PT

MANUAL DE INSTRUÇÕES
MICRO-ONDAS COMBINADO

gorenje
BY
ora ito

Agradecemos sua confiança ao adquirir um aparelho da nossa marca.

Este manual tem o objetivo de facilitar a utilização do produto. As instruções detalhadas o ajudarão a se familiarizar rapidamente com seu novo aparelho.

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:

http://www.gorenje.com.br/

Informação importante

Dica, nota

ÍNDICE

INTRODUÇÃO

4 INSTRUÇÕES DE SEGUR- ANÇA IMPORTANTES

9 Antes de ligar o forno:

10 FORNO MICRO-ONDAS COMBINADO

13 Especificações técnicas
14 Painel de controle (conforme o modelo)

PREPARAÇÃO DO APARELHO PARA A PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

16 ANTES DE USAR O APARELHO PELA PRIMEIRA VEZ

ETAPAS DO PROCESSO DE COZIMENTO

17 ETAPAS DO PROCESSO DE COZIMENTO (1-6)

17 Etapa 1: COMO LIGAR E CONFIGURAR O APARELHO
18 Etapa 2: SELEÇÃO DO MODO DE COZIMENTO
20 Etapa 3: DEFINIÇÃO DOS AJUSTES
24 Etapa 4: SELEÇÃO DAS FUNÇÕES ADICIONAIS
26 Etapa 5: INÍCIO DO PROCESSO DE COZIMENTO
26 Etapa 6: COMO DESLIGAR O FORNO (CONFORME MODELO)

27 DESCRIÇÃO DOS MODOS DE COZIMENTO E TABELAS

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

47 MANUTENÇÃO E LIMPEZA (conforme modelo)

48 Limpeza convencional do forno
49 Como usar a função aqua clean para limpar o forno
50 Remoção e limpeza das guias aramadas
51 Como substituir a lâmpada

SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

52 SOLUÇÃO DE PROBLEMAS

53 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.

Eventuais discrepâncias de tom nas cores entre diferentes aparelhos ou componentes de uma mesma linha de produtos podem ocorrer devido a diversos fatores, tais como a observação do aparelho a partir de ângulos diferentes, cores de fundo diferentes do local onde o aparelho está posicionado, materiais e iluminação do ambiente.

Uso seguro do forno micro-ondas

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.

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 clipes/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.

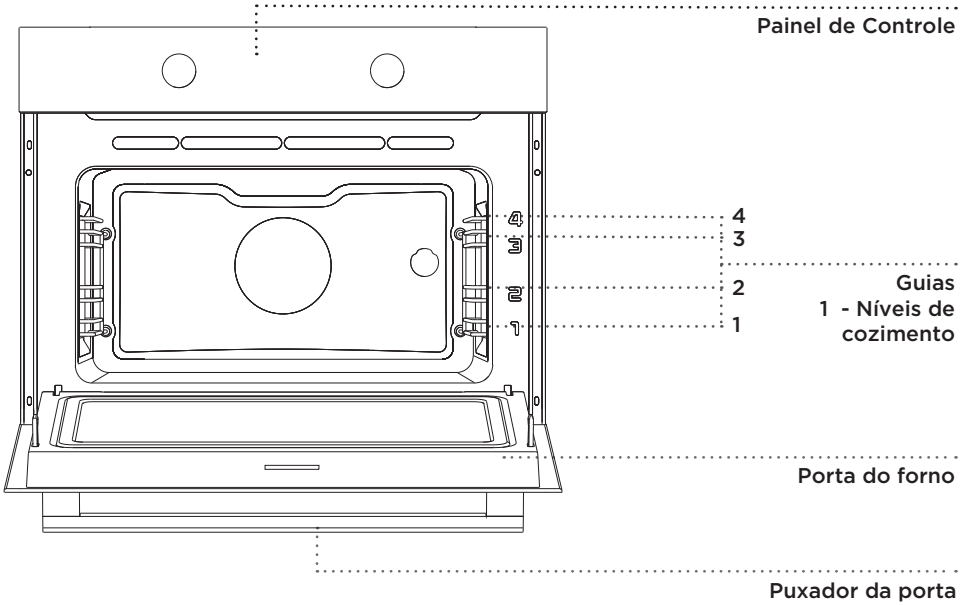
ANTES DE LIGAR O FORNO:

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.



GUIAS ARAMADAS

As guias permitem a preparação de alimentos em 4 níveis (note que os níveis/guias são contados de baixo para cima).
Para grelhar, utilize as guias 3 e 4.
Utilize a guia 1 para os modos de cozimento com micro-ondas, quando o alimento é preparado em uma assadeira de vidro.

TRAVA DE SEGURANÇA DA PORTA

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

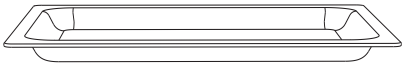
VENTOINHA

O aparelho está equipado com uma ventoinha que resfria o gabinete 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 (conforme o modelo)

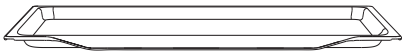


A **ASSADEIRA DE VIDRO** é indicada para o cozimento em todos os modos e para o cozimento com micro-ondas. Também pode ser usada como uma travessa para servir.

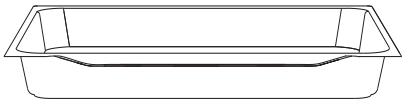
Nunca use a grelha, a assadeira rasa ou a assadeira profunda ou qualquer outra peça ou acessório de metal quando estiver usando um modo de cozimento com micro-ondas!

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.



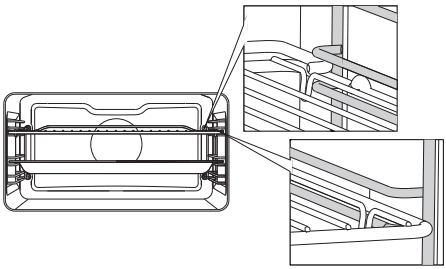
A **ASSADEIRA RASA** é indicada para o preparo de confeitaria/pastelaria e bolos.



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 guia durante o processo de cozimento, exceto quando estiver grelhando um alimento ou assando um alimento no espeto - nestes casos, você pode usá-la como bandeja para recolher gordura.

721785



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

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!

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

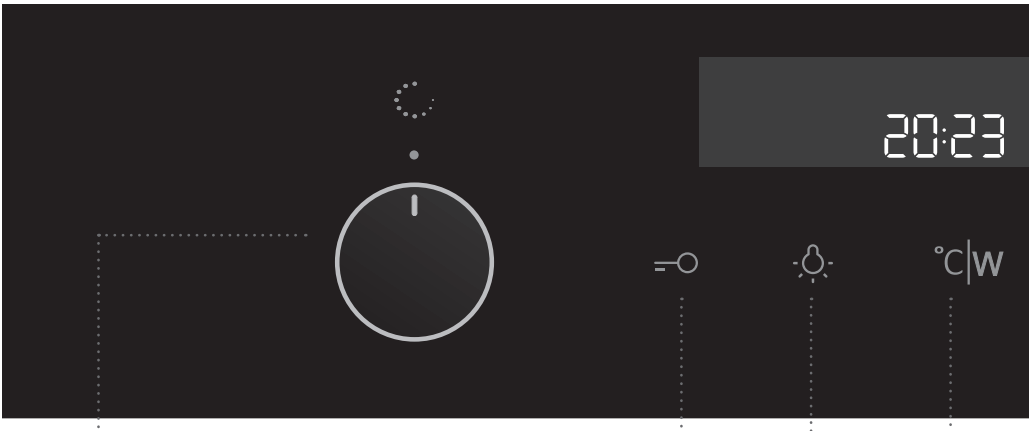
(CONFORME O MODELO)

XXXXXX TYPE: XXXXXX ART. Nr: SER. Nr: XXXXXX	220-240V ~ 220V-240V, 50/60Hz	Pn_{max} : 3.0 kW Freq. : 2,45 GHz	TN XXXXX

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

PAINEL DE CONTROLE

(CONFORME O MODELO)



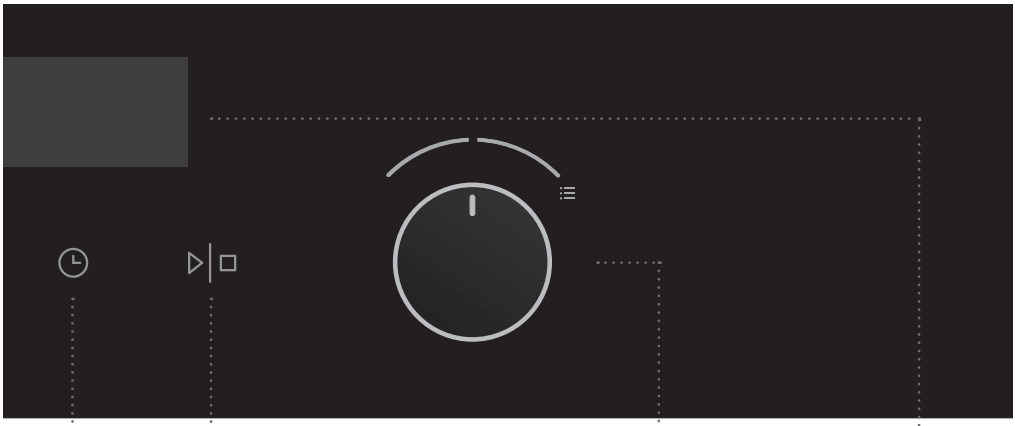
1 BOTÃO SELETOR DE MODO DE COZIMENTO
(conforme modelo)

2 TRAVA DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS

3 TECLA LIGAR/ DESLIGAR ILUMINAÇÃO DO FORNO

4 TECLA TEMPERATURA/ POTÊNCIA

NOTA:
Os símbolos/ícones dos modos de cozimento podem estar localizados no botão ou no painel frontal (dependendo do modelo do aparelho).



5 TEMPORIZADOR

Tempo de Cozimento

Fim do Cozimento

Alarme/Indicador Sonoro

Relógio

6 TECLA 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 micro-ondas.

8 DISPLAY DE 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 breve sinal sonoro será emitido.

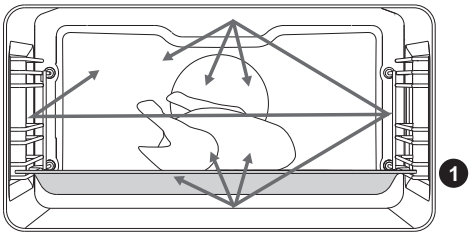
7217785

ANTES DE USAR O APARELHO PELA PRIMEIRA VEZ

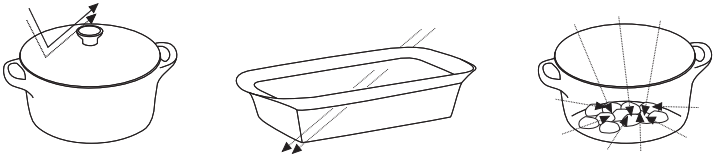
Upon receiving the appliance, remove all parts, including any transport equipment, from the oven.
Clean all accessories and utensils with warm water and regular detergent. Do not use any abrasive cleaners.
When the oven heats up for the first time, the characteristic smell of a new appliance will be emitted. Ventilate the room thoroughly during the first use.

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 2450 MHz.



Comportamento das micro-ondas:
- São refletidas por metais.
- Viajam através de 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 aproximadamente 2,5 cm. Se o alimento for mais espesso que isso, o cozimento do seu interior ocorrerá por condução, como no cozimento convencional.

Never use or activate a microwave system if the oven is empty.

ETAPAS DO PROCESSO DE COZIMENTO (1-6)

ETAPA 1: COMO LIGAR E CONFIGURAR O APARELHO

Após conectar o aparelho à rede elétrica ou após uma queda de energia, o número 12:00 ficará piscando no display e o símbolo correspondente se acenderá.
Defina a hora atual.

AJUSTE DO RELÓGIO

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 um pouco mais o botão para direita ou para esquerda.

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

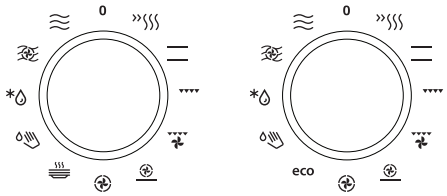
O forno também funciona se o relógio não estiver ajustado. No entanto, neste caso, as funções do temporizador ficam indisponíveis (ver capítulo “Funções do Temporizador”).

Após alguns minutos de inatividade, o aparelho entrará em modo de espera (standby).

COMO ALTERAR OS 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.

ETAPA 2: SELEÇÃO DO MODO DE COZIMENTO



Gire o botão (esquerda e direita) para selecionar o MODO DE COZIMENTO (ver tabela de programas). O ícone selecionado aparecerá no display.

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 estará 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	-
	GRILL A resistência superior e a resistência do grill funcionam ao mesmo tempo. O calor é irradiado diretamente pela resistência do grill instalada 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 linguiças e para tostar pão.	240	-
	GRILL COM VENTILADOR A resistência do grill 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	-
	CIRCULAÇÃO DE AR QUENTE E AQUECIMENTO INFERIOR A resistência inferior, a resistência circular e o ventilador de ar quente funcionam ao mesmo tempo. Este modo é indicado para assar confeitaria/pastelaria muito líquida, pizza, bolo de frutas, massa fermentada e massa podre em vários níveis simultaneamente.	200	-

ÍCONE	DESCRIÇÃO	TEMPERATURA SUGERIDA °C	POTÊNCIA SUGERIDA (W)
	CIRCULAÇÃO DE AR QUENTE RA 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.	180	-
	AQUECIMENTO DE LOUÇA Use esta função para aquecer a louça (pratos, xícaras) antes de colocar os alimentos dentro, para manter as refeições quentes por mais tempo.	60	-
eco	**COZIMENTO ECOLÓGICO** [1] Neste modo, o consumo de energia durante o processo de cozimento é otimizado. É indicado para assar carne e confeitaria/pastelaria.	180	-
	AQUA CLEAN Neste modo, 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		
	DESCONGELAR 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: alguns programas automáticos também permitem o descongelamento com micro-ondas (A1 a A5).	-	-
	MODOS COMBINADOS / MICRO-ONDAS		
	GRILL COM VENTILADOR + MICRO-ONDAS Esta combinação é indicada para pedaços pequenos de carne, peixe e legumes. Permite o cozimento rápido e o alimento ficará dourado e crocante.	200	600
	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 (ou seja, 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 algoritimo especial de operação do equipamento e do uso de calor residual.

721785

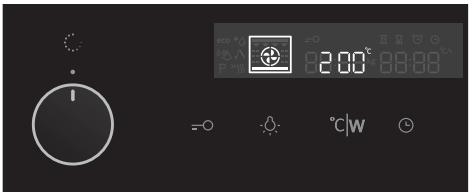
ETAPA 3: DEFINIÇÃO DOS AJUSTES

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

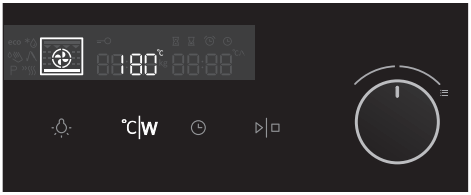
Ajuste as definições pressionando a tecla correspondente (antes de pressionar a tecla INICIAR/PARAR). Algumas definições não estão disponíveis para alguns programas; um sinal sonoro indicará tais casos.

COMO ALTERAR A TEMPERATURA DE COZIMENTO E A POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS

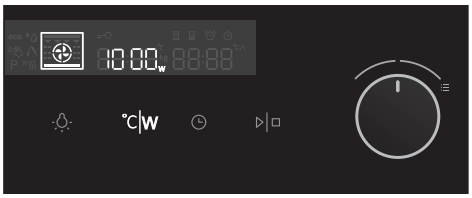
Ajuste a potência (W) somente nos modos de cozimento combinados e nos modos com micro-ondas.



1 Selecione o MODO DE COZIMENTO. O ícone selecionado aparecerá no display 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 no display. Gire o BOTÃO DE AJUSTES (-/+) e defina a potência.

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

Após ligar o aparelho com a tecla INICIAR, a temperatura e a potência do micro-ondas aparecem alternadamente no display (somente nos modos combinados).

O símbolo °C/W fica piscando no display até que o valor selecionado seja alcançado.

POTÊNCIA	USO
1000 W	• Aquecer rapidamente bebidas, água e pratos que contêm um grande volume de líquido. • Cozinhar pratos com alto teor de água (sopas, molhos etc.).
750 W	• Cozinhar legumes frescos ou congelados.
600 W	• 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	• Cozinhar produtos lácteos ou geleias em temperatura baixa.
180 W	• Descongelamento manual; amolecer manteiga ou sorvete.
90 W	• Descongelar confeitaria com recheio de creme.

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 no display. Os outros ícones ficam menos iluminados.

Pressione a tecla INICIAR para iniciar o processo de cozimento. O TEMPO DE COZIMENTO TRANSCORRIDO aparecerá no display.

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 no display.

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 (2 horas). Pressione a tecla TEMPORIZADOR novamente e selecione o FIM DO COZIMENTO. A soma da hora atual + o tempo de cozimento é exibida automaticamente (14:00) e fica piscando no display. 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)

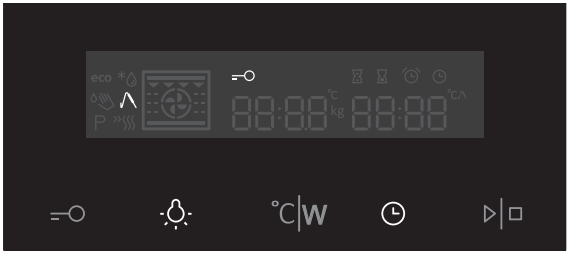
O indicador sonoro pode ser utilizado mesmo que o forno não esteja em funcionamento. O máximo ajuste possível é de 24 horas. O último minuto é exibido em segundos.

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 (standby).

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.

TRAVA DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS

Para ativar esta função, pressione a tecla TRAVA DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS. O ícone com a “chave” se acenderá no display. Para desativar a função, pressione a tecla novamente - o ícone desaparecerá do display.

Se a função TRAVA DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS for ativada sem nenhuma função do temporizador programada (apenas a hora atual aparece no display), o forno não funcionará.
Se a função TRAVA DE SEGURANÇA PARA 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 TRAVA DE SEGURANÇA PARA 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 TRAVA DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS permanece ativa após o forno ser desligado. Para selecionar um novo modo de cozimento, deve-se primeiro desativar a função TRAVA DE SEGURANÇA PARA 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 °c|w SINAL SONORO

O volume do sinal sonoro pode ser ajustado quando nenhuma função do temporizador estiver ativada (apenas a hora atual aparece no display). Pressione a tecla TEMPERATURA/POTÊNCIA e segure por 5 segundos. Duas barras iluminadas serão exibidas no display. Gire o BOTÃO DE AJUSTES (-/+) para selecionar um dos três níveis de volume (uma, duas ou três barras). Depois de 3 segundos, o ajuste será armazenado automaticamente e a hora atual aparecerá novamente no display.

5sek DIMINUIÇÃO DO CONTRASTE DO DISPLAY

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 no display. Gire o BOTÃO DE AJUSTES (-/+) para definir o brilho do display (uma, duas ou três barras). Depois de 3 segundos o ajuste será armazenado automaticamente.

+ MODO DE ESPERA (STANDBY)

A iluminação do display pode ser desligada automaticamente depois de 10 minutos sem uso.
Pressione simultaneamente as teclas TRAVA DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS + TEMPORIZADOR para desligar o display. Se alguma função do temporizador estiver ativada, a palavra “OFF” e o ícone do TEMPORIZADOR aparecerão no display para indicar que a função está ativada.

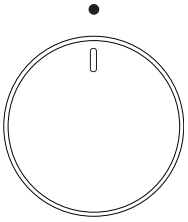
Após uma queda de energia ou após o aparelho ser desligado, as definições das funções adicionais permanecem armazenadas por apenas alguns minutos. Desta forma, todos os ajustes, exceto sinal sonoro e a trava de segurança para crianças, são redefinidos para os padrões de fábrica.

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: COMO DESLIGAR O FORNO

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 é exibida no display até os 50°C.
Todos os ajustes do temporizador também são pausados e cancelados. A hora atual (relógio) é exibida no display. Após um minuto de inatividade, o aparelho entre em modo de espera (standby).

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 uma 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.

O símbolo * significa que o forno deve ser pré-aquecido usando o modo de cozimento selecionado.

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).

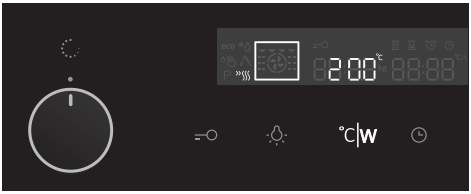
Para evitar a formação de condensação (gotículas de vapor), não deixe os alimentos resfriarem dentro do forno fechado.

721785

MODOS DE COZIMENTO

PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO

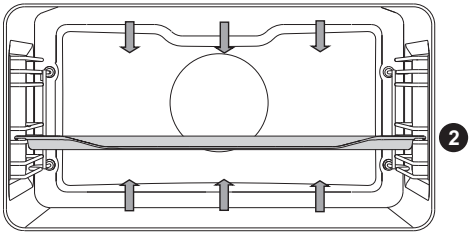
Use esta função para aquecer o forno à temperatura desejada o mais rapidamente possível. Esta função não é adequada para cozinhar alimentos.



Gire o BOTÃO SELETOR DE MODO DE COZIMENTO para a posição Pré-aquecimento Rápido.
A TEMPERATURA PRÉ-DEFINIDA será exibida no display. Esta temperatura pode ser modificada.

Quando o forno é ligado, inicia-se o aquecimento. O símbolo °C começa a piscar no display. 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)	Guia (de baixo para cima)	Temperatura (°C)	Tempo de cozimento (minutos)
CARNE				
Carne de porco assada	1500	2	180-190	130-150
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, pastelaria e bolo

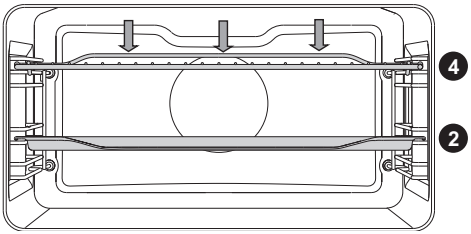
Utilize apenas um único nível e assadeiras, bandejas ou formas escuras. As assadeiras, bandejas e formas claras refletem o calor e as massas não ficam douradas. Sempre coloque as assadeiras sobre a grelha. Se estiver usando a assadeira que vem com o forno, remova a grelha. O tempo de cozimento será menor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

Tipo de Alimento	Guia (de baixo para cima)	Temperatura (°C)	Tempo de cozimento (minutos)
MASSA			
Pão branco *	2	180-190	40-50
Pão de trigo sarraceno *	2	180-190	40-50
Pão integral *	2	180-190	40-50
Pão de centeio *	2	180-190	40-50
Pão de espelta *	2	180-190	45-55
Suflê doce	1	170-180	35-45
Suflê	1	170-180	35-45
Pãezinhos *	2	200-220	30-40
Bolo de nozes	1	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/pastelaria, 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	120-130
Pãezinhos recheados com geleia (Buchtel)	2	170-180	30-35

Dúvida	Dica
O bolo está pronto?	• Espete um palito de madeira na parte de cima do bolo. Se o palito sair limpo, o bolo está pronto.
O bolo baixou.	• 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.	• 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.	• Aumente a temperatura e prolongue o tempo de cozimento.

Não insira a assadeira profunda na primeira guia (de baixo para cima).

GRILL



Quando se usa o grill, a resistência superior e a resistência do grill instalada no teto do forno funcionam ao mesmo tempo.

Pré-aqueça o grill durante 5 minutos.
Supervisione constantemente o processo de cozimento. A carne pode queimar rapidamente devido à temperatura elevada.
O grill é indicado para o cozimento com pouca gordura de linguiça, cortes de carne e peixe (bife, escalope, 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 quarta guia. Insira também a assadeira profunda na primeira ou na segunda guia para recolher a gordura. Se usar a assadeira rasa, certifique-se de colocar líquido suficiente dentro dela para evitar que queime. Gire a carne durante o cozimento.

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

Tipo de Alimento	Peso (g)	Guia (de baixo para cima)	Temperatura (°C)	Tempo de cozimento (minutos)
CARNE				
Bife, malpassado	180g/unidade	4	220-240	14-16
Bife, bem passado	180g/unidade	4	220-240	18-21
Filé suíno	180g/unidade	4	220-240	19-23
Costeleta	180g/unidade	4	220-240	20-24
Escalope de vitela	180g/unidade	4	220-240	19-22
Linguiça	100g/unidade	4	220-240	11-14
Bolo de Carne (Leberkäse)	200g/unidade	4	220-240	9-15
PEIXE				
Postas/Filé 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

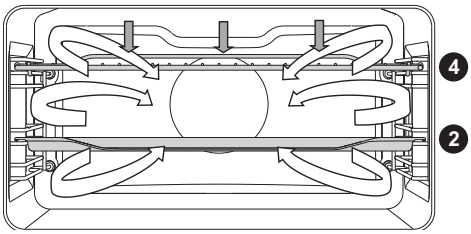
Mantenha a porta do forno sempre fechada quando estiver usando o grill.

A resistência do grill, a grelha e outros acessórios do forno ficam extremamente quentes durante o uso. Por isso, use luvas de cozinha e pinças para carne.

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

A resistência do grill, a grelha e outros acessórios do forno ficam extremamente quentes durante o uso. Por isso, use luvas de cozinha e pinças para carne.

GRILL COM VENTILADOR

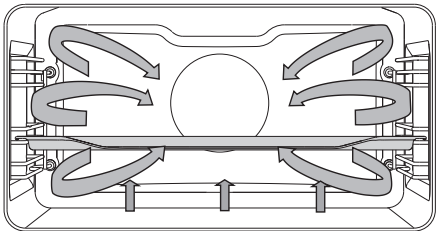


Neste modo, a resistência do grill e o ventilador funcionam ao mesmo tempo. Este modo é indicado para grelhar carne, peixe e legumes.

(Ver as descrições e dicas para GRILL)

Tipo de Alimento	Peso (g)	Guia (de baixo para cima)	Temperatura (°C)	Tempo de cozimento (minutos)
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 / unidade	2	170-180	45-50

CIRCULAÇÃO DE AR QUENTE E AQUECIMENTO INFERIOR



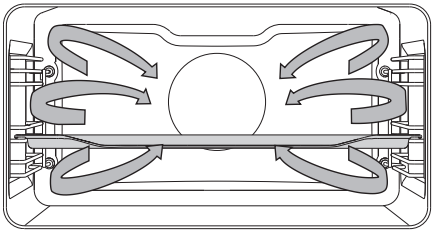
Neste modo, a resistência inferior, a resistência circular e o ventilador de ar quente funcionam ao mesmo tempo. Indicado para assar pizzas, torta de maçã e bolos de frutas.

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

Tipo de Alimento	Guia (de baixo para cima)	Temperatura (°C)	Tempo de cozimento (minutos)
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

721785

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. Gire a carne durante o cozimento. A carne ficará mais suculenta se você a cobrir.

Tipo de Alimento	Peso (g)	Guia (de baixo para cima)	Temperatura (°C)	Tempo de cozimento (minutos)
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.

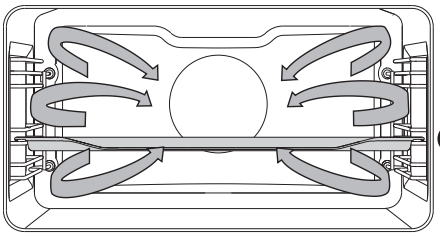
Tipo de Alimento	Guia (de baixo para cima)	Temperatura (°C)	Tempo de cozimento (minutos)
MASSA			
Bolo	2	150-160	45-60
Pão de ló	2	150-160	25-35
Bolo crumble	2	160-170	25-35
Pão de ló com frutas	2	150-160	45-65
Bolo de ameixa	2	150-160	30-40
Rocambole *	2	160-170	15-25
Bolo de frutas, massa podre	2	160-170	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	13-18
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
Iogurte	2	40	240

Não insira a assadeira profunda na primeira guia (de baixo para cima).

AQUECIMENTO DE LOUÇA

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

COZIMENTO ECOLÓGICO



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.

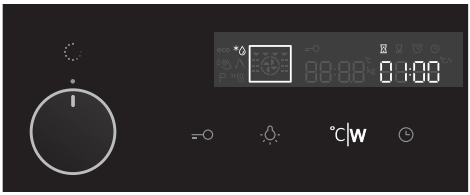
Tipo de Alimento	Guia (de baixo para cima)	Temperatura (°C)	Tempo de cozimento (minutos)
CARNE			
Carne de porco assada, 1 kg	2	190	150-170
Carne de porco assada, 2 kg	2	190	160-190
Carne bovina assada, 1 kg	2	210	120-140
PEIXE			
Peixe inteiro, 200g / unidade	2	200	40-50
Filé de peixe, 100g / unidade	2	210	25-35
MASSA			
Biscoitos amanteigados*	2	180	25-30
Cupcakes pequenos	2	190	30-35
Rocambole	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, 700 g	2	220	25-35
Palitos de peixe, 600 g	2	220	20-30

Não insira a assadeira profunda na primeira guia (de baixo para cima).

PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

DESCONGELAR

O sistema também inclui programas automáticos para descongelar os alimentos com micro-ondas. É 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 Descongelar. O símbolo correspondente e o programa A1 começarão a piscar no display (escolha entre cinco programas – ver tabela abaixo).

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

Programa	Alimento	Peso (kg)	Tempo de Cozimento (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

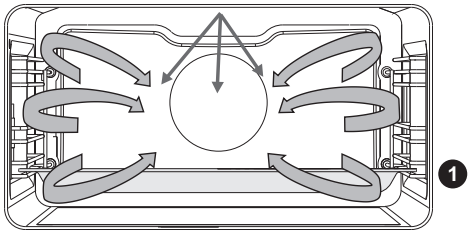
O tempo de descongelamento é calculado com base no peso padrão do alimento.

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

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

MODOS COMBINADOS

CIRCULAÇÃO DE AR QUENTE E MICRO-ONDAS



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

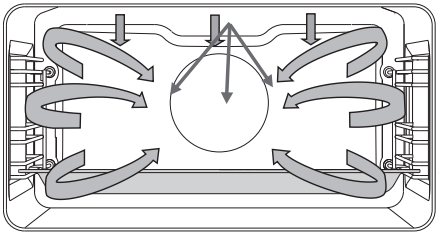
Níveis de potência: 90, 180, 360, 600 W

Coloque a assadeira de vidro na primeira guia.

Tipo de Alimento	Peso (g)	Potência (W)	Temperatura (°C)	Tempo de cozimento (minutos)
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 estiver usando este modo de cozimento, não use utensílios ou acessórios de metal.
Não pré-aqueça o forno.

GRILL COM VENTILADOR + MICRO-ONDAS



Este modo usa uma combinação de micro-ondas e grill com ventilador para um tempo de cozimento menor

Níveis de potência: 90, 180, 360, 600 W

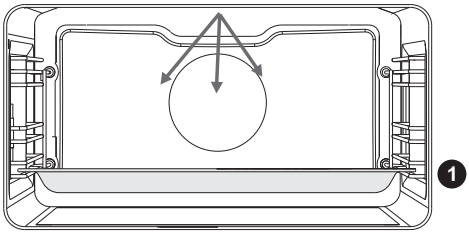
Coloque a assadeira de vidro na primeira guia.

Tipo de Alimento	Peso (g)	Potência (W)	Temperatura (°C)	Tempo de cozimento (minutos)
CARNE				
Carne de vitela assada	1500	360	180-190	70-90
Cordeiro – costela	1500	360	180-190	50-60
Bolo de carne moída	1000	360	180-190	40-50
Aves – peito	500	360	180-200	25-35
Peito de pato	1000	360	200-210	25-35
Carne de porco assada	1500	600	180-190	60-80
Rosbife	1500	600	180-190	60-80
Frango, inteiro	1500	360	200-210	45-60
1/2 Frango	1500	360	200-210	35-45
Frango – coxas/ sobrecoxas	1000	360	200-210	35-45
MASSA				
Strudel – doce	/	600	180-200	15-20
PRATOS COM LEGUMES				
Canelone de legumes	/	600	180-200	15-20
Pastel de verduras	/	750	180-200	25-35
Batatas gratinadas	800	600	180-200	25-35

Quando estiver usando um modo de cozimento com micro-ondas, não use utensílios ou acessórios de metal.
Não pré-aqueça o forno.

MODOS COM MICRO-ONDA

MICRO-ONDAS



As micro-ondas são usadas para cozinhar e descongelar.

Níveis de Potência: 90, 180, 360, 600, 750, 1000 W

Coloque a assadeira de vidro na primeira guia.

Descongelar

Tipo de Alimento	Peso (g)	Potência (W)	Tempo de cozimento (minutos)
CARNE			
Carne Moída **	500	90	20-35
Carne em cubos **	500	90	20-35
Escalopes/bifes **	500	90	20-35
Peças de carne **	1000	90	50-70
Aves - porções **	500	90	20-35
Peixe **	200	90	10-15
MASSA			
Pão **	1000	90	15-25
Pãezinhos **	500	90	10-15
Bolo de frutas **	500	90	15-25
Fruit cake **	500	90	15-25
FRUTAS E LEGUMES			
Frutas	500	90	10-20
Legumes	500	90	10-20

** Vire na metade do processo de cozimento.
Separe os pedaços individuais. Após o término do processo, deixe o alimento descansar em temperatura ambiente por 10 a 20 minutos para permitir que o calor seja distribuído uniformemente pelo alimento.

Aquecer

Tipo de Alimento	Peso (g)	Potência (W)	Tempo de aquecimento/ cozimento (minutos)
ALIMENTO			
Escalopes/bifes	300 g	600	2-3
Peixe	200 g	600	2-3
Legumes mistos *	500 g	600	2-3
Acompanhamentos – arroz, massas e cereais *	500 g	600	2-3
Molhos *	500 g	600	3-5
Sopas/cozidos *	5 dl	750	5-7
Pizza	500 g	600	2-3
Medalhões de frango	500 g	600	1-2
Sanduíches abertos	/	600	1-2
Pipoca	90 g	1000	5-7
Chocolate - derreter	100 g	600	2-4
Manteiga - amolecer	250 g	180	2-4
Mamadeira	2 dl	360	3-4
Papinha de bebê	4 dl	180	2-3
BEBIDAS			
Água	2 dl	1000	1-2
Café	2 dl	1000	1-2
Vinho Quente / Quentão	2 dl	1000	1-2
Leite	2 dl	1000	1-2

* Mexa o alimento várias vezes durante o aquecimento.

Cozinhar

Ao cozinhar carnes e legumes, recomendamos o uso de uma caçarola de vidro com tampa. Coloque o utensílio de vidro sobre a assadeira de vidro na primeira guia.

Tipo de Alimento	Peso (g)	Potência (W)	Tempo de cozimento (minutos)
CARNE			
Frango – coxas/ sobrecoxas**	1000	600	20-30
Frango - asas**	1000	600	20-30
Frango assado ao molho*	500	1000	10-20
Frango, inteiro**	1500	600	45-60
Carne de porco assada**	1000	600	45-60
Costeleta de porco**	500	750	25-35
Escalopes/bifes**	500	1000	10-20
Bolo de carne moída**	700	600	25-40
Almôndegas*	1000	1000	10-20
Peixe**	200	600	15-20
SOBREMESA			
Suflê de chocolate	6	360	5-10
Suflê de queijo	assadeira de vidro	750	15-20
Purê de fruta	assadeira de vidro	750	10-15
Biscoitos recheados	assadeira de vidro	600	15-25

Tipo de Alimento	Peso (g)	Potência (W)	Tempo de cozimento (minutos)
LEGUMES			
Batata	500	1000	5-10
Berinjela	500	1000	5-10
Abobrinha	500	600	10-15
Cenoura	500	1000	10-15
Cebola	200	1000	2-5
Vagem	500	750	10-15
Brócolis	1000	750	15-20
Pimentão	500	1000	3-5
Couve-flor	1000	750	15-20
Alho poró	200	1000	10-15

Tipo de Alimento	Peso (g)	Potência (W)	Tempo de cozimento (minutos)
Couve de Bruxelas	500	1000	10-15
Cogumelo de Paris (champignon)	500	1000	10-15
Aspargo	500	750	5-10
Ervilha ***	500	750	15-20
Repolho	500	1000	10-15
ACOMPANHAMENTOS – ARROZ, MASSAS E CEREAIS			
Arroz ****	200	1000	10-15
Massa ****	200	1000	10-15
Massa Integral ****	200	1000	10-15
Aveia ****	500	1000	5-10
Arroz integral ****	200	750	25-30
Risoto ****	500	750	20-25
Cuscuz ****	250	1000	2-5
Polenta *****	250	1000	5-10
Milho *****	250	1000	10-15

Tipo de Alimento	Peso (g)	Potência (W)	Tempo de cozimento (minutos)
ALIMENTOS CONGELADOS			
Bolo de carne moída **	700	600	35-45
Frango, inteiro **	1500	600	55-65
Carne de porco assada **	1000	600	50-60
Medalhões de frango **	500	750	10-15
Legumes mistos *	500	750	10-20
Peixe **	200	600	10-15

* Mexa o alimento várias vezes durante o aquecimento.
** Vire na metade do processo de cozimento.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA
(CONFORME MODELO)

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 exclusivamente com um detergente suave ou uma espuma de 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)
Limpe os botões e o puxador da porta com um pano macio e produtos de limpeza líquidos indicados para superfícies delicadas revestidas de esmalte. Você também pode usar produtos de limpeza especificamente indicados para este tipo de superfície, seguindo as instruções do fabricante do produto.

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 o procedimento padrão de limpeza para limpar as manchas resistentes no interior do forno (usando produtos de limpeza ou um spray de limpeza de forno). Em seguida, limpe bem com água para eliminar qualquer resíduo dos produtos.

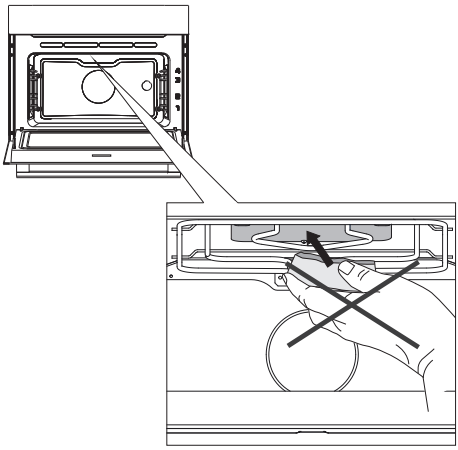
Limpe o forno e os acessórios após cada utilização para evitar que as manchas fiquem incrustadas na superfície. O modo mais fácil para remover manchas de gordura é usando água morna e sabão enquanto o forno ainda está morno.

Para limpar as manchas e sujeiras 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.

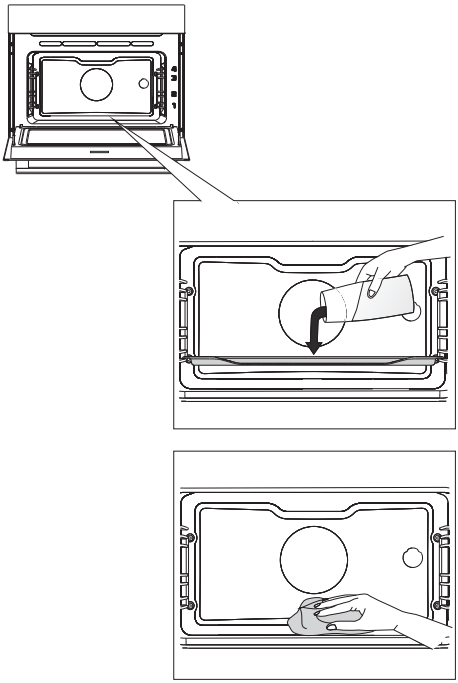
Limpe os acessórios (assadeiras, grelhas etc.) com água quente e detergente.

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.

COMO USAR A 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 no display junto com a TEMPERATURA PRÉ-DEFINIDA e o tempo de 30 minutos

A duração não pode ser alterada.

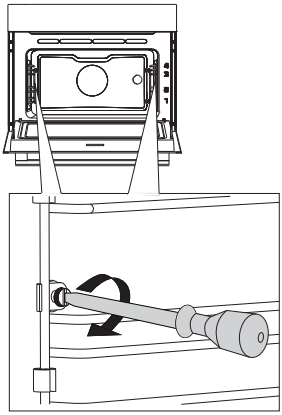
2 Coloque 600 ml de água dentro de um copo ou da assadeira profunda e coloque o recipiente com água na guia mais baixa (inferior).

3 Depois de 30 minutos, os resíduos de alimento nas paredes esmaltadas do forno estarão amolecidos e podem ser removidos facilmente com um pano úmido.

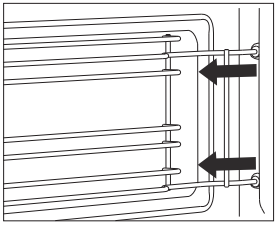
Use a função Aqua Clean somente quando o forno estiver totalmente frio.

REMOÇÃO E LIMPEZA DAS GUIAS ARAMADAS

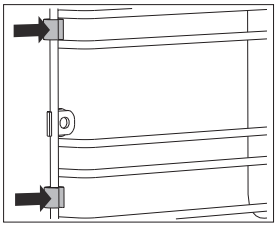
Para limpar as guias, use apenas produtos de limpeza convencionais.



1 Desaperte o parafuso com uma chave de fenda.



2 Remova as guias dos orifícios da parte traseira.



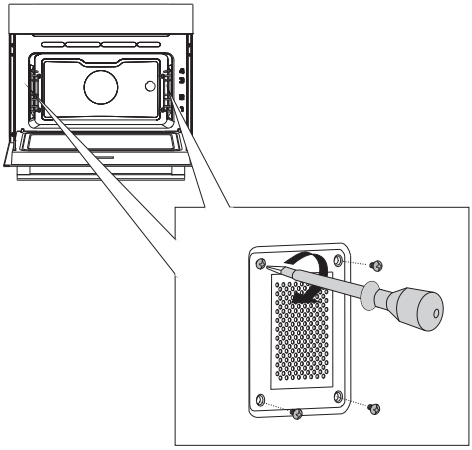
Tome cuidado para não perder os espaçadores instalados nas guias. Coloque os espaçadores de volta após a limpeza; caso contrário, podem aparecer faíscas.

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

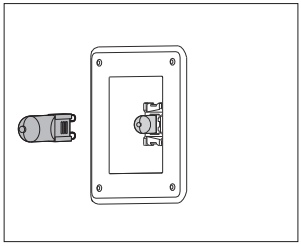
COMO SUBSTITUIR A LÂMPADA

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

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

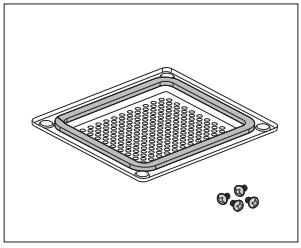


1 Desaperte os quatro parafusos da tampa. Remova a tampa e o vidro.



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 da cavidade do forno.

Coloque a tampa 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; o display fica congelado.	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 do 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 no display (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 guias. 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.

Este 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.