

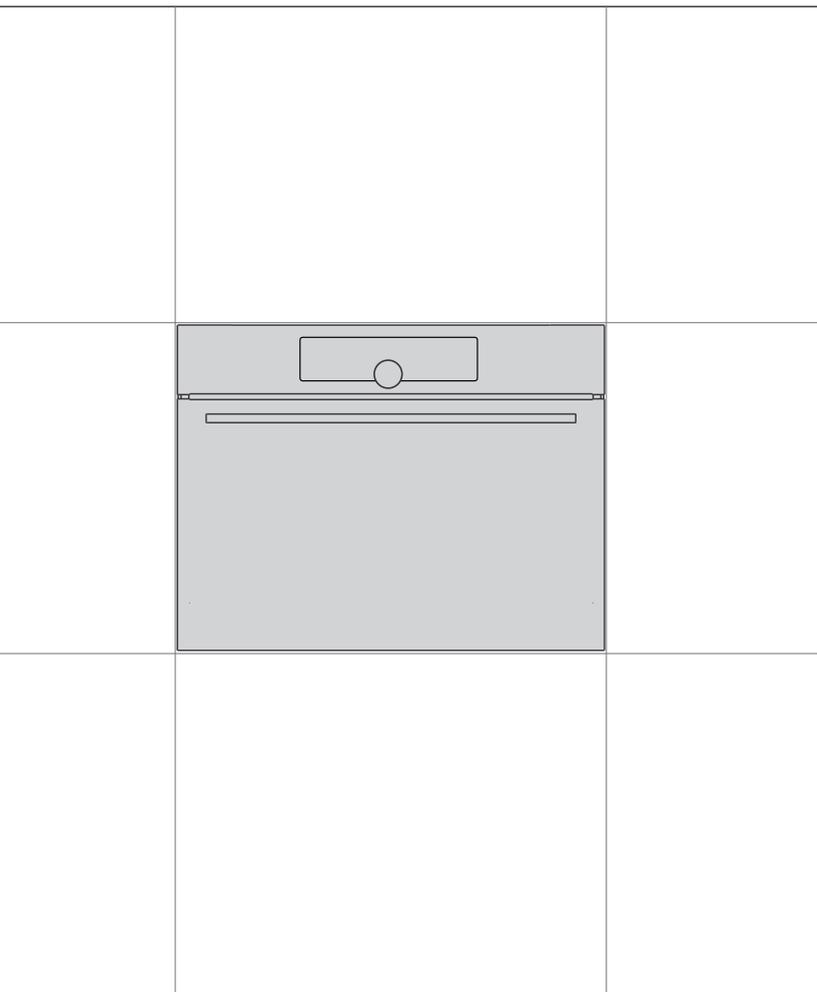
**gorenje**

PT

BR

# **INSTRUÇÕES DE USO**

## **FORNO COMBINADO COM MICRO-ONDAS**



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

<b>Precauções de segurança</b> .....	<b>4</b>
Uso seguro do forno micro-ondas .....	6
<b>Outros avisos importantes de segurança</b> .....	<b>8</b>
<b>Descrição do aparelho</b> .....	<b>10</b>
Placa de classificação – informações sobre o produto .....	10
Unidade de controle .....	11
<b>Equipamentos do aparelho</b> .....	<b>11</b>
Luzes de controle .....	11
Guias .....	11
Interruptor de porta do forno .....	12
Ventilador de resfriamento .....	12
Equipamentos e acessórios do forno .....	12
<b>Antes do primeiro uso</b> .....	<b>14</b>
<b>Função de micro-ondas</b> .....	<b>14</b>
<b>Ligando pela primeira vez</b> .....	<b>14</b>
<b>Escolhendo as configurações</b> .....	<b>16</b>
Modo profissional (pro bake) .....	16
MODO AUTOMÁTICO (auto bake) .....	23
ESCOLHENDO FUNÇÕES EXTRAS (extra bake) .....	26
Trava para crianças .....	27
<b>Iniciando o processo de cozimento</b> .....	<b>28</b>
<b>Fim do cozimento e desligamento do forno</b> .....	<b>28</b>
<b>Escolhendo as configurações gerais</b> .....	<b>29</b>
<b>Dicas gerais e orientações para assar</b> .....	<b>31</b>
<b>Tabela de cozimento</b> .....	<b>32</b>
<b>Limpeza e manutenção</b> .....	<b>36</b>
Usando o programa Aqua Clean para limpar o forno .....	37
Remoção e limpeza das guias de arame .....	38
Substituindo a lâmpada .....	39
<b>Tabela de solução de problemas</b> .....	<b>40</b>
Avisos especiais e relatórios de falhas .....	40
<b>Descarte</b> .....	<b>41</b>

# Precauções de segurança



## **PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES – 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.

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.

### **Uso seguro do forno micro-ondas**

**AVISO:** Devido às temperaturas extremamente elevadas geradas quando o aparelho é utilizado em modo combinado, recomenda-se que as crianças utilizem o forno apenas sob a supervisão de um adulto.

**AVISO:** Se a porta ou as vedações da porta estiverem danificadas, o forno não deve ser operado até que seja reparado por uma pessoa competente.

**AVISO:** É extremamente perigoso para qualquer pessoa que não seja uma pessoa competente realizar qualquer serviço ou operação de reparo que envolva a remoção de tampas que protegem contra a exposição à energia de micro-ondas.

**AVISO:** Líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes selados, pois podem explodir.

O aparelho destina-se a ser usado em ambientes domésticos e similares, tais como:

- copas de funcionários em lojas e outros locais de trabalho;
- fazendas familiares;
- unidades de alojamento para hóspedes em hotéis, motéis e outros estabelecimentos de hospedagem;
- estabelecimentos de bed and breakfast.

Use apenas utensílios adequados para fornos micro-ondas.

Ao cozinhar com micro-ondas, não use recipientes de metal para alimentos ou bebidas.

Ao aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, fique de olho no forno, pois essas embalagens podem pegar fogo.

O aquecimento de bebidas no micro-ondas pode provocar uma ebulição eruptiva retardada. Portanto, tome cuidado ao manusear o recipiente com a bebida aquecida. Para evitar isso, coloque um objeto não metálico (por exemplo, uma colher de madeira, vidro ou plástico) no recipiente durante o processo de aquecimento.

Para evitar queimaduras, o conteúdo de mamadeiras e potes de comida para bebês deve ser agitado ou mexido, e sua temperatura verificada antes da alimentação.

Os ovos com casca não devem ser aquecidos em fornos micro-ondas, pois podem explodir mesmo após o término do aquecimento.

Se observar fumaça, desligue ou desconecte o aparelho e mantenha a porta do forno fechada para abafar as chamas.

O forno micro-ondas destina-se ao aquecimento de alimentos e bebidas. Secar alimentos ou roupas e aquecer bolsas ou almofadas quentes, pantufas, esponjas, panos úmidos etc. pode resultar em ferimentos, ignição ou incêndio.

O forno deve ser limpo regularmente e quaisquer restos de alimentos devem ser removidos.

A não manutenção do forno em condições de limpeza pode levar à deterioração da superfície e afetar adversamente a vida útil do aparelho, além de resultar em uma situação perigosa.

Se o aparelho estiver integrado em um armário de cozinha com porta, a porta do armário deve estar aberta enquanto o aparelho estiver sendo usado.

## **Outros avisos importantes de segurança**

O aparelho destina-se ao uso doméstico. Não usá-lo para nenhum 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.

Não use o aparelho se estiver danificado. Ligue para uma central de serviço autorizado.

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

O forno micro-ondas destina-se ao aquecimento de alimentos e bebidas. Secar alimentos ou roupas e aquecer bolsas ou almofadas quentes, pantufas, esponjas, panos úmidos etc. pode resultar em ferimentos, ignição ou incêndio.

**Use sempre luvas de forno** para retirar a louça do forno. Algumas panelas, frigideiras ou bandejas podem absorver o calor dos alimentos e ficarem muito quentes.

Certifique-se de **usar apenas utensílios de cozinha** adequados para fornos micro-ondas. Não use utensílios de aço ou com enfeites ou bordas decorativas douradas ou prateadas.

**Não deixe nenhum acessório ou utensílios** no forno quando ele estiver desligado. Não ligue o forno vazio para evitar danificá-lo.

**Não use** utensílios de cozinha de porcelana, cerâmica ou barro se tais materiais forem porosos ou se os utensílios não forem vitrificados por dentro. Uma vez aquecido, a umidade que penetraria nesses poros poderia causar rachaduras. Use apenas utensílios de cozinha destinados para fornos micro-ondas.

**Leia sempre** e respeite as instruções para aquecimento em fornos micro-ondas, especificadas na embalagem dos alimentos.

**Tenha cuidado** ao aquecer alimentos que contenham álcool, já que pode se formar uma mistura combustível de álcool e ar dentro do forno. Tenha cuidado ao abrir a porta.

O uso de utensílios de cozinha, garfos, colheres, facas ou grampos ou prendedores de metal em embalagens de alimentos congelados não é recomendado ao **cozinhar ou aquecer no micro-ondas** ou em uma combinação de micro-ondas e cozimento por convecção. Depois de aquecer, mexa os alimentos ou deixe-os descansar até que o calor seja distribuído uniformemente.

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



**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.**

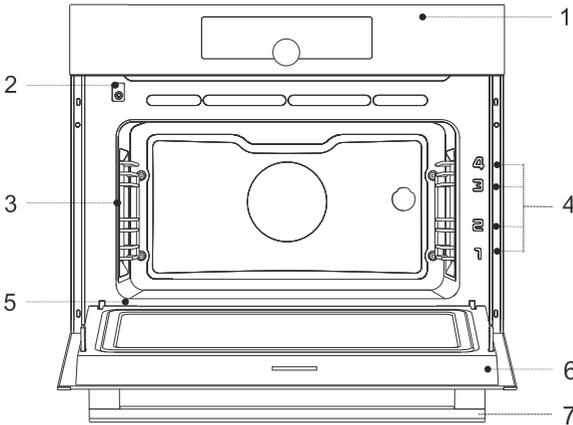
# Descrição do aparelho



## 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 Interruptor de porta

3 Iluminação

4 Guias – níveis de cozimento

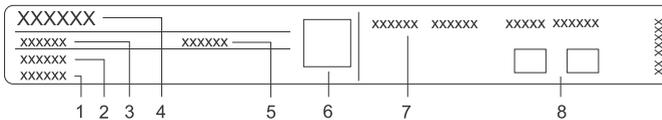
5 Placa de classificação

6 Porta do forno

7 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 Modelo

3 Tipo

4 Marca

5 Código/ID

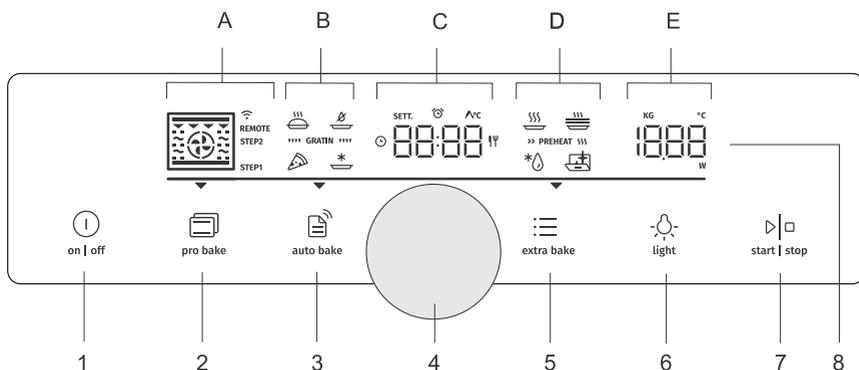
6 Código QR (dependendo do modelo)

7 Informações técnicas

8 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. Display
  - 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, potência

## 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

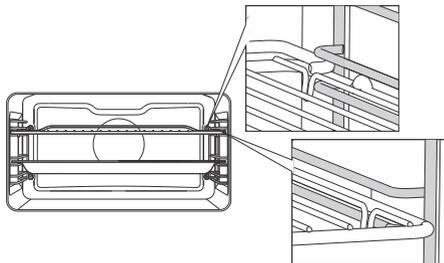
**Luz do forno:** a luz do forno é ligada quando você abre ou fecha a porta do forno, quando você liga o forno, no final do processo de cozimento, e quando você toca na tecla de luz do forno na unidade de controle.

## Guias

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

- As guias 3 e 4 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.

## Interruptor de porta do forno

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

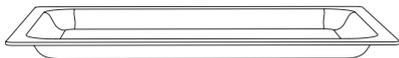
## Ventilador de resfriamento

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

### ⚠ AVISO!

**Nunca use a grelha, a assadeira rasa, a assadeira funda ou qualquer outra peça/acessório de metal ao operar um sistema com micro-ondas.**



**ASSADEIRA DE VIDRO:** destina-se a todos os sistemas de forno e para micro-ondas. Também pode ser usada como bandeja de servir.

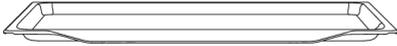


A **PRATELEIRA DE ARAME** é usada para grelhar ou como suporte para uma panela, bandeja ou assadeira com o alimento que você está assando.



### 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 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.



**AVISO!**

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

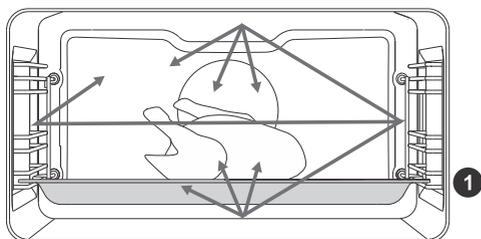
## Antes do primeiro uso

- 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.

## Função de micro-ondas

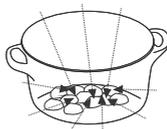
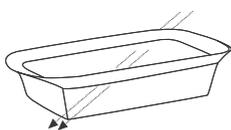
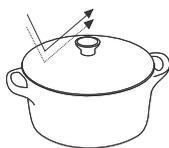
Os micro-ondas são usados para **cozinhar, assar e descongelar alimentos**. Eles permitem um cozimento rápido e eficiente sem alterar a cor ou a forma dos alimentos.

As micro-ondas são um tipo de radiação eletromagnética. Essa radiação costuma ser encontrada em nosso meio ambiente na forma de ondas radioelétricas, luz ou raios infravermelhos. A frequência de micro-ondas está na faixa de 2.450 MHz.



A seguir estão suas características:

- as micro-ondas são refletidas por metais,
- as micro-ondas viajam através de outros materiais,
- as micro-ondas são absorvidas por moléculas de água, gordura e açúcar.



Quando os alimentos são expostos às micro-ondas, as moléculas começam a se mover rapidamente, gerando calor.

As micro-ondas penetram aproximadamente 2,5 cm de profundidade nos alimentos. Se o alimento for mais espesso, o núcleo do alimento será cozido por condução, como no cozimento convencional.

### AVISO!

**Nunca use ou ative um sistema de micro-ondas se o forno estiver vazio.**

## 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.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.



### 3. 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.

Depois de confirmar as configurações selecionadas, o relógio aparecerá na unidade do visor. O aparelho está em modo de espera.

# 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

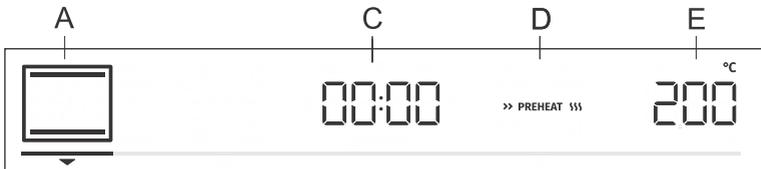
- Gire o **BOTÃO** para percorrer as configurações.
  - Primeiro, confirme a configuração selecionada pressionando o **BOTÃO**. Em seguida, mude a configuração.
  - Confirme cada configuração pressionando o **BOTÃO**.
  - Uma linha e uma seta indicam a localização do parâmetro que você deseja definir.
  - Toque na tecla **start | stop** para iniciar o programa.
  - Funcionamento da tecla **on | off**:
    - toque breve: ligue ou desligue o forno, interrompa o processo de cozimento ou a função.
    - toque longo: o forno muda para o modo de baixo consumo de energia (economia de energia).
- Nenhuma tecla ou **BOTÃO** está ativo, exceto pela tecla **on | off**. Para ligar o forno, toque longamente nesta tecla.



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

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

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



Um sistema de cozimento

C duração do programa

D pré-aquecimento rápido

E temperatura/potência (para sistemas com micro-ondas)

## INFORMAÇÃO

Em sistemas combinados com micro-ondas, ajuste primeiro a temperatura. Confirme sua seleção pressionando o **BOTÃO**; em seguida, defina a potência do micro-ondas.

Além disso, as seguintes configurações podem ser definidas:

- Funções do temporizador (consulte o capítulo Funções do temporizador)
- Modo de cozimento por etapas (STEP) (consulte o capítulo Programa de etapas)
- Gratinado (GRATIN) (consulte o capítulo Iniciando o processo de cozimento)

## Preaquecimento rápido

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

Para ativar o preaquecimento rápido, gire o BOTÃO para a configuração » PREHEAT 333 (veja a imagem, etiqueta D). Confirme a seleção. 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. **door** será exibido na unidade do visor. Abra a porta e insira a comida. O programa continuará automaticamente assando com as configurações selecionadas.

### INFORMAÇÃO

Quando a função de preaquecimento rápido é ativada, a função de início postergado não pode ser usada.

## ESCOLHENDO O SISTEMA DE COZIMENTO

### INFORMAÇÃO

As funções e equipamentos do aparelho dependem do modelo.

Símbolo	Uso
	<b>AR QUENTE</b> 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.
	<b>SISTEMA DE PIZZA</b> 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.
	<b>COZIMENTO INTENSIVO (AIR FRY)</b> Este método de cozimento resulta em uma crosta crocante sem adição de gordura. Esta é uma versão saudável da fritura de fast-food, resultando em menor teor calórico. Adequado para cortes menores de carne, peixes, verduras/legumes e produtos congelados prontos para fritar (batatas fritas, nuggets de frango).
	<b>GRILL COM AR QUENTE</b> 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, isso também resultará em uma cor mais intensa. Para o cozimento mais rápido de carne e verduras/legumes.
	<b>COZIMENTO TURBO</b> 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.

Símbolo	Uso
	<p><b>GRELHA GRANDE</b></p> <p>Use este sistema para grelhar grandes quantidades de alimentos em forma plana como torradas, sanduíches abertos, salsichas grelhadas, bifes, 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.</p> <p>A temperatura máxima permitida é de 240 °C.</p>
	<p><b>AQUECEDOR SUPERIOR E INFERIOR</b></p> <p>Use este sistema para fazer assados tradicionais em uma única prateleira, fazer suflês e assar a baixas temperaturas (cozimento lento).</p>
	<p><b>COZIMENTO SUAVE</b></p> <p>Para um cozimento lento suave e controlado de alimentos delicados (cortes macios de carne) e assar massas com fundo crocante.</p>
	<p><b>AQUECEDOR SUPERIOR E INFERIOR COM VENTILADOR</b></p> <p>Para assar alimentos de maneira uniforme em uma única prateleira e para fazer suflês.</p>
	<p><b>GRELHA GRANDE COM VENTILADOR</b></p> <p>Para assar aves e cortes maiores de carne sob uma grelha.</p>
	<p><b>GRELHA GRANDE E AQUECEDOR INFERIOR</b></p> <p>Para assar mais rápido em uma única prateleira e para dourar fazendo uma crosta crocante na parte superior da massa.</p>
	<p><b>GRILL COM AQUECEDOR INFERIOR E VENTILADOR</b></p> <p>Para um cozimento ideal de massa fermentada, todos os tipos de pão e para preservação.</p>
	<p><b>MICRO-ONDAS</b></p> <p>São usadas para reaquecer, descongelar e cozinhar alimentos rapidamente.</p>
	<p><b>AR QUENTE E MICRO-ONDAS</b></p> <p>Neste sistema, o fluxo de ar quente ao redor dos alimentos é melhorado para secar a superfície e criar uma crosta mais espessa. O micro-ondas auxilia e acelera o processo de cozimento.</p> <p>Para cozinhar ou assar mais rápido carnes, bolos e verduras/legumes.</p>
	<p><b>GRILL GRANDE COM VENTILADOR</b></p> <p>Para assar mais rápido aves, peixes e cortes maiores de carne em uma grelha. O micro-ondas auxilia e acelera o processo de cozimento.</p>
	<p><b>COZIMENTO CONVENCIONAL COM VENTILADOR E MICRO-ONDAS</b></p> <p>Para cozimento mais rápido de pratos gratinados.</p> <p>O micro-ondas auxilia e acelera o processo de cozimento.</p>
	<p><b>COZIMENTO INTENSIVO (AIR FRY) COM MICRO-ONDAS</b></p> <p>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 nos alimentos cozidos. Para cortes menores de carne, peixe e verduras/legumes.</p> <p>O micro-ondas auxilia e acelera o processo de cozimento.</p>



## INFORMAÇÃO

Nesses sistemas, exceto no sistema com MICRO-ONDAS, é possível utilizar a função gratinar (consulte o capítulo “Início do processo de cozimento”).

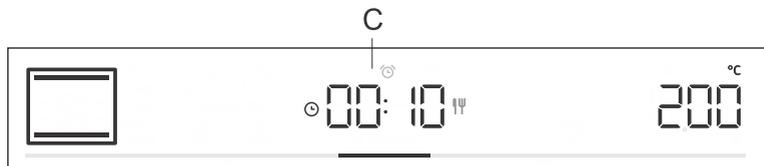
### Nível de potência do micro-ondas

Potência	Uso
1.000 W	Reaquecimento rápido de bebidas, água e pratos com grande volume de líquido.
750 W	Cozinhar verduras/legumes frescos ou congelados.
600 W	Derreter chocolate. Cozinhar carnes e frutos do mar. Cozinhar acompanhamentos.
360 W	Reaquecimento e cozimento de pratos delicados à base de ovo.
180 W	Descongelar outros alimentos, amolecer manteiga, amolecer sorvete.
90 W	Descongelar massa de creme, frutas, verduras/legumes e carne moída/picada.

Toque na tecla **start | stop** para iniciar o processo de cozimento. As configurações selecionadas aparecerão na unidade do visor.

## 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 de cozimento ☉ aparecerá na unidade do visor. Gire o BOTÃO para definir o tempo de cozimento desejado. Confirme a configuração pressionando o BOTÃO.

Toque na tecla **start | stop** para começar o 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 deseja 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. Escolha a configuração e confirme-a pressionando o BOTÃO (no nosso caso, 2:00). Pressione o BOTÃO novamente e gire-o para selecionar o símbolo Ψ. Confirme e defina o horário em que você quer que sua comida seja feita (no nosso caso, 18:00 ou 6 p.m.). O horário de término do cozimento desejado aparecerá na unidade do visor (18:00). Confirme a configuração pressionando o BOTÃO.

Toque na tecla **start | stop** para começar o 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 exigem um forno preaquecido.**

**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.

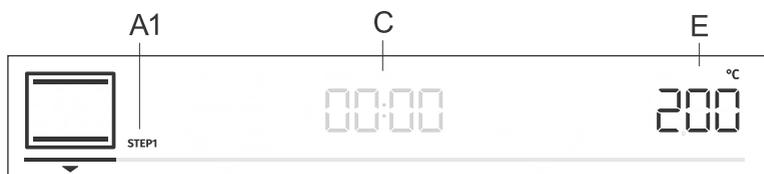


#### **INFORMAÇÃO**

Os valores da função do temporizador mais recentemente utilizados podem ser armazenados e oferecidos como valores predefinidos na próxima vez que você usar o temporizador. Na configuração de fábrica, esta função é desativada, mas pode ser ativada (consulte o capítulo Selecionando funções extras, função adaptativa).

## PROGRAMA STEP

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



A1 Primeira etapa de cozimento STEP1, (STEP2)

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

E Temperatura

Etapa: STEP1

No modo **pro bake**, defina o sistema de cozimento e a temperatura. Você também pode escolher a função de preaquecimento rápido. Em seguida, defina a duração do cozimento para STEP1 (consulte o capítulo Funções do temporizador). Confirme a configuração pressionando o BOTÃO.

### INFORMAÇÃO

Em STEP1, você pode definir o início postergado. No entanto, se fizer isso, não poderá ativar o preaquecimento rápido.

Etapa: STEP2

Pressione e segure a tecla **pro bake**. STEP2 (segunda etapa de cozimento) aparecerá na unidade do visor (a primeira já foi definida). Defina o sistema de cozimento, a temperatura e a duração. Confirme a configuração pressionando o BOTÃO.

Se desejar, você também pode modificar STEP1 ou STEP2 antes de iniciá-las.

Toque na tecla **pro bake** e selecione STEP1. Agora você pode alterar as configurações. Em seguida, faça o mesmo para STEP2.

Para excluir o modo de etapa, pressione e segure a tecla **pro bake**.

Segure a tecla **start | stop** para iniciar o processo de cozimento. O forno começará a operar com as configurações selecionadas para STEP1. Quando STEP1 for concluída, STEP2 será ativada.



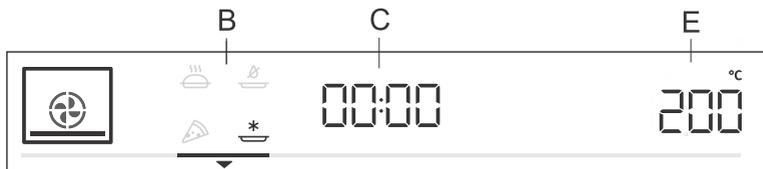
auto bake

## 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/potência

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

Símbolo	Uso
	<b>COZIMENTO DE ALIMENTOS CONGELADOS<sup>1)</sup></b> 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.
	<b>SISTEMA DE PIZZA<sup>1)</sup></b> 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.
	<b>COZIMENTO LENTO<sup>2)</sup></b> 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.
	<b>AIR FRY<sup>1)</sup></b> 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).

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

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

## Preaquecimento rápido

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



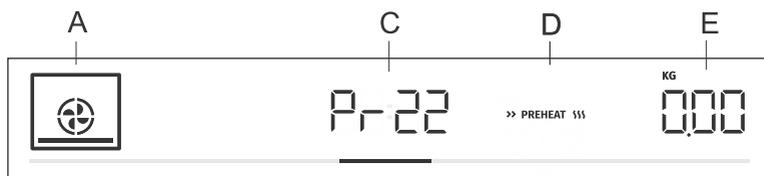
### INFORMAÇÃO

Quando a função de preaquecimento rápido é ativada, a função de início postergado 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**. Toque na 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 Preactivecimento rápido

E Quantidade selecionada

Indicação	Nome do programa	Equipamento	Nível	Preactivecimento	Virar
Pr01	cookies decorados	Bandeja rasa	2	Sim	Não
Pr02	cupcakes	Bandeja rasa	2	Sim	Não
Pr03	Pão de ló	assadeira/forma na prateleira de arame	1	Sim	Não
Pr04	massa pequena lèveada	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	2	Sim	Não
Pr09	crescimento e descanso	Bandeja rasa	1	Não	Não
Pr10	pão	Bandeja rasa	1	Não	Não

Continuação da tabela da página anterior

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

## INFORMAÇÃO

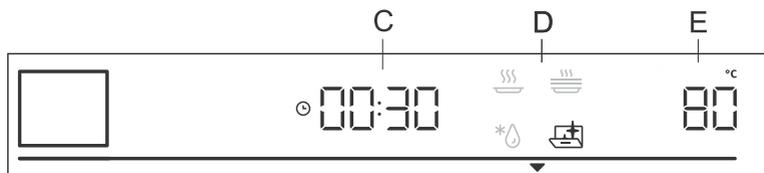
A função gratinar pode ser usada com alguns programas automáticos, exceto Pr20 (consulte o capítulo “Início do processo de cozimento”).



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.



#### **Aqua clean**

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



#### **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.



#### **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.



#### **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.

## Trava para crianças

Para ativar a trava para crianças, pressione e segure (por 5 segundos) a tecla de luz . **Loc** será exibido na unidade do visor. Quando você pressionar a tecla de luz novamente, a trava para crianças será desativada.

- Se a trava para crianças estiver ativada sem a função de temporizador ativada (apenas o relógio for exibido), o forno não funcionará.
- Se a trava para crianças for ativada após a função de temporizador ter sido definida, o forno funcionará normalmente. No entanto, não será possível alterar as configurações.
- Quando a trava para crianças é ativada, os sistemas de cozimento (modos) ou funções adicionais não poderão ser alterados. O processo de cozimento/torra só podem ser interrompidos ou desligados.
- A trava para crianças permanecerá ativa depois que o forno for desligado. Para selecionar um novo sistema, primeiro a trava para crianças deve ser desativada.

# Iniciando o processo de cozimento



Inicie o processo de cozimento pressionando 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 no visor). Pressione o **BOTÃO** para abrir as configurações. Gire o **BOTÃO** até o sinal **\*\*\* GRATIN \*\*\*** e confirme sua seleção. Gire o **BOTÃO** novamente e selecione o sinal totalmente aceso. Confirme sua seleção. A função agora está ativada. O tempo de cozimento de 10 minutos (10:00) aparecerá no visor.

Para alterar a duração, pressione o **BOTÃO** duas vezes e gire-o para ajustar o tempo (máx. 30 min). Confirme sua seleção.

A função é usada na última etapa do processo de cozimento quando você adiciona molho, tempero molhado ou tempero seco sobre o alimento, ou quando você deseja dourar a crosta adicionalmente. Uma crosta dourada-marrom se formará na comida durante o processo de gratinação, que protege os alimentos do ressecamento, além de proporcionar uma aparência mais agradável e um sabor melhor.

## INFORMAÇÃO

A função também pode ser desligada enquanto está em andamento. Gire o **BOTÃO** para a configuração **\*\*\* GRATIN \*\*\***. Escolha o sinal esmaecido e confirme-o pressionando o **BOTÃO**.

# Fim do cozimento e desligamento do forno

Toque na tecla **start | stop** para parar a operação. **End** aparece na unidade do visor, e um sinal acústico é emitido. Após três minutos, o relógio aparecerá na unidade do visor.

## 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.

# 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**.



### 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.



### 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).



### 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).



### 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.



### Em espera

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



### Função adaptativa

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

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.



### Preaquecimento rápido 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.



### Sabbath

A função Sabbath permite manter a comida quente no forno sem precisar ligá-lo e desligá-lo.

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

Defina a duração (entre 24 e 72 horas) e a temperatura. Confirme cada configuração pressionando o BOTÃO.

Se você deseja que a luz do forno acenda o tempo todo, ligue-a tocando no símbolo .

Toque na tecla **start | stop** para iniciar a contagem regressiva. **SAbb** aparecerá na unidade do visor.

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.



### Configurações de fábrica

Esta função permite redefinir o aparelho para as configurações de fábrica.

**FAct** aparecerá na unidade do visor. Gire o BOTÃO para selecionar **ES**. Segure **start | stop** até o final da animação para confirmar.

### 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.

# 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.

**Preaquecimento rápido do forno:** apenas pré-aqueça o forno se for exigido pela receita nas tabelas nestas instruções de uso. Se você estiver usando a função de preaquecimento, não insira o alimento no forno até que o forno esteja totalmente aquecido. A temperatura tem um efeito considerável no resultado final. O preaquecimento é recomendado para cortes delicados de carne (lombo), e para massa lédveda 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.

**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.

## Uso de micro-ondas:

Use utensílios de cozinha adequados (vidro, cerâmica etc.).

Use utensílios de cozinha com tampa para cozinhar verduras/legumes. Adicione 1 colher de sopa de água por 100 g de alimento.

Vire ou mexa os alimentos durante o processo de descongelamento.

# Tabela de cozimento

NOTA: pratos que requerem um forno totalmente pré-aquecido são indicados com um único asterisco \* na tabela. Os pratos que requerem um ciclo de pré-aquecimento de 5 minutos são indicados com dois asteriscos \*\*. Nesse caso, não use o modo de pré-aquecimento rápido.

Prato			 °C/W	 min
<b>PRODUTOS DE CONFEITARIA E PADARIA</b>				
<b>Massas/bolos em moldes</b>				
Pão de ló	1		160-170 *	20-35
torta com recheio	1		170-180	60-80
bolo-mármore	1		160-170	30-40
bolo com massa lêveda, Gugelhupf (bolo Bundt, bolo inglês)	1		170-180	50-60
torta aberta, torta	2		170-190	40-50
brownies	2		170-180 *	25-35
<b>massa em bandejas</b>				
strudel	2		170-180	55-65
strudel, congelado	2		200-210	45-60
rocambole	2		170-180	15-25
Buchteln	1		180-190	30-40
<b>biscoitos, cookies</b>				
cupcakes	2		160-170 *	20-35
cupcakes, 2 níveis	2, 3		140-150 *	25-45
massa pequena lêveda	2		190-200	20-30
massa pequena lêveda, 2 níveis	2, 3		170-180	20-30
massa folhada	2		170-180	20-30
massa folhada, 2 níveis	2, 3		160-170	20-30
<b>cookies/biscoitos</b>				
cookies decorados	2		140-150 *	25-40
cookies decorados, 2 níveis	2, 3		140-150 *	30-45
cookies/biscoitos	2		160-170 *	25-35
biscoitos, 2 níveis	2, 3		160-170 *	15-25
merengue	2		80	120-140
merengue, 2 níveis	2, 3		70	120-140

Continuação da tabela da página anterior

Prato				
macarons	2		140	13-18
macarons, 2 níveis	2, 3		140	15-20
<b>pão</b>				
crescimento e descanso	2		35-40	30
pão em uma bandeja	1		190-200	50-60
pão em uma lata	1		190-200	30-45
pão achatado (focaccia)	2		210-220 *	25-35
pãezinhos frescos (semmel/pães matinais)	2		190-200 *	20-30
pão torrado	4		240 *	0,5-3
sanduíches abertos	3		240 *	2-5
<b>pizza e outros pratos</b>				
Pizza	1		300 *	4-7
pizza, 2 níveis de prateleira	2, 3		210-220 *	30-40
pizza congelada	2		210-230	10-20
pizza congelada, 2 níveis	2, 3		200-220	15-25
torta salgada, quiche	1		190-210	50-60
burek	1		180-200	30-40
<b>CARNE</b>				
<b>carne bovina e vitela</b>				
assado de carne bovina (lombo, alcatra), 1,5 kg	1		160-180	130-160
carne bovina cozida, 1,5 kg	1		190-210	90-110
lombo, médio feito, 1 kg	2		170-190 *	40-60
assado de carne bovina, cozimento lento	1		120-140 *	250-300
bifes de carne bovina, bem passados, espessura 4 cm	3		200-220	25-35
hambúrgueres, espessura 3 cm	3		240	20-35
assado de vitela, 1,5 kg	2		180-200	100-120
<b>carne de porco</b>				
assado de carne de porco, alcatra, 1,5 kg	1		170-190	90-120

Continuação da tabela da página anterior

Prato				
assado de carne de porco, ombro, 1,5 kg	1		180-200	140-170
lombo de porco, 400 g	1		80-100 *	80-100
assado de carne de porco, cozimento lento	1		100-120 *	200-230
costelas de porco, cozimento lento	1		120-140 *	210-240
costeletas de porco, espessura 3 cm	13		220-230	20-30
<b>aves</b>				
perutnina, 1,2 - 2,0 kg	1		200-210/360	45-60
aves recheadas, 1,5 kg	1		170-190	100-120
aves, peito	2		190-210	50-60
coxas de frango	1		190-200/600	20-30
asas de frango	2		210-220	20-35
aves, peito, cozimento lento	2		100-120 *	60-90
<b>pratos de carne</b>				
bolo de carne, 1 kg	2		170-190	75-90
salsichas grelhadas, bratwurst	3		230 **	8-15
<b>PEIXES E FRUTOS DO MAR</b>				
peixe inteiro, 350 g	3		230-240/360	12-17
filé de peixe, espessura 1 cm	3		220-230	8-12
filé de peixe, espessura 2cm	3		220-230	10-15
vieiras	3		230 *	5-10
camarões	3		230 *	3-10
<b>VEGETAIS</b>				
batatas assadas, fatias	3		210-220 *	35-45
batatas assadas, metades	2		200-210/360	30-40
batata recheada (batata assada recheada)	3		190-200	30-40
batatas fritas, caseiras	2		210-220/360	25-35
legumes mistos, fatias	3		190-200	30-40
legumes recheados	3		190-200	30-40

Continuação da tabela da página anterior

Prato			 °C/w	 min
seleta de verduras/legumes cozida a vapor	1		600-750	10-20
<b>PRODUTOS CONVENCIONAIS – CONGELADOS</b>				
Batatas fritas	3		200-210	25-35
Batatas fritas, 2 níveis	2, 3		200-210	35-45
Medalhões de frango	2		210-220 *	15-20
Palitos de peixe	2		210-220	15-25
lasanha, 400 g	2		200-210	30-40
legumes picados	2		190-200	20-30
croissants	2		170-180	18-23
<b>PUDINS ASSADOS, SUFLÉS E PRATOS GRATINADOS</b>				
moussaka de batata	1		200-210/360	35-45
lasanha	1		200-210/360	35-45
pudim assado doce	1		750	15-25
sufilé doce	2		180 *	15-20
pratos gratinados	2		170-190	30-45
tortillas recheadas, enchiladas	2		180-200	20-35
queijo grelhado	3		240 **	6-9
<b>OUTROS</b>				
pipoca	1		1000	3-4
preservação	2		180	30
esterilização	2		1000	2
cozimento em banho-maria	1		150-170 *	/
reaquecimento	1		600	/
aquecimento de placa	2		75	15
descongelamento	1		90-180	/

# 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.



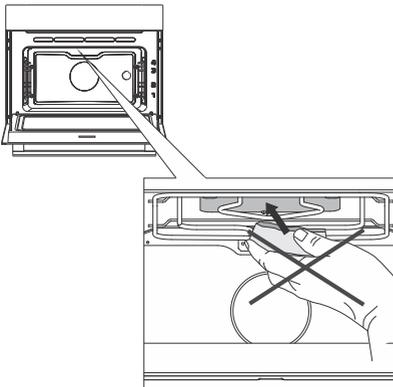
## INFORMAÇÃO

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.

A **porta do aparelho** está conectada ao aparelho e não pode ser removida. Além disso, a porta não pode ser desmontada ou adulterada.



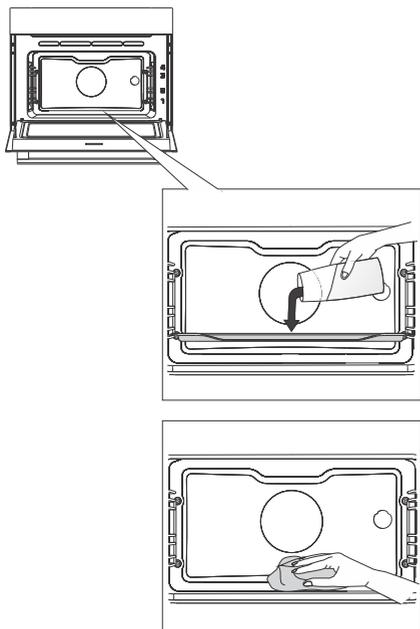
Nunca use produtos de limpeza agressivos, produtos de limpeza abrasivos ou esponjas, removedores de manchas e ferrugem etc. na tampa do teto da cavidade do forno.

## 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 assadeira de vidro no primeiro nível de guia e despeje 1,5 dl de água morna nela.

**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 8 minutos. Quando o programa é concluído, **End** aparece no display.

**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.

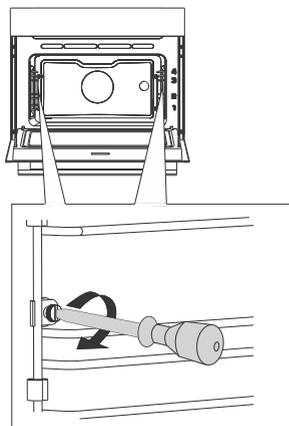
### INFORMAÇÃO

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.

## Remoção e limpeza das guias de arame

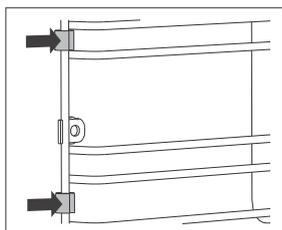
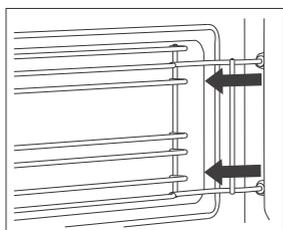


**1** Desaperte o parafuso. Use uma chave de fenda.

**2** Remova as guias dos orifícios na parede traseira.

### **INFORMAÇÃO**

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



### **AVISO!**

Após a limpeza, volte a apertar os parafusos das guias com uma chave de fenda.

Ao substituir as guias de arame, certifique-se de montá-las no mesmo lado em que estavam antes da remoção.

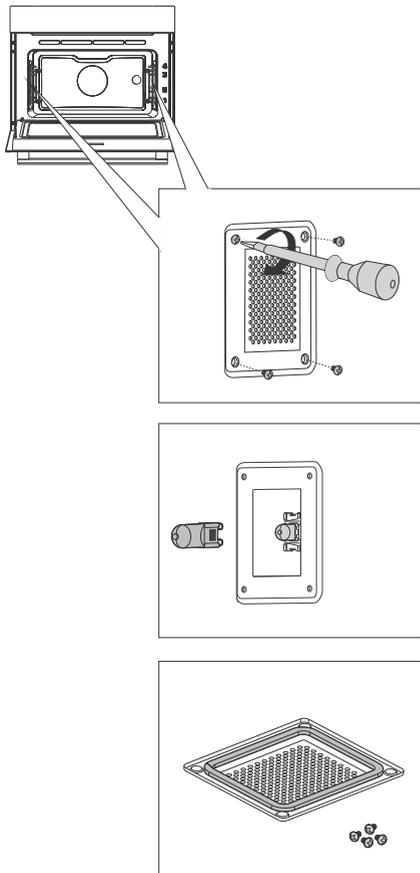
## Substituindo a lâmpada

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

O forno está equipado com uma lâmpada halógena.

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

Lâmpada halógena: G9, 230 V, 25 W



**1** Desaperte os quatro parafusos. Retire a tampa e o vidro.

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

### INFORMAÇÃO

Use proteção para evitar queimaduras.

Há uma junta na tampa que não deve ser removida. A junta deve encaixar na parede da cavidade do forno.



### AVISO!

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

Volte a apertar firmemente os parafusos da tampa usando uma chave de fenda; caso contrário, podem aparecer faíscas.

# 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.

<b>Problema/erro</b>	<b>Causa</b>
<b>O fusível principal da sua casa desarma com frequência.</b>	Chame um técnico de serviço.
<b>A iluminação do forno não funciona.</b>	O processo de troca da lâmpada no forno é descrito no capítulo Substituindo a lâmpada.
<b>A unidade de controle não está respondendo, a tela fica congelada.</b>	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.
<b>O código de erro ErrX é exibido. No caso de um código de erro de dois dígitos, ErXX será exibido.</b>	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.
<b>Faíscas aparecem no forno</b>	Certifique-se de que todas as tampas das lâmpadas estejam bem presas e que todos os espaçadores estejam encaixados nas guias de arame. Certifique-se de que as guias do forno estejam posicionadas corretamente.

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**



878161-a8

CE