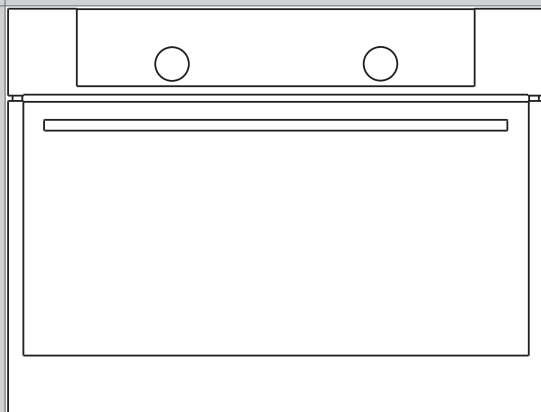


PT

INSTRUÇÕES DETALHADAS PARA O USO DO FORNO MICRO-ONDAS COMBINADO

gorenje



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 7 Antes de ligar o forno | INTRODUÇÃO |
| 8 FORNO MICRO-ONDAS COMBINADO 11 Especificações técnicas 12 Painel de controle | |
| 14 ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO APARELHO | PREPARAÇÃO DO APARELHO PARA A PRIMEIRA UTILIZAÇÃO |
| 15 ETAPAS DO PROCESSO DE COZIMENTO (1-6) 15 Etapa 1: APARELHO PELAPRIMEIRA VEZ 16 Etapa 2: SELEÇÃO DO MODO DE COZIMENTO 18 Etapa 3: DEFINIÇÃO DOS AJUSTES 22 Etapa 4: SELEÇÃO DAS FUNÇÕES ADICIONAIS 24 Etapa 5: INÍCIO DO PROCESSO DE COZIMENTO 24 Etapa 6: FIM DO PROCESSO DE COZIMENTO E DESLIGAR O FORNO | ETAPAS DE COZIMENTO |
| 25 DESCRIÇÃO DOS MODOS DE COZIMENTO E TABELAS | |
| 43 MANUTENÇÃO E LIMPEZA 44 Limpeza convencional do forno 45 Uso da função aqua clean para limpar o forno 46 Remoção e limpeza das corrediças 47 Substituição da lâmpada | MANUTENÇÃO E LIMPEZA |
| 48 SOLUÇÃO DE PROBLEMAS | SOLUÇÃO DE PROBLEMAS |
| 49 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 ficam extremamente quentes durante o uso. Mantenha as crianças longe do forno para evitar queimaduras e outros ferimentos.

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.

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.

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.

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 cliques/fixadores metálicos para alimentos congelados. Após o aquecimento, mexa o alimento ou deixe-o descansar até que o calor seja distribuído uniformemente.

ANTES DE LIGAR O FORNO:

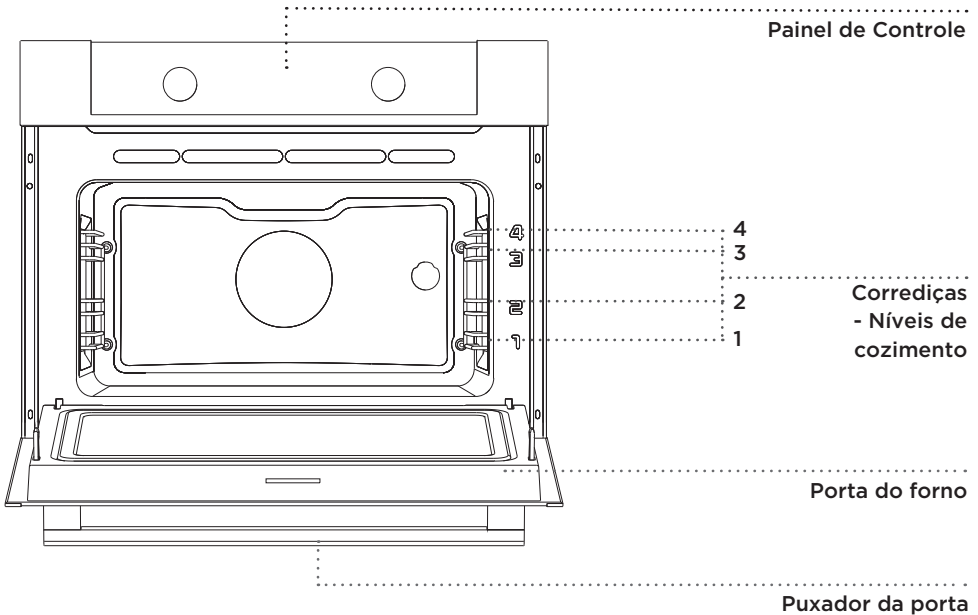


Leia atentamente as instruções de uso antes de ligar o aparelho. Reparos ou solicitações de uso da garantia devido a problemas resultantes da conexão incorreta ou da má utilização do aparelho não serão cobertos pela garantia.

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.

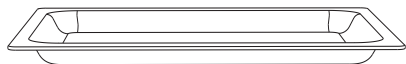
VENTOINHA

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.



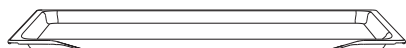
Nunca use a grelha, a assadeira rasa ou a assadeira profunda ou qualquer outra peça ou acessório de metal quando estiver usando um modo de cozimento com micro-ondas!



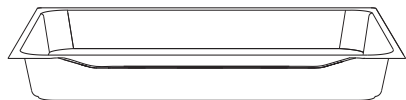
A **GRELHA** é indicada para grelhar ou como suporte para panelas, assadeiras ou refratários com alimentos.



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



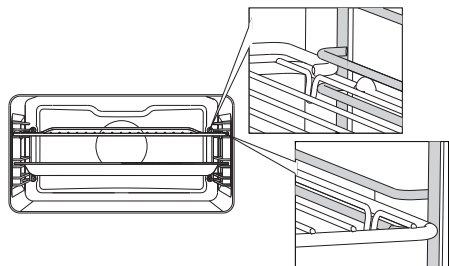
A **ASSADEIRA RASA** é indicada para o preparo de confeitaria/pastelaria e bolos.



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.



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!

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

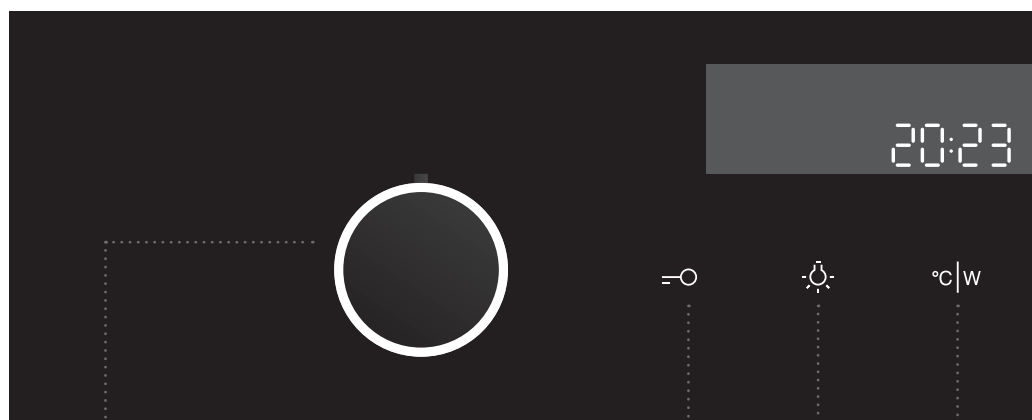
(CONFORME O MODELO)

| | | | |
|-----------------|--------------------|------------------------|----------|
| XXXXXX | 220-240V ~ | $P_{n_{max}}$: 3.1 kW | TN XXXXX |
| TIP: XXXXXX | 220V-240V, 50/60Hz | Freq. : 2,45 GHz | |
| ART. Nr: | | | |
| SER. Nr: XXXXXX | | | |

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

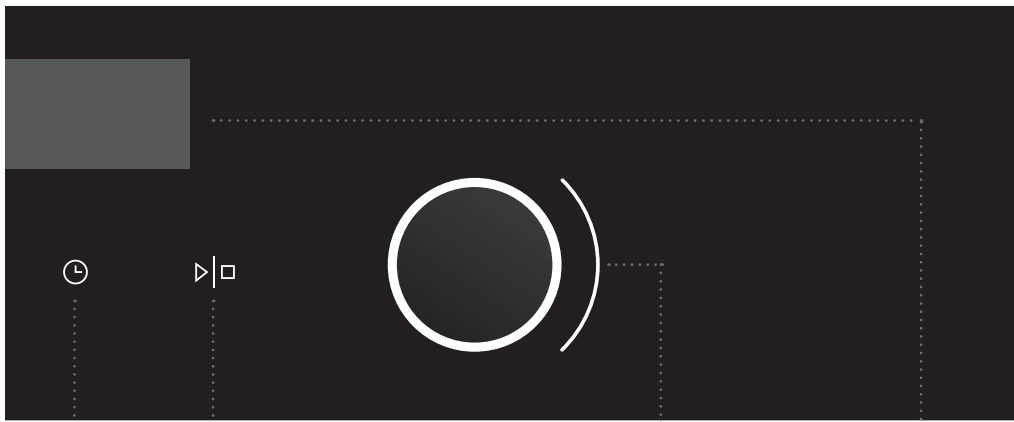
2 SEGURANÇA CRIANÇAS

3 LIGAR/ DESLIGAR ILUMINAÇÃO DO FORNO

4 TEMPERATURA / LIGAR

OBSERVAÇÃO:

Os ícones dos modos de cozimento podem ser localizados no botão ou no painel frontal (segundo o modelo do aparelho).



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.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO APARELHO

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

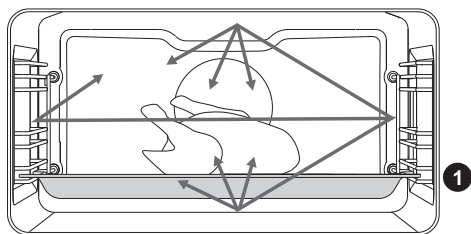
Limpe todos os acessórios e utensílios com água morna e detergente neutro. Não use produtos de limpeza abrasivos.

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

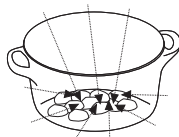
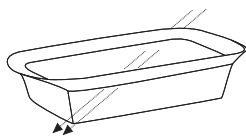
As micro-ondas são usadas para cozinhar, assar e descongelar alimentos. Elas permitem um cozimento rápido e eficiente sem alterar a cor ou a forma dos alimentos.

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.



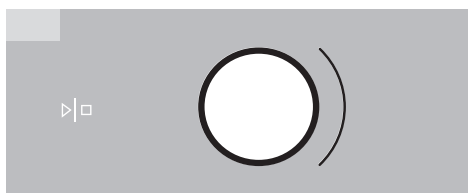
Nunca use ou ative um modo de cozimento com micro-ondas se o forno estiver vazio.

ETAPAS DO PROCESSO DE COZIMENTO (1-6)


ETAPA 1: APARELHO PELA PRIMEIRA VEZ

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.

AJUSTE DO RELÓGIO




1 Gire o BOTÃO DE AJUSTES (-/+), 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 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”).

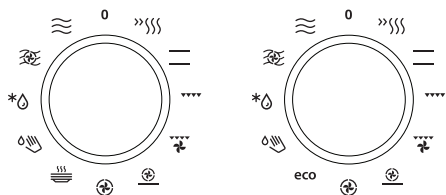
Após alguns minutos de inatividade, o aparelho entra em modo de espera.

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.


ETAPA 2: 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 aparecer 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 | - |
| ⊕ | 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 | - |

| ÍCONE | DESCRIÇÃO | TEMPERATURA SUGERIDA °C | POTÊNCIA SUGERIDA (W) |
|---|---|-------------------------|-----------------------|
|  | 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 | 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. | - | 1000 |

¹⁾ É usado para determinar a classe de eficiência energética em conformidade com a norma EN 60350-1. (512602 str.17)

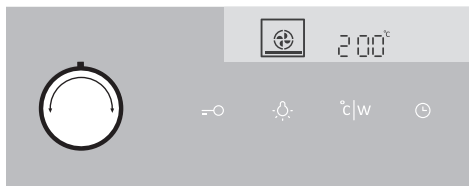
ETAPA 3: DEFINIÇÃO DOS AJUSTES

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.

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.

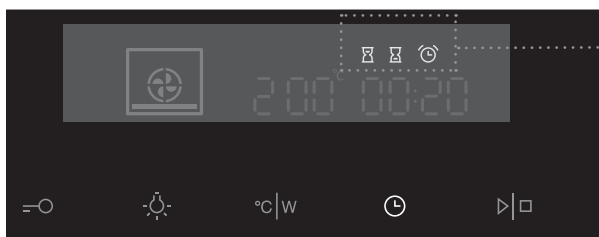
| POTÊNCIA | USO |
|----------|--|
| 1000 W | <ul style="list-style-type: none"> • Aquecer rapidamente bebidas, água e pratos contendo um grande volume de líquido. • Cozinhar pratos com alto teor de água (sopas, molhos etc.). |
| 750 W | <ul style="list-style-type: none"> • Cozinhar legumes frescos ou 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. |

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. Pressione a tecla RELÓGIO novamente para selecionar o FIM DO COZIMENTO. A soma da hora atual e do tempo do cozimento começará a piscar automaticamente na tela (14:00). 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.

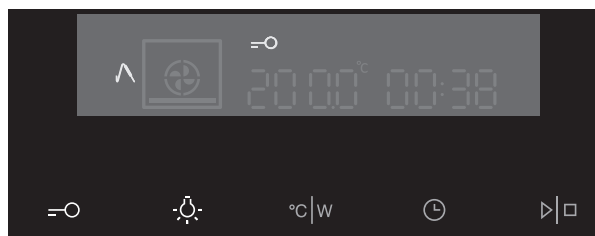


Ao final do tempo programado, o forno desliga-se automaticamente (fim do cozimento). Um sinal sonoro é emitido - você pode interrompê-lo tocando qualquer tecla. Após um minuto, o sinal sonoro desativa-se automaticamente.


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.

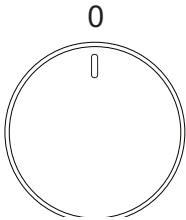
ETAPA 5: INÍCIO DO PROCESSO DE COZIMENTO


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.

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.

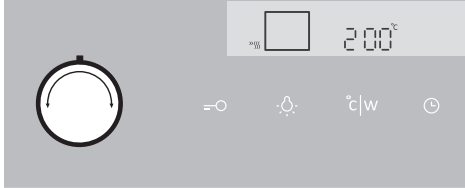
 O asterisco (*) na tabela significa que o forno deve ser pré-aquecido com o modo de cozimento selecionado.

MODOS DE COZIMENTO


PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO



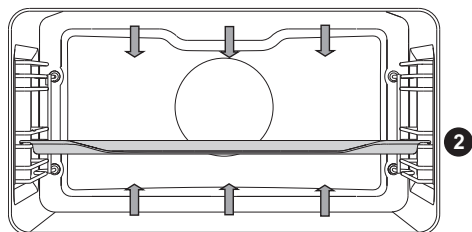
Use esta função para aquecer o forno à temperatura desejada o mais rapidamente possível. Esta função não é adequada para cozinhar alimentos.



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) | Corredoiça (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, 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 | 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/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 |
| Pãezinhos recheados com geleia (Buchtel) | 2 | 170-180 | 30-35 |

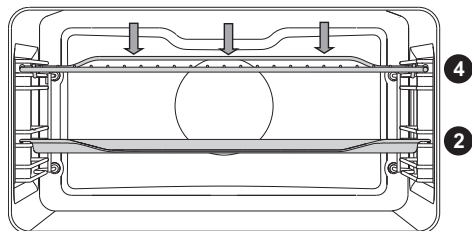
| Dúvida | Dica |
|---|---|
| O bolo está pronto? | <ul style="list-style-type: none">• Espete um palito de madeira na parte de cima do bolo. Se o palito sair limpo, o bolo está pronto. |
| O bolo baixou. | <ul style="list-style-type: none">• Verifique a receita.• Da próxima vez, coloque menos líquido.• 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) | Corrediça (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.

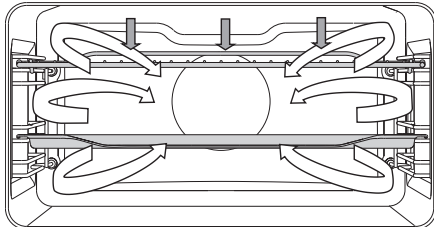
Quando assar truta, seque o peixe com uma toalha de papel. Tempere o interior; cubra o exterior com óleo e coloque na grelha. Não vire o peixe durante o cozimento.



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



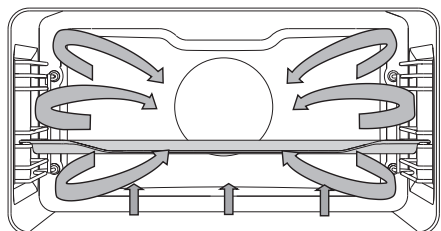
Neste modo, a resistência do grelhador e o 4 ventilador funcionam ao mesmo tempo. Este modo é indicado para grelhar carne, peixe e legumes.

(Ver as descrições e dicas para GRELHADOR)

| Tipo de Alimento | Peso (g) | Corredoiça (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

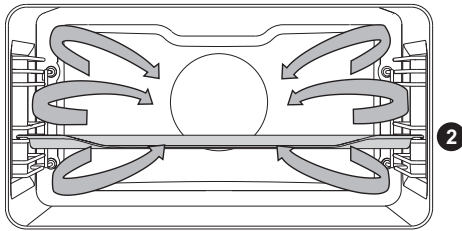


Neste modo, a resistência inferior, a resistência circular e o ventilador de ar quente funcionam ao mesmo tempo. Indicado para assar pizzas, tortas de maçã e bolos de frutas.

(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) | Corrediza (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 |



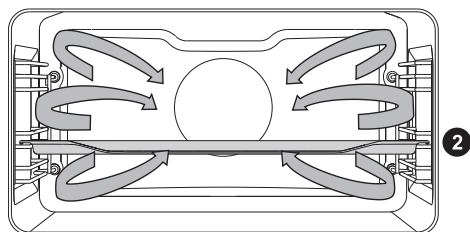
Não insira a assadeira profunda na primeira corredija (a partir de baixo).

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



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 |



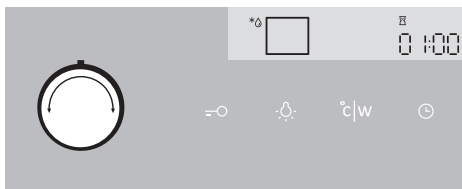
Não insira a assadeira profunda na primeira correção (a partir de baixo).

PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

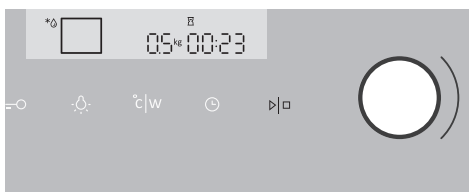
DESCONGELAMENTO



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 |



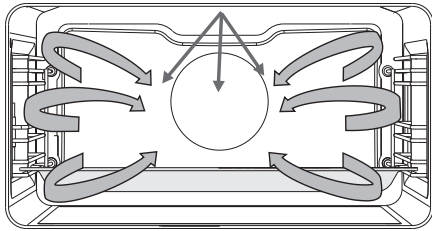
O tempo de descongelamento é calculado com base no peso padrão do alimento.

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

Coloque a assadeira de vidro na primeira corrediça.

| Tipo de Alimento | Peso (g) | Potência (W) | Temperatura (°C) | Tempo de cozimento |
|-------------------------------|----------|--------------|------------------|--------------------|
| Aves | 1000 | 360 | 190-200 °C | 30-40 |
| Aves | 1/2 | 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 |

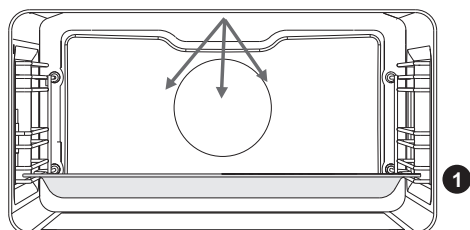


Quando usar esta função, não utilize utensílios de metal.

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.

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.

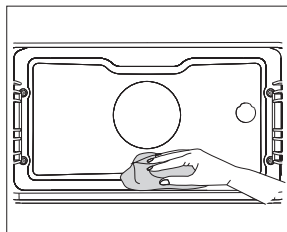
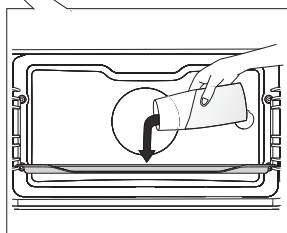
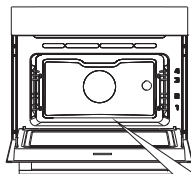
Em seguida, limpe bem com água limpa para eliminar qualquer resíduo dos produtos.

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.

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 30 minutos.

 A duração não pode ser alterada.

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

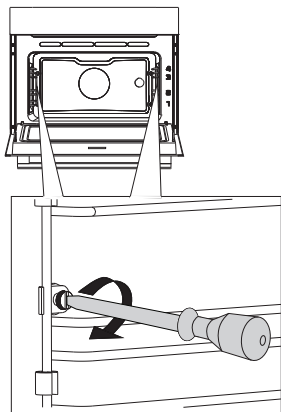
3 Depois de 30 minutos, os resíduos de alimento nas paredes esmaltadas do forno estarão amolecidos e podem ser removidos facilmente com um pano úmido.



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

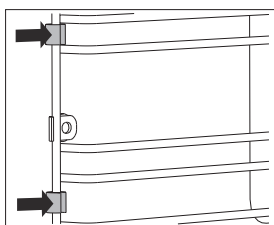
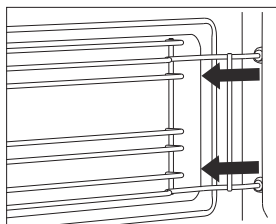
REMOÇÃO E LIMPEZA DAS CORREDIÇAS

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



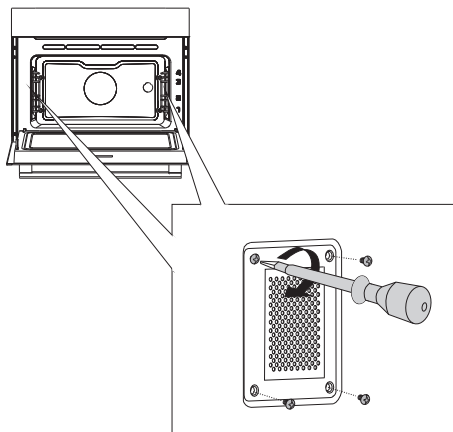
Após a limpeza, coloque de volta e aperte os parafusos nas corrediças com uma chave de fenda.
Ao colocar de volta as corrediças, certifique-se de montá-las no mesmo lado em que estavam instaladas antes da remoção.

SUBSTITUIÇÃO DA LÂMPADA

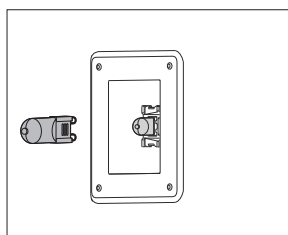
A lâmpada é consumível, portanto não está coberta pela garantia. Antes de trocar a lâmpada, retire as assadeiras, a grelha e as corrediças.

Use uma chave Philips (fenda cruzada).


(Lâmpada halógena: G9, 230V, 25W)

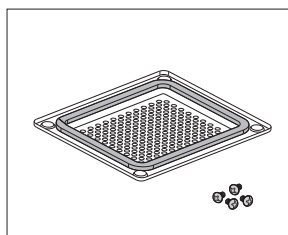



- 1** Desaperte os quatro parafusos da tampa. Remova a tampa e o vidro.



- 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 (06-18)