é lisa e resistente. Este revestimento especial facilita a limpeza à temperatura ambiente.



Nunca use produtos ou materiais de limpeza agressivos ou abrasivos, esponjas abrasivas, palha de aço, removedor de manchas e ferrugem etc. na cobertura da parte superior (teto) do forno.

USO DA FUNÇÃO AQUA CLEAN PARA LIMPAR O FORNO



1 Gire o **BOTÃO SELETOR DE MODO DE COZIMENTO** para a posição Aqua Clean. Um ícone será exibido na tela junto com a **TEMPERATURA PRÉ-DEFINIDA** e o tempo de 4 minutos.

 A duração não pode ser alterada.

2 Despeje 600 ml de água na assadeira profunda e coloque-a na corrediça inferior.

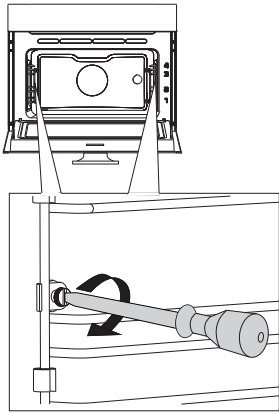
3 Depois de 4 minutos, os resíduos de alimento nas paredes esmaltadas do forno estarão amolecidos e podem ser removidos facilmente com um pano úmido.



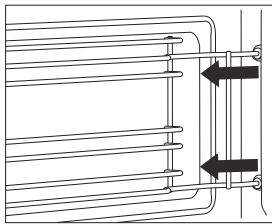
Utilizar a função Aqua Clean apenas quando o forno estiver completamente resfriado.

REMOÇÃO E LIMPEZA DAS CORREDIÇAS

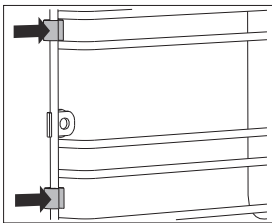
Para limpar as corrediças, use apenas produtos de limpeza convencionais.



1 Desaperte o parafuso. Use uma chave de fenda.



2 Remova as corrediças dos orifícios da parede traseira.



Tome cuidado para não perder os espaçadores instalados nas corrediças. Coloque de volta os espaçadores após a limpeza; caso contrário, podem aparecer faíscas

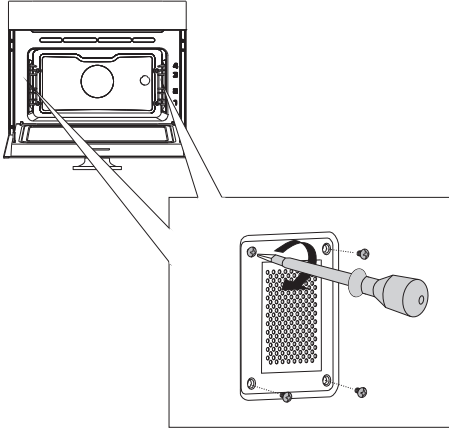


Após a limpeza, coloque de volta e aperte os parafusos nas corrediças com uma chave de fenda.
Ao colocar de volta as corrediças, certifique-se de montá-las no mesmo lado em que estavam instaladas antes da remoção.

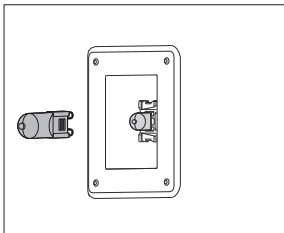
SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA

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

Use uma chave Philips (fenda cruzada).
(Lâmpada halógena: G9, 230V, 25W)

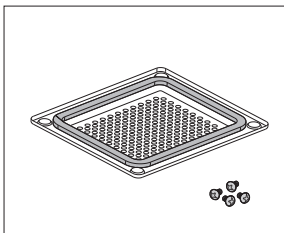



- 1** Desaperte os quatro parafusos da tampa. Remova a tampa e o vidro.



- 2** Remova a lâmpada halógena e substitua-a por uma nova.

 Use proteção para evitar queimaduras.



 A tampa possui uma gaxeta que não deve ser removida. Não deixe que a gaxeta se desprenda da tampa. A gaxeta deve se encaixar corretamente na parede interior do forno.



Coloque a tampa de de volta e aperte bem os parafusos com uma chave de fenda; caso contrário, podem aparecer faíscas.

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema / erro	Solução
As teclas não funcionam; a tela fica parada.	Desconecte o aparelho da rede elétrica por alguns minutos (retire o cabo de alimentação da tomada ou desligue o disjuntor). Em seguida, reconecte o aparelho à rede elétrica e ligue-o novamente.
O fusível principal na sua casa salta frequentemente.	Entre em contato com uma assistência técnica autorizada.
A iluminação do forno não funciona.	O processo de substituição da lâmpada está descrito no capítulo "Manutenção e Limpeza".
A massa da confeitaria/pastelaria ou bolo não assa bem.	Você escolheu o modo de aquecimento e a temperatura corretos? A porta do forno está fechada?
Um código de erro aparece na tela (E1, E2, E3 etc.).	Há um erro no funcionamento do módulo eletrônico. Desconecte o aparelho da rede elétrica por alguns minutos. Em seguida, reconecte o aparelho e ajuste o relógio. Caso o erro continue, entre em contato com uma assistência técnica autorizada.
Aparecem faíscas no forno.	Certifique-se de que todas as tampas das lâmpadas estão presas e que todos os espaçadores estão fixados nas corrediças. Verifique se as guias estão posicionadas corretamente no aparelho.

Se, apesar dos conselhos acima, os problemas persistirem, entre em contato com uma assistência técnica autorizada. Os reparos ou solicitações de uso da garantia devido à problemas resultantes da conexão incorreta ou da má utilização do aparelho não serão cobertos pela garantia. Neste caso, o custo de reparação ficará ao encargo do usuário.



Antes de qualquer reparo, desconecte o aparelho da rede elétrica (retirando o cabo de alimentação da tomada ou desligando o disjuntor).

DESCARTE



A embalagem é constituída de materiais ecologicamente corretos que podem ser reciclados, descartados ou destruídos sem prejudicar o meio ambiente. Para este fim, os materiais da embalagem são rotulados adequadamente.

O símbolo no produto ou na embalagem indica que o produto não deve ser tratado como lixo doméstico comum. O produto deve ser levado a um centro autorizado de coleta para processamento de resíduos elétricos e equipamentos eletrônicos.

O descarte adequado deste produto ajudará a evitar eventuais consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, o que poderia ocorrer no caso do tratamento incorreto do produto. Para informações mais detalhadas sobre o descarte e tratamento deste produto, entre em contato com o órgão municipal local responsável por gestão de resíduos, com o serviço de coleta de lixo da sua área de residência ou com o estabelecimento onde adquiriu o produto.

Nós nos reservamos o direito a alterações e erros nas instruções de uso.

COMBI MW_IL



pt/br (09-21)