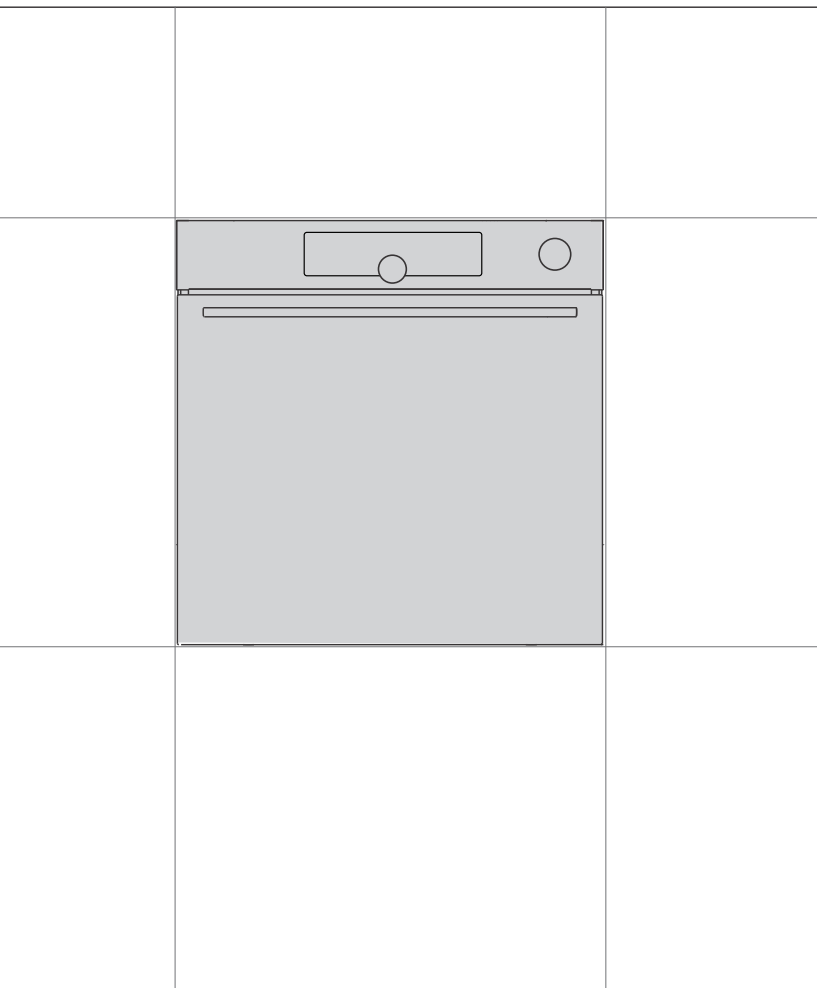


gorenje

PT

BR

INSTRUÇÕES DE USO DE UM FORNO EMBUTIDO



Agradecemos por sua confiança e pela compra do nosso aparelho.

Este manual de instruções detalhado é fornecido para facilitar o uso deste produto. As instruções devem permitir que você aprenda a usar seu novo aparelho o mais rápido possível.


Certifique-se de ter recebido um aparelho sem defeitos. Se você encontrar danos no transporte, entre em contato com o vendedor do qual comprou o aparelho ou o depósito regional do qual ele foi fornecido. O número de telefone pode ser encontrado na nota fiscal ou na nota de entrega.


As instruções para instalação e conexão são fornecidas em uma folha separada.

As instruções de uso, instalação e conexão também estão disponíveis em nosso site:

<http://www.gorenje.com>

Os seguintes símbolos são usados em todo o manual e têm os seguintes significados:

 **INFORMAÇÃO**
Informação, orientação, dica ou recomendação

 **AVISO!**
Aviso – perigo geral



É importante que você leia atentamente as instruções.

Sumário

Precauções de segurança	4
Outros avisos importantes de segurança	6
Forno embutido	8
Descrição do aparelho	8
Equipamentos do aparelho	9
Usando o aparelho	13
Antes do primeiro uso	13
Ligando pela primeira vez	13
Encher o reservatório de água	14
Escolhendo as configurações	15
Iniciando o processo de cozimento	28
Fim do cozimento e desligamento do forno	29
Dicas gerais e orientações para assar	30
Tabela de cozimento	31
Cozinhando com uma sonda de temperatura	35
Níveis de cozimento recomendados para diferentes tipos de carne	37
Limpeza e manutenção	38
Usando o programa Aqua Clean para limpar o forno	39
Limpeza da bandeja de evaporação	40
Limpeza do sistema de vapor	41
Removendo guias de retirada de arame e fixas (extensíveis)	42
Removendo e substituindo a porta do forno e os painéis de vidro	43
Substituindo a lâmpada	45
Tabela de solução de problemas	46
Avisos especiais e relatórios de falhas	46
DESCARTE	47

Precauções de segurança



Leia atentamente as instruções e guarde-as para referência futura

O aparelho deve ser conectado à fiação fixa que incorporou meios de desconexão. A fiação fixa deve ser feita de acordo com as regras de fiação.

Os meios de desconexão devem ser incorporados na fiação fixa de acordo com as regras de fiação.

O aparelho não deve ser instalado atrás de uma porta decorativa, a fim de evitar superaquecimento.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deverá ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou pessoas igualmente qualificadas, a fim de evitar um perigo (apenas para aparelhos fornecidos com cabo de conexão).

Durante o uso, o aparelho fica quente. Deve-se tomar cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento dentro do forno.

Este aparelho pode ser usado por crianças com 8 anos ou mais, e por pessoas com capacidade física, sensorial ou mental reduzida ou falta de experiência e conhecimento, se receberam supervisão ou instrução sobre o uso do aparelho de forma segura, e se entendem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do usuário não devem ser feitas por crianças sem supervisão.

AVISO: as peças acessíveis podem ficar quentes durante o uso. Crianças pequenas devem ficar afastadas.

AVISO: o aparelho e algumas de suas peças acessíveis podem ficar muito quentes durante o uso. Deve-se tomar cuidado para evitar tocar em elementos de aquecimento. Crianças menores de 8 anos devem ficar afastadas, a menos que fiquem continuamente supervisionadas.

O aparelho não se destina a ser controlado por temporizadores externos ou um sistema de controle remoto separado.

Use apenas a sonda de temperatura recomendada para uso neste forno.

Não use limpadores abrasivos ásperos ou raspadores de metal afiados para limpar o vidro da porta do forno/o vidro das tampas articuladas da placa (conforme apropriado), pois eles podem arranhar a superfície, o que pode resultar em quebra do vidro.

Não use limpadores a vapor ou lavadora de alta pressão para limpar o aparelho, pois isso pode resultar em um choque elétrico.

ATENÇÃO: antes de substituir a lâmpada, certifique-se de que o aparelho foi desconectado da energia da rede elétrica, a fim de evitar o risco de choque elétrico.

Nunca despeje água diretamente no fundo da cavidade do forno. Diferenças de temperatura podem resultar em danos ao revestimento de esmalte.

Outros avisos importantes de segurança

O aparelho destina-se ao uso doméstico. Não o use para qualquer outro propósito, como aquecimento de quartos ou secagem de animais de estimação ou outros animais, papel, tecidos, ervas etc., pois isso pode levar a ferimentos ou risco de incêndio.

O aparelho deve ser conectado à fiação fixa que incorporou meios de desconexão. A fiação fixa deve ser feita de acordo com as regras de fiação.

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

As dobradiças da porta do forno podem ser danificadas quando estiverem sob carga excessiva. Não fique em pé ou sente-se na porta aberta do forno, e não se incline contra ela. Além disso, não coloque nenhum objeto pesado na porta do forno.

Se os cabos de alimentação de outros aparelhos colocados perto deste aparelho ficarem emaranhados na porta do forno, eles poderão ser danificados, o que, por sua vez, pode resultar em um curto-circuito. Portanto, certifique-se de que os cabos de alimentação de outros aparelhos estejam sempre a uma distância segura.

A porta do forno fica muito quente durante a operação. Um terceiro vidro é instalado para proteção extra, reduzindo a temperatura da superfície externa (apenas com alguns modelos).

Certifique-se de que as aberturas nunca sejam cobertas ou obstruídas de qualquer outra forma.

Não forre a cavidade do forno com papel alumínio e não coloque nenhuma bandeja ou outra panela no fundo do forno. Isso obstruiria e reduziria a circulação de ar no forno, diminuiria o processo de cozimento e destruiria o revestimento de esmalte.

Recomendamos que você evite abrir a porta do forno durante o cozimento, pois isso aumenta o consumo de energia e aumenta o acúmulo de condensado.

No final do processo de cozimento, e durante o cozimento, tenha cuidado ao abrir a porta do forno, pois há perigo de queimadura.

Para evitar o acúmulo de calcário, deixe a porta do forno aberta após assar ou usar o forno, para permitir que a cavidade do forno esfrie até a temperatura ambiente.

Limpe o forno quando estiver completamente esfriado.

Eventuais discrepâncias em tons coloridos entre diferentes aparelhos ou componentes dentro de uma única linha de design podem ocorrer devido a vários fatores, como diferentes ângulos sob os quais os aparelhos são observados, diferentes fundos coloridos, materiais e iluminação da sala.

Nunca despeje água diretamente no fundo da cavidade do forno. Diferenças de temperatura podem resultar em danos ao revestimento de esmalte.

Antes de conectar o aparelho à rede elétrica, deixe-o à temperatura ambiente durante um tempo para permitir que todos os componentes se adaptem à temperatura ambiente. Se o forno tiver sido armazenado em uma temperatura próxima ao ponto de congelamento (ou abaixo dele), isso poderia ser perigoso para alguns componentes, especialmente a bomba.

Não opere o aparelho em um ambiente com temperatura inferior a 5°C. Se o aparelho for ligado nessas condições, a bomba poderia sofrer danos.

Não use água destilada, água da torneira com alto teor de cloro ou outros líquidos semelhantes.

Ao assar com injeção de vapor, abra totalmente a porta do forno quando o processo de cozimento tiver sido concluído. Caso contrário, o vapor que sobe da cavidade do forno poderia afetar o funcionamento da unidade de controle.

Remova e substitua a bandeja de evaporação somente quando o forno estiver completamente frio.



AVISO!

Leia atentamente as instruções de uso antes de conectar o aparelho. O reparo ou qualquer reclamação de garantia resultante da conexão incorreta ou uso do aparelho não deve ser coberto pela garantia.

Forno embutido

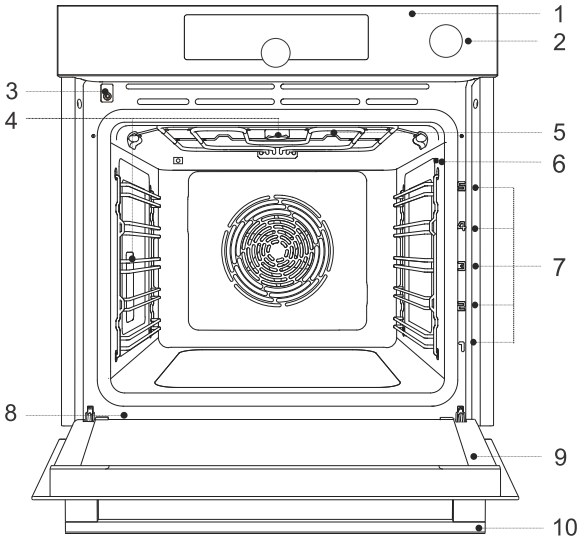
Descrição do aparelho



INFORMAÇÃO

As funções e equipamentos do aparelho dependem do modelo.

O equipamento básico do seu aparelho inclui guias de arame, bandeja rasa e uma grade.



1 Unidade de controle

2 Botão do reservatório de água

3 Interruptor de porta

4 Iluminação

5 Bandeja de evaporação

6 Soquete da sonda de temperatura

7 Guias – níveis de cozimento

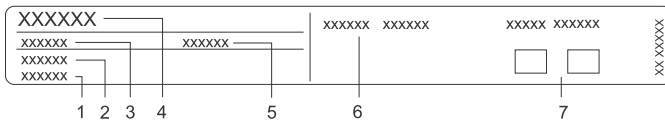
8 Placa de classificação

9 Porta do forno

10 Puxador da porta

Placa de classificação – informações sobre o produto

Uma placa de classificação com informações básicas sobre o aparelho é fixada à borda do forno. Informações precisas sobre o tipo e modelo do aparelho também podem ser encontradas na folha de garantia.



1 Número de série

2 Código/ID

3 Tipo

4 Marca

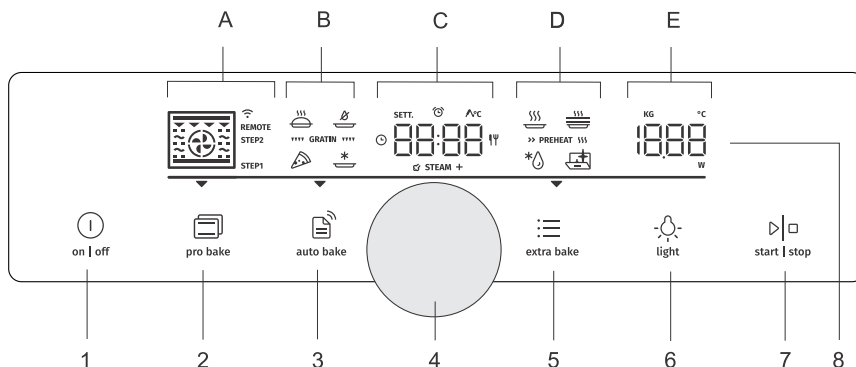
5 Modelo

6 Informações técnicas

7 Indicações/símbolos de conformidade

Unidade de controle

(dependendo do modelo)



1. Tecla on | off
2. Tecla de modo profissional (pro bake)
3. Tecla de modo automático (auto bake)
4. Botão de confirmação e seleção de configurações
– gire o botão para escolher uma configuração
– pressione o botão para confirmar a configuração
5. Tecla (extra bake) para funções extras e configurações gerais do aparelho
6. Tecla (light) para ligar e desligar a iluminação do forno
7. Tecla iniciar/parar para iniciar ou pausar e confirmar configurações
8. Unidade do visor

- A. Sistemas de cozimento, modo de etapa (STEP), conectividade (WIFI, REMOTE)
B. Sistemas especiais de cozimento, programas automáticos, gratinados
C. Relógio, funções do temporizador, sonda de temperatura, tempo de cozimento
D. Programas especiais, preaquecimento
E. Temperatura, peso

INFORMAÇÃO

Para uma melhor resposta das teclas, toque nas teclas com uma área maior da ponta do dedo. Cada vez que você pressionar uma tecla, essa ação será confirmada por um curto sinal acústico (se a função estiver disponível).

Equipamentos do aparelho

Luzes de controle

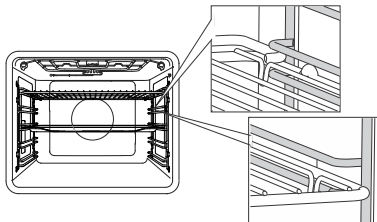
Luz do forno: a luz do forno é ligada quando você abre ou fecha a porta do forno, quando você liga o forno, no final do processo de cozimento, e quando você toca na tecla de luz do forno na unidade de controle.

Guias

- As guias permitem cozinhar ou assar em 5 níveis de prateleira.
- Os níveis de altura das guias nos quais as prateleiras podem ser inseridas devem ser contados de baixo para cima.
- Os níveis de guia 4 e 5 destinam-se a grelhar.

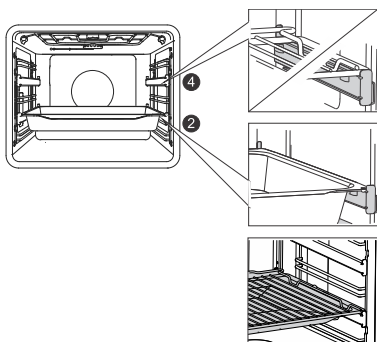
- Ao inserir o equipamento, ele deve ser corretamente girado.
- Empurre sempre o equipamento até o fim do aparelho.

Guias de arame



No caso de guias de arame, insira sempre a prateleira de arame (grade) e as bandejas na ranhura entre a parte superior e inferior de cada nível guia.

Guias de retirada fixas

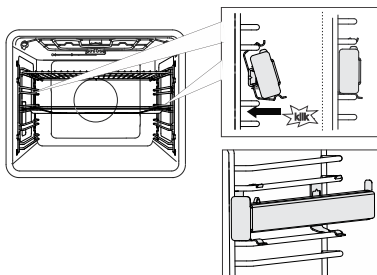


As guias de retirada podem ser montadas para o 2º e 4º nível.

Em caso de guias fixas de retirada, coloque a prateleira ou a bandeja na guia. Você pode colocar a prateleira de arame diretamente sobre uma bandeja (bandeja rasa ou funda versátil) e colocar ambas na mesma guia; nesse caso, a bandeja serve como uma bandeja coletora de resíduos.

Guias de retirada por clique

(dependendo do modelo)



As guias de retirada por clique podem ser fixadas em qualquer espaço entre dois níveis de guia de arame.

Coloque as guias simetricamente sobre as guias de arame no lado esquerdo e direito da cavidade do forno. Primeiro, enganche o clipe superior da guia no fio da guia de arame. Em seguida, pressione o clipe inferior na posição direita até ouvir um clique.

NOTA: as guias podem ser fixadas a qualquer altura entre dois níveis de guias de arame.

💡 INFORMAÇÃO

As guias de retirada por clique não podem ser montadas em guias com extensão parcial fixa de dois níveis. Porém, elas podem ser montadas em guias parcialmente extensíveis de nível único, para os níveis 3-4 e 4-5.

Certifique-se de que a guia de retirada esteja corretamente girada e que ela se estenda para fora, ou seja, para fora do forno.

Interruptor de porta do forno

(dependendo do modelo)

Se a porta do forno for aberta durante a operação do forno, o interruptor desliga o aquecedor e o ventilador na cavidade do forno. Quando a porta estiver fechada, o interruptor ligará novamente a operação do aparelho.

Ventilador de resfriamento

O aparelho é equipado com um ventilador de refrigeração que esfria o alojamento, a porta e a unidade de controle do aparelho. Depois que o forno é desligado, o ventilador de resfriamento continua operando por um curto período de tempo, a fim de esfriar o forno.

Equipamentos e acessórios do forno



A **PRATELEIRA DE ARAME** é usada para grelhar ou como suporte para uma panela, bandeja ou assadeira com o alimento que você está assando.



INFORMAÇÃO

Há uma trava de segurança na grade. Portanto, a grade tem que ser levantada ligeiramente na frente ao puxá-la para fora do forno.

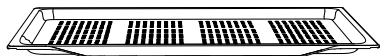


A **BANDEJA RASA** é usada para massas planas e pequenas. Também pode ser usada como uma bandeja coletora de resíduos.



AVISO!

A bandeja rasa pode se deformar à medida que é aquecida no forno. Quando esfriar, ela volta à forma inicial. Essa deformação não afeta sua função.




A **BANDEJA RASA PERFURADA** é usada para o cozimento com sistemas de injeção de vapor e para “air frying” (fritar sem óleo). A perfuração melhora o fluxo de ar ao redor dos alimentos para uma crosta mais crocante.

Ao cozinhar alimentos com alto teor de líquido (água, gordura), coloque a bandeja rasa ou a bandeja funda versátil uma prateleira mais abaixo para servir como bandeja coletora de resíduos.



A **BANDEJA FUNDA VERSÁTIL** é usada para assar legumes e assar massa úmida. Também pode ser usada como uma bandeja coletora de resíduos.

 **INFORMAÇÃO**

Nunca insira a bandeja funda versátil (ou universal) na primeira guia durante o cozimento.



SONDA (BAKESENSOR) de temperatura.

 **AVISO!**

O aparelho e algumas das peças acessíveis tendem a aquecer durante o cozimento.

Usando o aparelho

Antes do primeiro uso

- Remova os acessórios do forno e qualquer embalagem (papelão, espuma de poliestireno) do forno.
- Limpe os acessórios do forno e o interior com um pano úmido. Não use panos ou limpadores abrasivos ou agressivos.
- Aqueça um forno vazio por aproximadamente uma hora com o sistema de aquecedor superior e inferior a uma temperatura de 250 °C. O característico "cheiro de forno novo" será liberado; por isso, ventile completamente o ambiente durante esse processo.

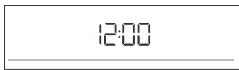
Ligando pela primeira vez

Depois de conectar o aparelho ou após uma queda prolongada de energia, 12:00 piscará no visor.

Primeiro, escolha e confirme as seguintes configurações básicas.

INFORMAÇÃO

Altere-as girando o **BOTÃO**. Para confirmar a configuração desejada, pressione o **BOTÃO** ou toque na tecla **start | stop**.



1. CONFIGURAÇÃO DO RELÓGIO

Ajuste o relógio/hora do dia. Primeiro, defina e confirme os minutos; em seguida, defina e confirme as horas.

INFORMAÇÃO

Para definir ou ajustar o relógio mais tarde, consulte o capítulo Funções extras.



2. DIMMER DO VISOR

A intensidade média da luz é a configuração padrão. O sinal **brht** e o valor atualmente definido para a intensidade da luz do visor aparecerão na unidade do visor. Gire o BOTÃO para aumentar ou diminuir a intensidade da iluminação.



3.VOLUME DO SINAL ACÚSTICO

O volume médio é a configuração padrão. O sinal **VoL** e o valor atualmente definido para o volume do sinal acústico aparecerão na unidade do visor. Gire o BOTÃO para aumentar ou diminuir o volume da tecla.

Depois de confirmar as configurações selecionadas, o relógio aparecerá na unidade do visor.

Encher o reservatório de água

O reservatório de água permite o abastecimento independente de água ao forno a vapor. A capacidade do reservatório é de aproximadamente 1,3 dl.

Sempre encha o reservatório com água limpa da torneira ou água engarrafada sem aditivos. A água despejada no reservatório de água deve estar em temperatura ambiente, ou seja, aproximadamente 20°C (+/- 10°C).



1 Remova o reservatório de água do compartimento pressionando o botão. Ao pressioná-lo, o reservatório salta.

2 Despeje a água até a marca **MAX** no reservatório de água.

3 Pressione o reservatório de volta para dentro do compartimento até o fim (fará um clique).

Após o uso, a água restante é drenada na bandeja de evaporação no forno, instalada sob o teto da cavidade do forno, acoplada ao aquecedor e ao aquecedor/grelhador (infravermelho). (Para sua limpeza, consulte o capítulo “Remoção e limpeza da bandeja de evaporação”.)

INFORMAÇÃO

O reservatório de água não pode ser removido do aparelho.

AVISO!

Se você não vir a marca **MAX** no reservatório de água e adicionar muita água, o excesso pode fluir por uma ranhura entre a tampa do reservatório de água e o reservatório de água e chegar ao fundo da cavidade do forno.

Não use água destilada, água da torneira com alto teor de cloro ou outros líquidos semelhantes. Use apenas água da torneira, água descalcificada ou água mineral sem gás.

Escolhendo as configurações

A interface permite escolher vários modos de operação:

- Modo profissional (pro bake)
- Modo automático (auto bake)
- Funções extras (extra bake)
- Programa de etapas (STEP) no modo profissional (pro bake)
- Programas automáticos no modo automático (auto bake)

INFORMAÇÃO

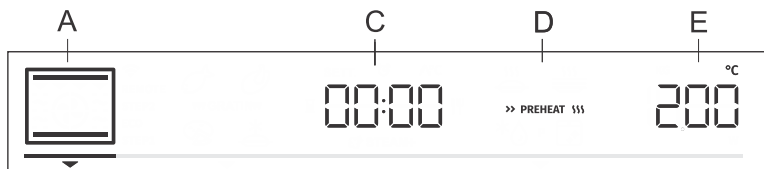
- Gire o **BOTÃO** para percorrer as configurações.
- Confirme cada configuração pressionando o **BOTÃO** ou a tecla **start | stop**.
- Uma linha e uma seta indicam a localização do parâmetro que você deseja definir.
- Pressione e segure **start | stop** para iniciar o programa.



pro bake **Modo profissional (pro bake)**

Esta função permite definir os parâmetros de cozimento — sistema de cozimento, temperatura, preaquecimento e tempo de cozimento — livremente, a critério do usuário.

Toque na tecla **pro bake** e defina o seguinte:



A Sistema de cozimento

C Duração do programa

D Preaquecimento

E Temperatura

Além disso, é possível configurar:

- funções do temporizador (consulte o capítulo “Funções do temporizador”)
- modo de cozimento por etapas (STEP) (consulte o capítulo “Programa de etapas”)
- gratinado (GRATIN) (consulte capítulo “Iniciando o processo de cozimento”)
- Injeção de vapor (STEAM+) (consulte o capítulo “Iniciando o processo de cozimento”)

Preaquecimento

Use a função preaquecimento se desejar aquecer o forno à temperatura desejada o mais rápido possível.

Para ativar o preaquecimento, gire o BOTÃO para a configuração PREHEAT (veja a imagem, etiqueta D). Confirme a seleção. Em seguida, gire o BOTÃO para selecionar o sinal totalmente iluminado e confirmá-lo. A função é ativada.

Quando a temperatura selecionada é atingida, o processo de preaquecimento é interrompido, e um sinal acústico será emitido. Abra a porta e insira a comida. O programa continuará automaticamente assando com as configurações selecionadas.










INFORMAÇÃO

Quando a função de preaquecimento é definida, a função de início atrasado não pode ser usada.




ESCOLHENDO O SISTEMA DE COZIMENTO

INFORMAÇÃO

As funções e equipamentos do aparelho dependem do modelo.

Símbolo	Uso
	AQUECEDOR SUPERIOR E INFERIOR Use este sistema para fazer assados tradicionais em uma única prateleira, fazer suflês e assar a baixas temperaturas (cozimento lento).
	GRELHA GRANDE E AQUECEDOR INFERIOR Para assar mais rápido em uma única prateleira e para dourar fazendo uma crosta crocante na parte superior da massa.
	COZIMENTO TURBO Para pratos em que é desejável ter uma crocância uniforme em todos os lados. O sistema também é adequado como a primeira etapa no modo de cozimento por etapas, pois permite um douramento rápido da superfície no primeiro estágio e o cozimento lento no segundo estágio. A carne ficará suculenta com uma crosta bem dourada.
	GRELHA GRANDE Use este sistema para grelhar grandes quantidades de alimentos em forma plana como torradas, sanduíches abertos, salsichas grelhadas, bifês, peixes, espetos etc., bem como para cozinhar au gratin e para dourar a crosta. Os aquecedores fixados na parte superior da cavidade do forno aquecem uniformemente toda a superfície. A temperatura máxima permitida é de 240 °C.
	SISTEMA DE PIZZA Este sistema é ideal para assar pizza e massa com maior teor de água. Use-o para assar em uma única prateleira, quando você quiser que a comida seja feita mais rápido e fique crocante.
	AR QUENTE O ar quente permite um melhor fluxo de ar quente ao redor da comida. Dessa forma, ele seca a superfície e cria uma crosta mais espessa. Use este sistema para cozinhar carne, massa e legumes, e para secar alimentos em uma única prateleira ou várias prateleiras simultaneamente.
 ☑ STEAM +	AQUECEDOR SUPERIOR E INFERIOR COM VENTILADOR¹⁾ Use este sistema para fazer assados uniformes em uma única prateleira e fazer suflês. A injeção de vapor resulta em um melhor douramento e uma superfície mais crocante.
 ☑ STEAM +	GRELHA GRANDE COM VENTILADOR¹⁾ Para assar aves e grandes cortes de carne na grelha. A adição de vapor resultará em um douramento mais intenso e uma crosta mais crocante.
 ☑ STEAM +	AIR FRY¹⁾ Este método de cozimento resulta em uma crosta crocante sem adição de gordura. Esta é uma versão saudável da fritura de fast-food, com menos calorias na comida cozida. Adequado para cortes menores de carne, peixe, legumes e produtos congelados prontos para fritar (batatas fritas, nuggets de frango). A adição de vapor resultará em um douramento mais intenso e uma crosta mais crocante.

Continuação da tabela da página anterior

Símbolo	Uso
	GRILL COM AR QUENTE O ar quente permite um melhor fluxo de ar quente ao redor da comida. Isso seca a superfície. Em combinação com o aquecedor de grelha/grelha, isso também resultará em uma cor mais intensa. Para um cozimento mais rápido de carne e legumes.
	COZIMENTO SUAVE Para um cozimento lento suave e controlado de alimentos delicados (cortes macios de carne) e assar massas com fundo crocante.
	GRILL COM AQUECEDOR INFERIOR E VENTILADOR Para um cozimento ideal de massa fermentada, todos os tipos de pão e para preservação.

1) Os sistemas também permitem a injeção de vapor durante o cozimento (consulte o capítulo Iniciando o processo de cozimento).

INFORMAÇÃO

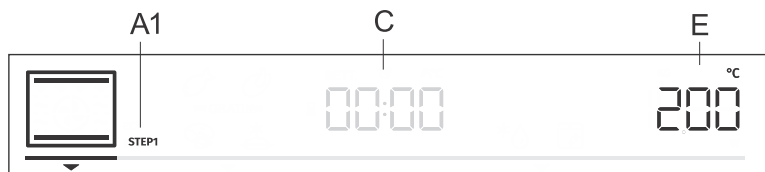
Nesses sistemas, é possível usar a função gratinar (consulte o capítulo Iniciando o processo de cozimento).

Pressione por um longo tempo a tecla **iniciar** | **parar** para iniciar o processo de cozimento. As configurações selecionadas aparecerão na unidade do visor.

Programa de etapas

Este modo permite assar em duas etapas ou estágios (duas etapas consecutivas de cozimento são combinadas em um único processo de cozimento).

A função pode ser definida no modo **pro bake**. Pressione e segure a tecla **pro bake**. STEP1 (primeira etapa de cozimento) aparecerá na unidade do visor. Você pode definir o processo de cozimento como uma combinação de duas etapas (STEP1 e STEP2).



A1 Primeira etapa de cozimento STEP1, (STEP2)

C Duração/fim do programa (consulte o capítulo Funções do temporizador)

E Temperatura

Gire o BOTÃO e selecione a configuração desejada em STEP1. Defina o sistema e a temperatura de cozimento. Você também pode escolher a duração do preaquecimento e do cozimento. Confirme sua escolha pressionando o BOTÃO ou a tecla **start** | **stop**.

Se desejar, agora você pode proceder para a definição da STEP2. Primeiro, toque na tecla **pro bake** e selecione a configuração desejada na STEP2. Você também pode definir o início atrasado, mas não pode definir o preaquecimento.

Se você não desejar definir a segunda etapa, pressione e segure a tecla **pro bake**.

Segure a tecla **start|stop** para iniciar o processo de cozimento. O forno começa a funcionar com as configurações selecionadas para STEP1. Quando a STEP1 é concluída, a STEP2 é ativada.



auto bake **MODO AUTOMÁTICO (auto bake)**

Neste modo, você pode escolher entre sistemas especiais de cozimento ou programas automáticos (programas predefinidos para determinados tipos de alimentos).

Sistemas especiais de cozimento

Toque na tecla **auto bake** e defina o seguinte:



B Sistemas especiais de cozimento

C Duração do programa (consulte o capítulo Funções do temporizador)

E Temperatura

Gire o **BOTÃO** e escolha suas configurações. Os valores predefinidos serão exibidos: você pode alterar a temperatura e a duração do programa.

Símbolo	Uso
	COZIMENTO DE ALIMENTOS CONGELADOS¹⁾ Este método permite assar alimentos congelados em um período mais curto de tempo sem preaquecimento. Ele é ideal para produtos congelados pré-assados (produtos de padaria, croissants, lasanha, batatas fritas, nuggets de frango), carne e legumes.
	SISTEMA DE PIZZA¹⁾ Este sistema é ideal para assar pizza e massa com maior teor de água. Use-o para assar em uma única prateleira, quando você quiser que a comida seja feita mais rápido e fique crocante.
	COZIMENTO LENTO²⁾ Para um cozimento suave, lento e uniforme de carnes, peixes e massas em uma única prateleira. Este método de cozimento deixará a carne com um maior teor de água, tornando-a mais succulenta e mais macia, enquanto a massa será uniformemente dourada/assada. Esse sistema é usado na faixa de temperatura entre 140 °C e 220 °C.
	AIR FRY¹⁾ Este método de cozimento resulta em uma crosta crocante sem adição de gordura. Esta é uma versão saudável da fritura de fast-food, com menos calorias na comida cozida. Adequado para cortes menores de carne, peixes, legumes e produtos congelados prontos para fritar (batatas fritas, nuggets de frango).

¹⁾ Nesses sistemas, é possível usar a função gratinar (consulte o capítulo Iniciando o processo de cozimento).

²⁾ É usado para determinar a classe de eficiência energética de acordo com o padrão EN 60350-1.

Preaquecimento

Os procedimentos de cozimento para alguns pratos no modo auto bake também incluem a função de preaquecimento. O sinal será totalmente aceso. Quando a temperatura selecionada é atingida, o processo de preaquecimento é interrompido, e um sinal acústico será emitido. Abra a porta e insira a comida. O programa continuará automaticamente assando com as configurações selecionadas.

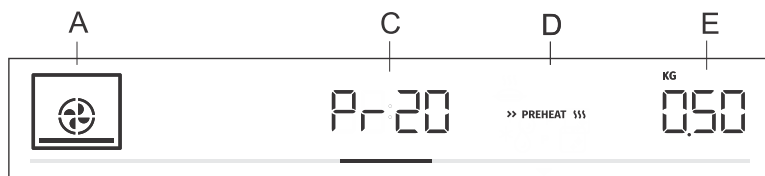
INFORMAÇÃO

Quando a função de preaquecimento é definida, a função de início atrasado não pode ser usada.

Programas automáticos

No modo automático (auto bake), você pode escolher entre inúmeros programas automáticos (o aparelho recomendará o método de cozimento, a temperatura e a duração do cozimento ideais, dependendo do tipo de alimento especificado).

Pressione e segure a auto bake tecla para exibir os programas automáticos na unidade do visor (consulte a tabela). Sistema de cozimento, temperatura e duração sugeridos também podem ser alterados a seu critério. Sempre que possível, você também pode definir o peso do alimento. Confirme a configuração pressionando o **BOTÃO**. Segure a tecla **start | stop** para iniciar o processo de cozimento. Os valores predefinidos aparecerão na unidade do visor.



A Sistema de cozimento

C Indicação de programa automático/duração do programa

D Preaquecimento

E Quantidade selecionada

Indicação	Nome do programa	Equipamento	Nível	Preaquecimento	Virar
Pr01	cookies decorados	Bandeja rasa	3	Sim	Não
Pr02	cupcakes	Bandeja rasa	3	Sim	Não
Pr03	Pão de ló	assadeira/forma na prateleira de arame	2	Sim	Não
Pr04	massa pequena lêveda	Bandeja rasa	2	Sim	Não
Pr05	massa folhada	Bandeja rasa	2	Sim	Não
Pr06	torta de maçã	assadeira/forma na prateleira de arame	2	Não	Não
Pr07	Strudel de maçã	Bandeja rasa	2	Não	Não
Pr08	Sufê de chocolate	assadeira/forma na prateleira de arame	3	Sim	Não
Pr09	crescimento e descanso	Bandeja rasa	2	Não	Não
Pr10	pão	Bandeja rasa	2	Sim	Não

Continuação da tabela da página anterior

Indicação	Nome do programa	Equipamento	Nível	Preaquecimento	Virar
Pr11	cookies decorados	refratário pequeno na prateleira de arame	2	Não	Não
Pr12	Carne assada	refratário pequeno na prateleira de arame	2	Não	Não
Pr13	Aves – inteiras	prateleira de arame com uma bandeja coletora de resíduos	2	Não	após 2/3 do tempo de cozimento
Pr14	Aves – partes menores	prateleira de arame com uma bandeja coletora de resíduos	3	Não	após 2/3 do tempo de cozimento
Pr15	bolo de carne	assadeira/forma na prateleira de arame	2	Não	Não
Pr16	Bife de carne bovina assada no forno	prateleira de arame com uma bandeja coletora de resíduos	4	Não	após 2/3 do tempo de cozimento
Pr17	Carne – cozimento lento	refratário pequeno na prateleira de arame	2	Sim	Não
Pr18	Peixe assado/grelhado	prateleira de arame com uma bandeja coletora de resíduos	4	Não	após 2/3 do tempo de cozimento
Pr19	batatas assadas – fatias	bandeja funda versátil	3	Não	Não
Pr20	Sufê de legumes	assadeira/forma na prateleira de arame	2	Não	Não
Pr21	lasanha	assadeira/forma na prateleira de arame	2	Não	Não
Pr22	Pizza	Bandeja rasa	1	Sim	Não

INFORMAÇÃO

A função gratinar pode ser usada com alguns programas automáticos (consulte o capítulo Iniciando o processo de cozimento).


FUNÇÕES DO TEMPORIZADOR

Gire o **BOTÃO** para selecionar as funções do temporizador.



Cozimento cronometrado

Neste modo, você pode especificar a duração da operação do forno (tempo de cozimento).

O símbolo de duração do cozimento  aparecerá na unidade do visor. Gire o **BOTÃO** para definir o tempo de cozimento desejado. Toque na tecla **start | stop** para confirmar a configuração.

Mantenha pressionada a tecla **start | stop** para iniciar o processo de cozimento.



Definindo o início atrasado



INFORMAÇÃO

O início atrasado não é possível quando a função de preaquecimento é ativada.


Use esta função quando quiser começar a cozinhar o alimento no forno após um determinado período de tempo. Coloque a comida no forno, depois defina o sistema e a temperatura. Em seguida, defina a duração do programa e o tempo em que desejar que sua comida seja feita.

Exemplo:

Hora atual: 12:00 (meio-dia)

Tempo de cozimento: 2 horas

Fim do cozimento: às 18:00 (18h)

O símbolo de duração do cozimento  aparecerá na unidade do visor (no nosso caso, 2:00). Confirme a configuração pressionando o **BOTÃO**. Gire o **BOTÃO** para definir a hora em que você deseja que sua comida fique pronta (no nosso caso, às 18:00, ou 18h). A hora desejada de fim do cozimento aparecerá na unidade do visor (18:00). Pressione o **BOTÃO** para confirmar a configuração.

Mantenha pressionada a tecla **start | stop** para iniciar o processo de cozimento.

Enquanto espera para ser ativado, o forno muda para um modo de espera parcial (a unidade do visor fica escura). O forno ligará automaticamente com as configurações selecionadas (no nosso caso às 16:00, ou 16h). O forno desligará na hora definida (no nosso caso, às 18:00 ou 18h).



INFORMAÇÃO

A hora de fim do cozimento e o relógio alternarão na unidade do visor.

Depois que a hora definida chegar ao fim, o forno deixará de funcionar automaticamente. Os sinais **End** e **00.00** alternarão na unidade do visor. Um sinal acústico será emitido, que pode ser desligado tocando em qualquer tecla. Após um minuto, o sinal acústico será desligado automaticamente.



AVISO!


Esta função não é adequada para alimentos que requerem um forno pré-aquecido.

Alimentos perecíveis não devem ser mantidos no forno por muito tempo. Antes de usar este modo, verifique se o relógio do aparelho está configurado corretamente.



Configuração do temporizador de minutos

O temporizador de minutos pode ser usado independentemente da operação do forno. A configuração mais longa possível é de 24 horas. Durante o último minuto, o temporizador de minutos é exibido em segundos.

Gire o BOTÃO para selecionar o  símbolo e confirmar a configuração. Gire o botão e defina a duração do temporizador de minutos. Confirme a configuração pressionando o BOTÃO.



INFORMAÇÃO

A função de temporizador selecionada pode ser redefinida para 00:00 pressionando por um longo tempo o BOTÃO.



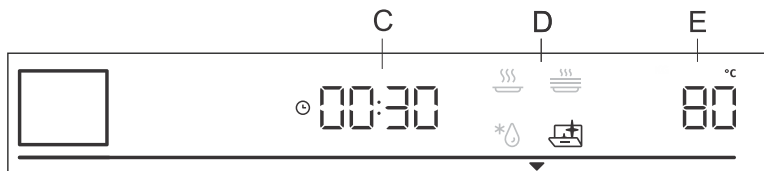
INFORMAÇÃO

Os valores de função do temporizador mais recentemente utilizados serão armazenados e oferecidos como valores predefinidos na próxima vez que você usar o temporizador. Essas configurações também podem ser desativadas (consulte o capítulo Selecionando funções extras, função adaptativa).



extra bake **ESCOLHENDO FUNÇÕES EXTRAS (extra bake)**

Toque na tecla **extra bake** para exibir funções extras com seus respectivos valores predefinidos na unidade do visor.



C Duração do cozimento

D Programa

E Temperatura predefinida

Gire o **BOTÃO** e selecione o programa. Os valores predefinidos serão exibidos: Alguns programas permitem definir a temperatura e o tempo de cozimento.

INFORMAÇÃO

Gire o **BOTÃO** para percorrer os programas. Confirme cada configuração pressionando o **BOTÃO** ou a tecla **start | stop**.



1. Aqua clean

Este programa permite a fácil remoção de manchas do forno (consulte o capítulo Limpeza e manutenção).



2. Descongelamento

Use esta função para descongelar lentamente alimentos congelados (bolos, massas, pães, pãezinhos e frutas congeladas). Os valores do programa predefinidos podem ser alterados (temperatura, duração do cozimento).

No meio do tempo do descongelamento, as peças devem ser viradas, agitadas e separadas se estiverem congeladas juntas.



3. Reaquecimento

Esta função é usada para manter aquecida a comida que já foi cozida. Você pode definir a temperatura e a hora de início e fim do reaquecimento.



4. Aquecimento de pratos

Use esta função para reaquecer suas louças (pratos, xícaras) antes de servir comida nelas para manter a comida aquecida por mais tempo. Você pode definir a temperatura e a hora de início e fim do reaquecimento.

ESCOLHENDO AS CONFIGURAÇÕES GERAIS

Pressione e segure a tecla **extra bake**. **SEtt** aparecerá na unidade do visor por alguns segundos. Depois, o menu de configurações gerais será exibido.



INFORMAÇÃO

Gire o **BOTÃO** para percorrer as configurações. Confirme cada configuração pressionando o **BOTÃO** ou a tecla **start | stop**.



1. Visor do relógio

Gire o BOTÃO para definir o relógio. **CLoc** aparecerá na unidade do visor. Após a confirmação, você pode escolher entre o visor do relógio 12h e 24h. Confirme e depois defina o relógio/hora do dia. Primeiro, defina os minutos. Confirme e então defina as horas e confirme novamente.



2. Volume do sinal acústico

Escolha entre três níveis de volume de bipe. Gire o BOTÃO para escolher a configuração **VoL**. Confirme a configuração e defina o volume. Há quatro níveis de volume disponíveis (zero barras – DESLIGADO, uma, duas ou três barras).



3. Iluminação do visor

Escolha entre três níveis de intensidade de luz do visor. Gire o BOTÃO para selecionar a configuração **brht**. Confirme sua seleção e escolha uma intensidade menor ou maior. Há três níveis de iluminação disponíveis (uma, duas ou três barras).



4. Preaquecimento automático

Esta função permite a adição automática de um preaquecimento rápido aos sistemas de cozimento habilitados.

Gire o BOTÃO para selecionar a configuração **Auto**. Escolha On ou OFF.



5. Repouso

A função Repouso permite manter a comida quente no forno sem ter que ligar ou desligar o forno.

Gire o BOTÃO para selecionar **SAbb**. Gire o BOTÃO para selecionar On ou OFF.

A função é desativada como padrão de fábrica, mas também pode ser ativada. A duração da ativação dessa função pode ser definida de 24 a 72 horas. Confirme a seleção. Pressione e segure **start | stop** para iniciar a contagem regressiva.

Uma luz será acesa no forno. Todos os sons e operações serão desativados, exceto a tecla **on | off**.

INFORMAÇÃO

Em caso de queda de energia, o modo Repouso será desativado, e o forno voltará ao estado inicial.



6. Unidade do visor – modo noturno

Esta função escurecerá automaticamente o visor (alternar do nível alto para baixo de iluminação do visor) durante a noite (20h até às 6h) Escolha a configuração **nGht**. Gire o BOTÃO para selecionar On ou OFF.



7. Em espera

Esta função liga ou desliga o visor do relógio. Selecione a configuração **hi dE**. Gire o BOTÃO para selecionar On ou OFF.



8. Função adaptativa

A função permite ajustar a temperatura de cozimento definida e o tempo de cozimento. Como padrão de fábrica, essa função é ativada, mas também pode ser desativada.

Quando a função é ativada, o tempo de cozimento mais recente é exibido. As configurações da sessão de cozimento mais recente com duração de pelo menos 1 minuto são levadas em conta.

AdPt aparecerá na unidade do visor. Para desativar a função, gire o BOTÃO para a posição OFF. Siga o mesmo procedimento para ativar a função. Selecione "On" na unidade do visor.



9. WIFI (dependendo do modelo)

Esta função ativa ou desativa a conectividade Wi-Fi do aparelho. Selecione a configuração **Conn**. Gire o BOTÃO para selecionar On ou OFF.



10. Configurações de fábrica

Esta função permite redefinir as configurações de fábrica do aparelho. **FAct** aparecerá na unidade do visor. Gire o BOTÃO para selecionar rES para as configurações de fábrica. Em seguida, confirme pressionando e segurando a tecla **start/stop**.



11. Dureza da água

Gire o BOTÃO para escolher entre cinco níveis de dureza da água. A configuração padrão é o nível 5.

Whr 1 é o nível de dureza da água mais baixo.

Whr 5 é o nível de dureza da água mais alto.



1. Descalcificação

Você pode ativar a função de descalcificação ou ela pode ser sugerida pelo forno após um certo número de ciclos de uso da função de vapor (**dEeL** aparecerá na unidade do visor).

Para ativar a função, gire o BOTÃO para selecionar YES; para desativá-la, selecione OFF.



AVISO!

Após uma queda de energia ou depois que o aparelho for desligado, as configurações adicionais de função permanecerão armazenadas por não mais do que alguns minutos. Em seguida, todas as configurações, exceto o volume do sinal acústico e o dimmer do visor, serão redefinidas para padrões de fábrica.

Iniciando o processo de cozimento



Inicie o processo de cozimento pressionando por um longo tempo a tecla **start | stop**.

Até que a temperatura definida seja atingida pela primeira vez, a temperatura atual e a definida alternarão na unidade do visor. O símbolo de temperatura pisca no início. Quando a temperatura desejada é atingida, ele dispara.

INFORMAÇÃO

Se nenhuma função do temporizador for selecionada, o tempo de cozimento aparecerá na unidade do visor. Um pequeno sinal acústico é emitido quando o forno atinge a temperatura selecionada.

*** GRATIN ***

Gratinado extra

Você só pode ativar esta função 10 minutos após o início do processo de cozimento (o símbolo **GRATIN** aparecerá na unidade do visor).

Selecione a função girando o **BOTÃO** e confirme pressionando-a. O tempo de cozimento de 10 minutos (10:00) aparecerá na unidade do visor. Gire o **BOTÃO** para definir o tempo de gratinado.

A função também pode ser desligada girando o **BOTÃO**. Selecione e confirme para desativar.

A função é usada na última etapa do cozimento ou após o processo de cozimento quando você adiciona molho (tempero molhado) ou tempero seco sobre o alimento, ou quando você deseja dourar um pouco mais a superfície. Uma crosta marrom-dourada se formará no prato durante o processo de gratinado, que protege o alimento de secar, ao mesmo tempo que proporciona uma aparência mais agradável e um melhor sabor.

☞ STEAM +

Injeção de vapor



INFORMAÇÃO

Esta função pode ser usada se você selecionou um sistema com injeção de vapor.

O símbolo ☞ **STEAM +** aparecerá na unidade do visor. Gire o **BOTÃO** para selecionar e confirme.

A função também pode ser desativada pressionando e segurando o **BOTÃO**.

Ao confirmar a função, **Fill** aparecerá na unidade do visor. Encha o reservatório de água (consulte o capítulo “Encher o reservatório de água”) e pressione o **BOTÃO** para confirmar.

O vapor contribui para uma melhor crosta e melhorar a crocância.

Quando o processo de cozimento estiver concluído, **EmP** aparecerá na unidade do visor. Retire a comida do forno e insira a bandeja funda versátil no 5º nível da grade.

Pressione o BOTÃO para iniciar o processo de esvaziamento do reservatório de água. Quando o processo estiver concluído, remova a bandeja com água do forno e seque o forno.

Fim do cozimento e desligamento do forno

Pressione por um longo tempo a tecla **start | stop** para pausar a operação. **End** aparece na unidade do visor, e um sinal acústico é emitido.



INFORMAÇÃO





























Após a operação ser concluída, todas as configurações do temporizador também são interrompidas e excluídas, exceto o temporizador de minutos. A hora do dia (relógio) será exibida. O ventilador de resfriamento continuará operando por um tempo.

Após o uso do forno, um pouco de água pode ser deixada no canal de condensado (debaixo da porta). Limpe o canal com uma esponja ou um pano.





























Dicas gerais e orientações para assar

- Remova todos os equipamentos desnecessários do forno durante o cozimento
- Use equipamentos feitos de materiais não reflexivos resistentes ao calor (bandejas e pratos fornecidos, utensílios revestidos de esmalte, painéis de vidro temperado). Materiais de cores brilhantes (aço inoxidável ou alumínio) refletem o calor. Como resultado, o processamento térmico de alimentos neles é menos eficaz.
- Insira sempre as bandejas até o final das guias. Ao assar na prateleira de arame, coloque as assadeiras ou bandejas no meio da prateleira.
- Para uma preparação ideal dos alimentos, recomendamos observar as diretrizes especificadas na tabela de cozimento. Escolha a temperatura especificada mais baixa e o menor tempo de cozimento especificado. Quando esse tempo expirar, verifique os resultados e ajuste as configurações conforme necessário.
- A menos que seja absolutamente necessário, não abra a porta do forno durante o cozimento.
- Não coloque as bandejas diretamente no fundo da cavidade do forno.
- Não utilize a bandeja funda versátil no 1º nível da guia enquanto o aparelho estiver em funcionamento.
- Não cubra o fundo da cavidade do forno ou a prateleira de arame com papel alumínio.
- Com programas de cozimento mais longos, você pode desligar o forno aproximadamente 10 minutos antes do fim do tempo de cozimento para fazer uso do calor acumulado.
- Coloque sempre as formas na prateleira de arame.
- Ao assar em vários níveis ao mesmo tempo, insira a bandeja funda versátil no nível inferior.
- Ao cozinhar de acordo com receitas de livros de receitas mais antigos, use o sistema de aquecedor inferior e superior (como nos fornos convencionais) e coloque a temperatura 10 °C mais baixa do que o especificado na receita.
- Se estiver usando papel-manteiga, certifique-se de que seja resistente a altas temperaturas. Sempre o apare adequadamente. O papel-manteiga impede que o alimento grude na bandeja e facilita a retirada dos alimentos dela.
- Ao cozinhar cortes maiores de carne ou massa com maior teor de água, muito vapor será gerado dentro do forno que, por sua vez, pode condensar na porta do forno. Esse é um fenômeno normal que não afetará o funcionamento do aparelho. Após o processo de cozimento, limpe a porta, e o vidro da porta secará.
- Ao assar diretamente na prateleira de arame, insira a bandeja funda versátil um nível mais baixo para servir como uma bandeja coletora de resíduos.
- **Pré-aquecimento:** apenas pré-aqueça o forno se for exigido pela receita nas tabelas nestas instruções de uso. Se você estiver pré-aquecendo o forno, não insira o alimento no forno até que o forno esteja totalmente aquecido. A temperatura tem um efeito considerável no resultado final. O pré-aquecimento é recomendado para cortes delicados de carne (lombo), e para massa lêveda e esponja que requerem um tempo de cozimento mais curto. Aquecer um forno vazio consome muita energia. Portanto, se possível, recomendamos cozinhar vários pratos em sucessão, ou fazer vários pratos simultaneamente.
Pratos que requerem um forno totalmente pré-aquecido são indicados com um asterisco na tabela * , enquanto pratos para os quais um pré-aquecimento de 5 minutos será suficiente são indicados com dois asteriscos ** . Nesse caso, não use o modo de pré-aquecimento rápido.
- **GentleBake:** permite um cozimento lento e controlado a uma temperatura baixa. Os sucos de carne são distribuídos uniformemente, e a carne permanece suculenta e macia. O método de cozimento lento GentleBake é adequado para cortes delicados de carne desossada. Antes de cozinhar lentamente, sele a carne completamente de todos os lados em uma frigideira.





























Tabela de cozimento

Prato			 °C	 min
PRODUTOS DE CONFEITARIA E PADARIA				
Massas/bolos em moldes				
Pão de ló	3		160	30-40
torta com recheio	2		180	60-70
bolo-mármore	2		170-180	50-60
bolo com massa lêveda, Gugelhupf (bolo Bundt, bolo inglês)	2		170-180	45-55
torta aberta, torta	3		170-180	35-45
brownies	2		170-180	30-35
massa em bandejas				
strudel	2		180-190	60-70
strudel, congelado	2		200-210	34-45
rocambole	3		170-180*	13-18
Buchteln	2		180-190	30-40
biscoitos, cookies				
cupcakes	3		160 *	25-35
cupcakes, 2 níveis	2, 4		155-165 *	30-40
massa pequena lêveda	2		180 *	17-22
massa pequena lêveda, 2 níveis	2, 4		160 *	18-25
massa folhada	2		200 *	15-20
massa folhada, 2 níveis	2, 4		170 *	25-30
cookies/biscoitos				
cookies decorados	3		150 *	30-40
cookies decorados, 2 níveis	2, 4		150 *	30-40
cookies decorados, 3 níveis	1, 3, 5		145 *	40-50
cookies/biscoitos	3		160-170 *	15-20
biscoitos, 2 níveis	2, 4		150-160 *	20-25
merengue	3		80-100 *	120-150
merengue, 2 níveis	2, 4		80-100 *	120-150
macarons	3		130-140 *	15-20
























Continuação da tabela da página anterior

Prato			 °C	 min
macarons, 2 níveis	2, 4		130-140 *	15-20
pão				
crescimento e descanso	2		40-45	30-45
pão em uma bandeja	2		190-200	40-55
pão em uma bandeja, 2 níveis	2, 4		190-200 *	40-55
pão em uma lata	1		190-200	30-45
pão em uma lata, 2 níveis	2, 4		200-210	30-45
pão achatado (focaccia)	2		270	15-25
pãezinhos frescos (semmel/pães matinais)	3		200-210	10-15
pãezinhos frescos (semmel/pães matinais), 2 níveis	2, 4		200-210 *	15-20
pão torrado	5		240	4-6
sanduíches abertos	5		240	3-5
pizza e outros pratos				
Pizza	1		300 *	4-7
pizza, 2 níveis de prateleira	2, 4		210-220 *	25-30
pizza congelada	2		200-220	10-20
pizza congelada, 2 níveis	2, 4		200-220	10-20
torta salgada, quiche	2		190-200	50-60
burek	2		180-190	40-50
CARNE				
carne bovina e vitela				
assado de carne bovina (lombo, alcatra), 1,5 kg	2		160-170	130-160
carne bovina cozida, 1,5 kg	2		200-210	90-120
lombo, médio feito, 1 kg	2		170-190 *	40-60
assado de carne bovina, cozimento lento	2		120-140 *	250-300
bifes de carne bovina, bem passados, espessura 4 cm	4		220-230	25-30
hambúrgueres, espessura 3 cm	4		220-230	25-35
assado de vitela, 1,5 kg	2		160-170	120-150
carne de porco				

Continuação da tabela da página anterior

Prato			 °C	 min
assado de carne de porco, alcatra, 1,5 kg	3		170-180	100-130
assado de carne de porco, ombro, 1,5 kg	3		180-190	90-120
lombo de porco, 400 g	2		80-100 *	80-100
assado de carne de porco, cozimento lento	2		100-120 *	200-230
costelas de porco, cozimento lento	2		120-140 *	210-240
costeletas de porco, espessura 3 cm	4		220-230	20-25
aves				
perutnina, 1,2 - 2,0 kg	2		200-220	60-80
aves recheadas, 1,5 kg	2		170-180	70-90
aves, peito	2		170-180	45-60
asas, coxas de frango	3		210-220	25-40
aves, peito, cozimento lento	3		100-120 *	60-90
pratos de carne				
bolo de carne, 1 kg	2		170-180	60-70
salsichas grelhadas, bratwurst	4		230 **	8-15
PEIXES E FRUTOS DO MAR				
peixe inteiro, 350 g	4		230-240	12-20
filé de peixe, espessura 1 cm	4		220-230	8-12
filé de peixe, espessura 2cm	4		220-230	10-15
vieiras	4		230 *	5-10
camarões	4		230 *	3-10
VEGETAIS				
batatas assadas, fatias	3		210-220 *	30-40
batatas assadas, metades	3		200-210 *	40-50
batata recheada (batata assada recheada)	3		190-200	30-40
batatas fritas, caseiras	4		210-220*	20-30
legumes mistos, fatias	3		190-200	30-40
legumes recheados	3		190-200	30-40

Continuação da tabela da página anterior

Prato			 °C	 min
PRODUTOS CONVENCIONAIS – CONGELADOS				
Batatas fritas	3		210-220	20-25
Batatas fritas, 2 níveis	2, 4		190-210	30-40
Medalhões de frango	4		210-220 *	12-17
Palitos de peixe	2		210-220	15-20
lasanha, 400 g	2		200-210	30-40
legumes picados	2		190-200	20-30
croissants	3		170-180	18-23
PUDINS ASSADOS, SUFLÉS E PRATOS GRATINADOS				
moussaka de batata	2		180-190	35-45
lasanha	2		180-190	35-45
pudim assado doce	2		160-180	40-60
sufê doce	2		160-180*	35-45
pratos gratinados	3		170-190	30-45
tortillas recheadas, enchiladas	2		180-200	20-35
queijo grelhado	4		240 **	6-9
OUTROS				
preservação	2		180	30
esterilização	3		125	30
cozimento em banho-maria	2		150-170 *	/
reaquecimento	3		60-95	/
aquecimento de placa	2		75	15

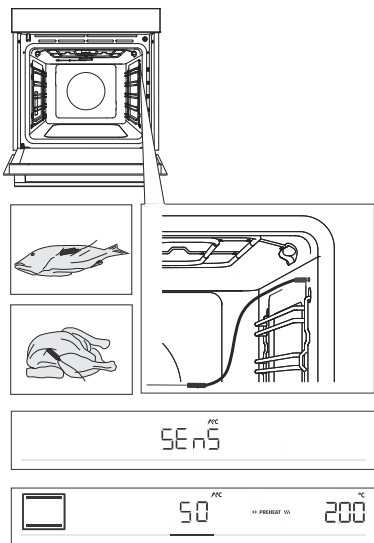
Cozinhando com uma sonda de temperatura (BAKESENSOR)

(dependendo do modelo)

A sonda de temperatura permite um monitoramento preciso da temperatura do núcleo do alimento durante o cozimento.

⚠ AVISO!

A sonda de temperatura não deve estar nas proximidades diretas dos elementos de aquecimento.



1 Coloque a extremidade metálica da sonda na parte mais grossa da comida.

2 Conecte a sonda na tomada localizada no canto superior direito na frente da cavidade do forno (veja a figura). **SEnS** aparecerá na unidade do visor.

NOTA: ao inserir a sonda na tomada, as funções predefinidas no forno são excluídas.

3 Escolha o sistema desejado e a temperatura de cozimento (na faixa de temperatura de até 230 °C). O símbolo de operação da sonda e a temperatura predefinida aparecerão na unidade do visor. Para alterar a temperatura, gire o BOTÃO. Selecione a temperatura central final desejada do alimento (na faixa de temperatura entre 30 e 99 °C).

NOTA: ao usar a sonda, não é possível configurar o tempo de cozimento.

4 Toque na tecla **start | stop** para confirmar a configuração.

5 Quando a temperatura do núcleo definida for atingida, o forno deixará de funcionar. **End** aparecerá na unidade do visor. Um sinal acústico será ouvido que você pode desligar tocando em qualquer tecla. Após um minuto, o sinal acústico será desligado automaticamente.

💡 INFORMAÇÃO

Durante o processo de cozimento, a temperatura do núcleo alimentar definida e atual alternam na unidade do visor. Você pode alterar a temperatura do cozimento ou a temperatura do núcleo do alimento pretendida durante o processo de cozimento.

Uso correto da sonda, por tipo de alimento:

- aves: coloque a sonda na parte mais grossa do peito;
- carne vermelha: coloque a sonda em uma parte magra que não seja marmorizado com gordura;
- pedaços menores com osso: coloque-os em uma área ao longo do osso;
- peixe: coloque a sonda atrás da cabeça, em direção à espinha.



AVISO!

Após o uso, retire atentamente a sonda do alimento, desconecte da tomada na cavidade do forno e limpe-a.



INFORMAÇÃO

Se você não usar a sonda, remova-a do forno.

Níveis de cozimento recomendados para diferentes tipos de carne

Tipo de alimento	azul (cru)	um pouco mal passado	ao ponto	ao ponto, quase bem passado	bem passado
CARNE BOVINA					
carne bovina, assado	46-48	48-52	53-58	59-65	68-73
carne bovina, lombo	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
bife alcatra/rosbife	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
hambúrgueres	49-52	54-57	60-63	66-68	71-74
VITELA					
vitela, lombo	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
vitela, alcatra	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
CARNE DE PORCO					
assado, pescoço	/	/	/	65-70	75-85
carne de porco, lombo	/	/	/	60-69	/
bolo de carne	/	/	/	/	80-85
CORDEIRO					
cordeiro	/	60-65	66-71	72-76	77-80
CARNEIRO					
carneiro	/	60-45	66-71	72-76	77-80
CARNE DE CABRA					
cabra	/	60-45	66-71	72-76	77-80
AVES					
aves, inteira	/	/	/	/	82-90
aves, peito	/	/	/	/	62-65
PEIXES E FRUTOS DO MAR					
truta	/	/	/	62-65	/
atum	/	/	/	55-60	/
salmão	/	/	/	52-55	/

Limpeza e manutenção



AVISO!

Antes de limpar, desligue o aparelho da rede elétrica e espere-o esfriar.

Crianças não devem limpar o aparelho ou realizar tarefas de manutenção sem supervisão adequada.

Para facilitar a limpeza, a cavidade do forno e as bandejas são revestidas com esmalte especial para proporcionar uma superfície lisa e resistente.

Limpe regularmente o aparelho e use água morna e líquido de lavagem de louça para remover impurezas maiores e calcário. Use um pano macio limpo ou pano de esponja.

Parte externa do aparelho: use espuma de sabão quente e um pano macio para remover impurezas e depois seque as superfícies.

Parte interna do aparelho: para remover sujeira resistente, use limpadores de forno convencionais. Ao usar esses limpadores, limpe completamente o aparelho com um pano molhado para remover todos os resíduos restantes.

Acessórios e guias: limpe com espuma de sabonete quente e um pano úmido. Para remover sujeira resistente, recomendamos antes molhar e usar uma escova.

Se a limpeza não tiver sido bem executada, repita o processo.



INFORMAÇÃO

Nunca use produtos de limpeza e acessórios agressivos ou abrasivos (esponjas abrasivas e detergentes, removedores de manchas e ferrugem, raspadores para placas de cerâmica de vidro).

O equipamento do forno é seguro para lava-louças.

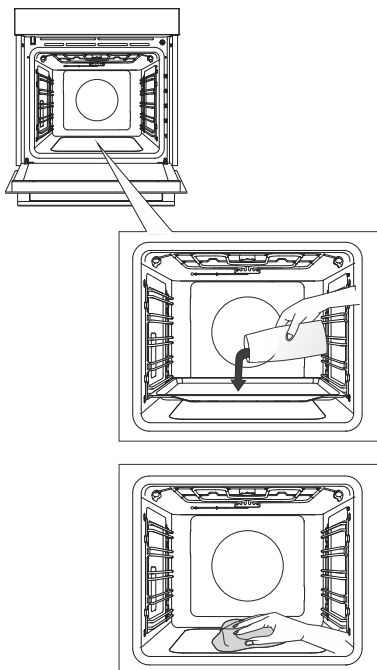
Resíduos alimentares (gordura, açúcar, proteína) podem inflamar durante o uso do aparelho. Portanto, remova pedaços maiores de sujeira da parte interna do forno e acessórios antes de cada uso.

Usando o programa Aqua Clean para limpar o forno

Este programa facilita a remoção de qualquer mancha do interior do forno.

A função é a mais eficaz se usada regularmente, após cada uso.

Antes de executar o programa de limpeza, remova todos os pedaços grandes visíveis de sujeira e resíduos de alimentos da cavidade do forno.



1 Insira a bandeja rasa no primeiro nível da guia e despeje 0,4 litros de água quente sobre ela.

2 Toque na tecla **extra bake** para exibir funções extras na unidade do visor. Gire o BOTÃO para o símbolo . Os valores predefinidos aparecerão na unidade do visor.

3 O programa funcionará por 30 minutos. Quando o programa é concluído, **End** aparece na unidade do visor.

4 Quando o programa for concluído, remova cuidadosamente a bandeja, usando luvas de forno (ainda pode haver um pouco de água na bandeja). Limpe as manchas com pano úmido e espuma de sabão. Limpe bem o aparelho com um pano molhado para remover todos os resíduos do limpador.

INFORMAÇÃO

Se o processo de limpeza não tiver um bom resultado (em caso de sujeira particularmente resistente), repita-o.

AVISO!

Use o sistema Aqua Clean quando o forno estiver totalmente esfriado.

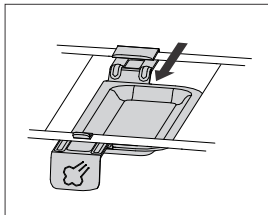
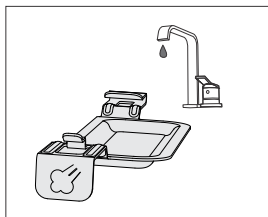
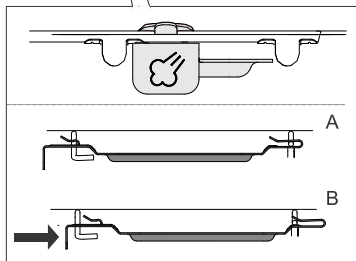
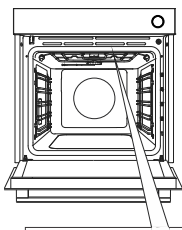
Limpeza da bandeja de evaporação



AVISO!

Após o uso, a bandeja de evaporação pode estar quente e ainda pode haver um pouco de água nela. Para evitar queimaduras, espere o forno esfriar completamente.

Retire a bandeja e limpe-a manualmente com detergente de lavar louça ou coloque-a na lava-louças. Se houver depósitos de calcário na bandeja, mergulhe-a em um removedor de calcário (use o produto de acordo com as instruções do fabricante) ou em vinagre de álcool. Após a limpeza e antes de recolocar a bandeja, enxágue-a bem.



1 A bandeja de evaporação é fixada no lado direito entre os aquecedores superiores.

2 Empurre a alavanca da bandeja de evaporação ligeiramente para trás (cerca de 2 cm) para destravar a bandeja.

3 Limpe a bandeja de evaporação com água e detergente.

4 Antes de voltar a usar o forno, recoloca a bandeja de evaporação. Fixe a bandeja nas partes dobradas ou arames do aquecedor e puxe em sua direção até encaixar no lugar (você sentirá uma resistência um pouco mais forte).

OBS.: Se a bandeja não for recolocada, a água pingará nos alimentos ao assar com injeção de vapor.

INFORMAÇÃO

Devido à sua posição próxima aos aquecedores, a bandeja de evaporação pode descolorir. Isso não afeta sua função ou usabilidade.

Limpeza do sistema de vapor

A limpeza depende da frequência com que você usa a função de injeção de vapor e da dureza da água usada.

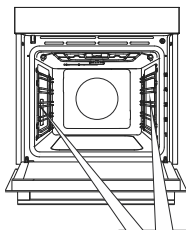
Definição do nível de dureza – número de barras coloridas na tira:

- 4 listras verdes Drz 1
 - 1 listra vermelha Drz 2
 - 2 listras vermelhas Drz 3
 - 3 listras vermelhas Drz 4
 - 4 listras vermelhas Drz 5
1. No menu de funções extras, selecione descalcificação (**dECL**). Confirme a seleção usando a tecla **start | stop. Yes** aparecerá na unidade do visor. Quando a seleção é confirmada, o processo de descalcificação é iniciado e não pode ser encerrado ou cancelado.
 2. **Fill** aparecerá na unidade do visor. Adicione o removedor de calcário no reservatório de água.
 3. Descalcificação em andamento.
 4. Quando o processo for concluído, o símbolo **Fill** reaparecerá na unidade do visor. Despeje água da torneira para limpar o reservatório de água.
 5. Insira a bandeja funda versátil no 5º nível (superior) para permitir que a água pingue nela.
 6. Após o processo de enxágue, **End** aparecerá na unidade do visor.
 7. Remova a bandeja com água do forno e seque o forno, se necessário.

INFORMAÇÃO


Caso não deseje limpar o sistema de vapor no momento proposto pelo forno, você pode finalizar o processo selecionando a opção “OFF” (Desligar). É possível cancelar o programa de descalcificação até três vezes. Depois disso, o forno desativará o funcionamento da função de vapor.

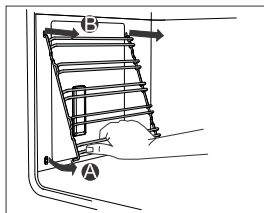
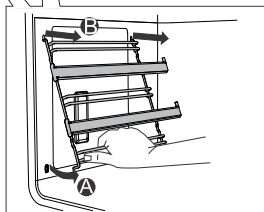
Removendo guias de retirada de arame e fixas (extensíveis)



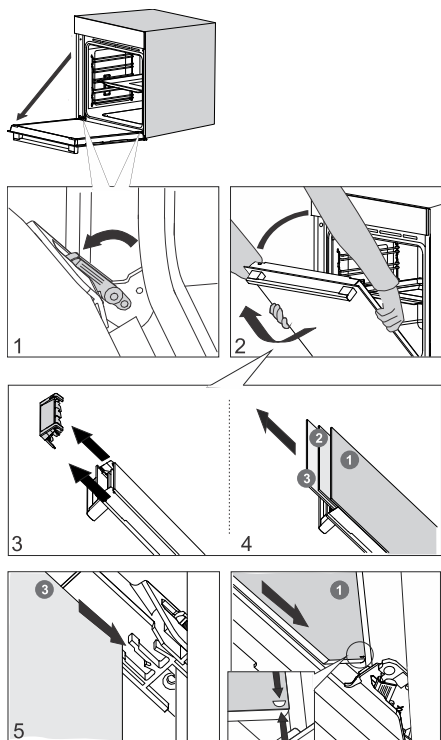
A Segure as guias pelo lado inferior e puxe-as para o centro da cavidade do forno.

B Remova-as das aberturas no topo.

 **INFORMAÇÃO**
Ao remover as guias, tome cuidado para não danificar o revestimento do esmalte.



Removendo e substituindo a porta do forno e os painéis de vidro



1 Primeiro, abra totalmente a porta (até onde ela alcançar).

2 A porta do forno é presa às dobradiças com suportes especiais que também incluem alavancas de segurança. Gire as alavancas de segurança em direção à porta em 90°. Feche lentamente a porta para um ângulo de 45° (em relação à posição da porta totalmente fechada); depois, levante a porta e puxe-a para fora.

O **painel de vidro da porta** do forno pode ser limpo por dentro, mas tem que ser removido da porta do aparelho primeiro. Primeiro, prossiga conforme descrito no item 2, mas não o remova.

3 Remova a guia de ar. Segure-a no lado esquerdo e direito da porta com as mãos. Remova-a puxando-a ligeiramente em sua direção.

4 Segure o vidro da porta na borda superior e remova-o. Faça o mesmo para o segundo e terceiro painel de vidro (dependendo do modelo).

5 Para substituir os painéis de vidro, observe a ordem inversa.

INFORMAÇÃO

Para substituir a porta, siga a ordem inversa. Se a porta não abrir ou fechar corretamente, certifique-se de que os entalhes nas dobradiças estejam alinhados com as bases das dobradiças.

AVISO!

A dobradiça da porta do forno pode fechar com uma força considerável. Portanto, gire sempre ambas as alavancas de segurança até o suporte ao encaixar ou remover a porta do aparelho.

Fechando e abrindo suavemente a porta

A porta do forno é equipada com um sistema que amortece a força de fechamento da porta, começando no ângulo de 75 graus. Ele permite abrir e fechar a porta de maneira simples, silenciosa e suave. Uma empurrada suave (para um ângulo de 15° em relação à posição da porta fechada) é suficiente para a porta fechar automaticamente e suavemente.



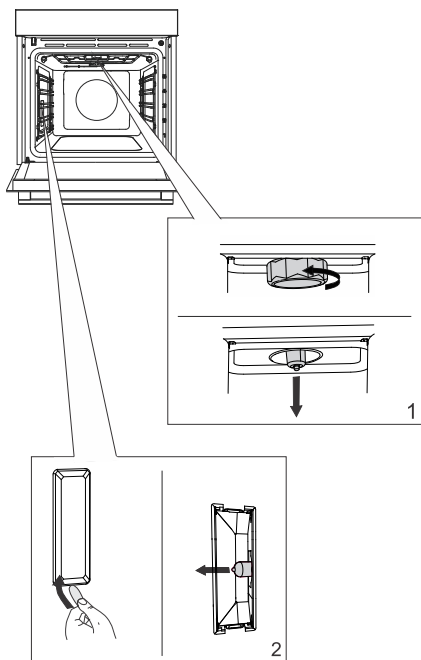
AVISO!

Se a força aplicada para fechar a porta for muito forte, o efeito do sistema será reduzido ou o sistema será contornado por segurança.

Substituindo a lâmpada

A lâmpada é um consumível e, portanto, não está coberta pela garantia. Antes de substituir a lâmpada, retire todos os acessórios do forno.

Lâmpada halógena: G9, 230 V, 25 W



1 Desparafusar e remover a tampa (no sentido anti-horário). Remova a lâmpada halógena.

2 Use uma ferramenta de plástico plana para remover a tampa. Remova a lâmpada halógena.

INFORMAÇÃO

Tome cuidado para não danificar o revestimento de esmalte.

Use proteção para evitar se queimar.



AVISO!

Substitua a lâmpada somente quando o aparelho estiver desconectado da fonte de alimentação.

Tabela de solução de problemas

Avisos especiais e relatórios de falhas

Durante o período de garantia, apenas um centro de serviço autorizado pelo fabricante poderá realizar quaisquer reparos.

Antes de fazer qualquer reparo, certifique-se de que o aparelho esteja desconectado da rede elétrica removendo o fusível ou desconectando o plugue de alimentação da tomada da parede.

Quaisquer reparos não autorizados no aparelho podem resultar em choque elétrico e risco de curto-circuito; portanto, não os execute. Deixe esse trabalho para um especialista ou um técnico de serviço.

Em caso de pequenos problemas com a operação do aparelho, verifique este manual para ver se você mesmo pode corrigir o problema.

Se o aparelho não estiver funcionando corretamente ou não estiver funcionando devido a uma operação ou manuseio inadequado, a visita de um técnico de serviço não será livre de cobranças, mesmo durante o período de garantia.

Guarde as instruções para referência futura e passe-as para quaisquer proprietários ou usuários subsequentes do aparelho.

A seguir, algumas orientações sobre como corrigir alguns problemas comuns.

Problema/erro	Causa
O fusível principal da sua casa desarma com frequência.	Chame um técnico de serviço.
A iluminação do forno não funciona.	O processo de troca da lâmpada no forno é descrito no capítulo Substituindo a lâmpada.
A unidade de controle não está respondendo, a tela fica congelada.	Desconecte o aparelho da rede elétrica por alguns minutos (desfaça o fusível ou desligue o interruptor principal); em seguida, reconecte o aparelho e ligue-o.
O código de erro ErrX é exibido. No caso de um código de erro de dois dígitos, ErXX será exibido.	Há um erro na operação do módulo eletrônico. Desconecte o aparelho da rede elétrica por alguns minutos. Se o erro ainda for indicado, chame um técnico de serviço.

Se os problemas persistirem apesar de observar as orientações descritas acima, chame para um técnico de serviço autorizado. O reparo ou qualquer reclamação de garantia resultante da conexão ou uso incorretos do aparelho não devem ser cobertos pela garantia. Nesse caso, o usuário cobrirá o custo do reparo.

DESCARTE



A embalagem de nosso produto é feita de materiais ecologicamente corretos que podem ser reciclados, descartados ou destruídos sem qualquer perigo ao meio ambiente. Para isso, os materiais de embalagem são rotulados adequadamente.

O **símbolo** do produto ou sua embalagem indicam que o produto não deve ser tratado como lixo doméstico normal. Leve o produto para um centro de coleta autorizado para processamento de descarte de equipamentos elétricos e eletrônicos.

O **descarte** correto do produto ajudará a evitar quaisquer efeitos negativos sobre o meio ambiente e a saúde das pessoas, o que pode ocorrer em caso de remoção incorreta do produto. Para obter informações detalhadas sobre a remoção e o processamento do produto, entre em contato com o órgão municipal responsável pela gestão de resíduos, seu serviço de descarte de resíduos ou a loja onde você comprou o produto.

Reservamo-nos o direito a quaisquer alterações e erros nas instruções de uso.

gorenje



855561-a2

CE