

User Manual

GETTING STARTED? EASY.



ZVEKM6K2
ZVEKM6X2
ZVEKM7X1

PT Manual de instruções
Microondas com grelhador

ZANUSSI

VISITE O NOSSO WEBSITE PARA:



Resolver problemas e obter conselhos de utilização, catálogos e informações sobre assistência e reparações:

www.zanussi.com/support

INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por quaisquer ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorretas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

SEGURANÇA PARA CRIANÇAS E PESSOAS VULNERÁVEIS

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de 8 ou mais anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- É necessário manter as crianças com idades entre os 3 e os 8 anos e pessoas com incapacidades muito extensas e complexas afastadas do aparelho, a menos que constantemente vigiadas.
- É necessário manter as crianças com menos de 3 anos de idade afastadas do aparelho, a menos que constantemente vigiadas.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando ele estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis ficam quentes durante a utilização.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o active.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.

SEGURANÇA GERAL

- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- **AVISO:** O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências de aquecimento.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Antes de efetuar qualquer ação de manutenção, desligue o aparelho da corrente elétrica.
- **AVISO:** Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e causar a quebra do vidro.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.
- Não ligue o aparelho quando ele estiver vazio. Podem ocorrer arcos eléctricos se colocar objectos metálicos na cavidade.
- Não é permitido utilizar recipientes metálicos de alimentos ou bebidas para cozinhar com microondas. Esta restrição não se aplica se o fabricante especificar o tamanho e a forma dos recipientes metálicos que podem ser utilizados para cozinhar com microondas.
- **AVISO:** Em caso de danos na porta ou nas juntas da porta, não utilize o aparelho até que tenha sido reparado por uma pessoa qualificada.
- **AVISO:** Apenas uma pessoa qualificada pode efectuar acções de manutenção e reparação que envolvam a remoção da

cobertura que protege contra a exposição à energia de microondas.

- **AVISO:** Não aqueça líquidos ou outros alimentos em recipientes fechados. Poderão explodir.
- Utilize apenas utensílios adequados para utilizar em fornos microondas.
- Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, vigie o aparelho porque existe o risco de ignição.
- O aparelho destina-se a aquecimento de alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou vestuário, bem como o aquecimento de botijas, chinelos, esponjas, tecidos húmidos e coisas semelhantes representam risco de fermentos, ignição e incêndio.
- Se observar saída de fumo, desligue o aparelho ou retire a ficha da tomada e mantenha a porta fechada para abafar possíveis chamas.
- O aquecimento de bebidas no microondas pode provocar ebulições. Tenha cuidado quando manusear o recipiente.
- O conteúdo de biberões e de boiões de comida para bebé deve ser agitado e mexido e a sua temperatura deve ser verificada antes de ser consumido, para evitar queimaduras.
- Os ovos inteiros, crus ou cozidos, não devem ser aquecidos no aparelho porque podem explodir, mesmo após o fim do aquecimento no microondas.
- Deve limpar o aparelho e remover os resíduos de alimentos com regularidade.
- Se não mantiver o aparelho limpo, a superfície poderá deteriorar-se e isso pode afectar negativamente a vida útil do aparelho e resultar numa situação perigosa.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

INSTALAÇÃO



AVISO! A instalação deste aparelho tem de ser efetuada por uma pessoa qualificada.

- Retire a embalagem toda.
- Não instale nem utilize o aparelho se estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de proteção e calçado fechado.
- Não puxe o aparelho pela pega.
- Instale o aparelho num local seguro e adequado que cumpra com os requisitos da instalação.

- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Antes de montar o aparelho, verifique se a porta do forno abre sem limitações.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento elétrico. É necessário que tenha alimentação elétrica.
- A unidade de encastrar tem de cumprir os requisitos de estabilidade da norma DIN 68930.

Altura mínima do armário (altura mínima do armário debaixo do balcão)	444 (460) mm
Largura do armário	560 mm
Profundidade do armário	550 (550) mm
Altura da parte da frente do aparelho	455 mm
Altura da parte de trás do aparelho	440 mm
Largura da parte da frente do aparelho	595 mm
Largura da parte de trás do aparelho	559 mm
Profundidade do aparelho	567 mm
Profundidade de encastramento do aparelho	546 mm
Profundidade com a porta aberta	882 mm
Dimensão mínima da abertura de ventilação. Abertura localizada na parte inferior traseira	560x20 mm
Comprimento do cabo de alimentação elétrica. O cabo sai pelo canto traseiro direito	1500 mm
Parafusos de montagem	3.5x25 mm

LIGAÇÃO ELÉTRICA



AVISO! Risco de incêndio e choque elétrico.

- Todas as ligações elétricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.

- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação elétrica.
- Utilize sempre uma tomada devidamente instalada e à prova de choques elétricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação elétrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou no nicho abaixo do aparelho, especialmente quando a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada elétrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha.
- disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.
- Este aparelho é fornecido com ficha e com cabo de alimentação.

UTILIZAÇÃO



AVISO! Risco de ferimentos, queimaduras, choque elétrico ou explosão.

- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desative o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado sempre que abrir a porta do aparelho quando ele estiver a funcionar. Pode sair ar muito quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele estiver em contacto com água.

- Não exerça pressão sobre a porta se ela estiver aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, ou objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.
- Não utilize a função de micro-ondas para pré-aquecer o forno.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Tenha cuidado quando remover a porta do aparelho. A porta é pesada!
- Não se esqueça de limpar e secar bem a cavidade e a porta após cada utilização. O vapor produzido durante o funcionamento do aparelho condensa nas paredes da cavidade e pode causar corrosão.
- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Quaisquer restos de gordura ou alimentos que fiquem no aparelho podem provocar incêndio e arco elétrico quando o micro-ondas estiver a funcionar.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objetos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.



AVISO! Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração do esmalte:
 - Não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
 - Não verta água diretamente sobre o aparelho quando ele estiver quente.
 - Não coloque pratos ou alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
 - Tenha cuidado quando remover ou instalar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize um recipiente profundo quando cozer bolos muito húmidos. Caso contrário, os sucos da fruta podem provocar manchas permanentes.
- Este aparelho serve apenas para cozinhar. Não pode ser usado para outras funções como, por exemplo, aquecimento de divisões.
- Cozinhe sempre com a porta do forno fechada.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, o móvel e o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido totalmente após uma utilização.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA



AVISO! Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

- Antes de qualquer ação de manutenção, desative o aparelho e desligue a ficha da tomada elétrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.

ILUMINAÇÃO INTERNA



AVISO! Risco de choque elétrico.

- Relativamente à(s) lâmpada(s) no interior deste produto e às lâmpadas sobressalentes vendidas separadamente: Estas lâmpadas destinam-se a suportar condições físicas extremas em eletrodomésticos, tais como temperatura, vibração, humidade, ou destinam-se a sinalizar informação relativamente ao estado operacional do aparelho. Não se destinam a ser utilizadas em outras aplicações e não se adequam à iluminação de espaços domésticos.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

ASSISTÊNCIA

- Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado se for necessário reparar o aparelho.
- Utilize apenas peças de substituição originais.

ELIMINAÇÃO

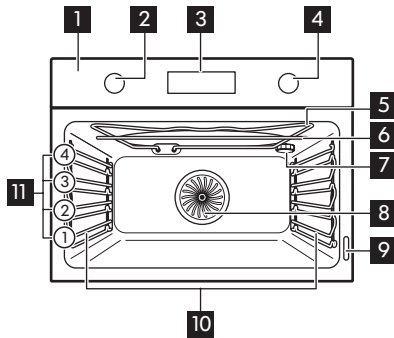


AVISO! Risco de ferimentos ou asfíxia.

- Desligue o aparelho da alimentação elétrica.
- Corte o cabo de alimentação elétrica do aparelho e elimine-o.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação fiquem presos no aparelho.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

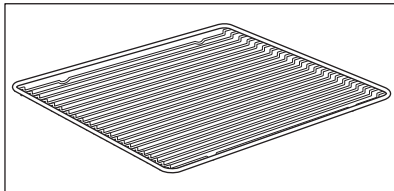
DESCRIÇÃO GERAL



- 1 Painel de controlo
- 2 Botão para as funções de aquecimento do forno
- 3 Visor
- 4 Botão de controlo
- 5 Elemento de aquecimento
- 6 Gerador de micro-ondas
- 7 Lâmpada
- 8 Ventilador
- 9 Placa de características
- 10 Apoio para prateleira, removível
- 11 Posições de prateleira

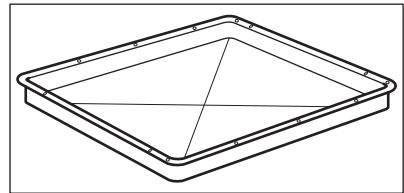
ACESSÓRIOS

Prateleira em grelha



Para recipientes, formas de bolo, assados.

Tabuleiro para assar





Para bolos e biscoitos.

PAINEL DE COMANDOS

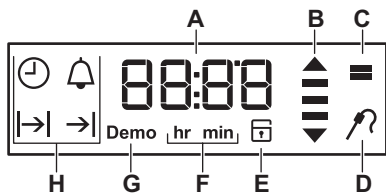
BOTÕES RETRÁTEIS

Para utilizar o aparelho, prima o botão. O botão fica saliente.

CAMPOS/BOTÕES DO SENSOR

 start	Para seleccionar a função de microondas. Mantenha este botão premido durante 3 segundos para activar ou desactivar a lâmpada do forno. Também pode ligar a luz com o forno desativado.
	Para seleccionar uma função de relógio.
°C	Para verificar a temperatura do forno ou a temperatura da sonda térmica (se aplicável). Utilize apenas enquanto o tipo de aquecimento estiver a funcionar.

VISOR



- A. Temporizador / Temperatura / Potência do microondas
- B. Indicador de aquecimento e indicador de calor residual
- C. Modo microondas
- D. Sonda térmica (apenas alguns modelos)
- E. Bloqueio da porta (apenas alguns modelos)
- F. Horas / minutos
- G. Modo Demo
- H. Funções do relógio

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



AVISO! Consulte os capítulos relativos à segurança.

Defina o tempo antes de utilizar o forno.

LIMPEZA INICIAL

Passo 1	Passo 2	Passo 3
Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do forno.	Limpe o forno e os acessórios com um pano macio, água morna e um detergente suave.	Coloque os acessórios e apoios de prateleiras amovíveis do forno.

UTILIZAÇÃO DIÁRIA



AVISO! Consulte os capítulos relativos à segurança.

COMO DEFINIR: FUNÇÃO DE AQUECIMENTO

Passo 1	Rode o botão para as funções de aquecimento para selecionar uma função de aquecimento.
Passo 2	Rode o botão de controlo para selecionar a temperatura / a potência do micro-ondas.
Passo 3	Quando a cozedura terminar, rode os botões para a posição off (desligado) para desligar o forno.

DEFINIR A FUNÇÃO: MICROONDAS

1. Remova todos os acessórios.
2. Rode o botão para as funções de aquecimento para selecionar a função: Microondas

Em primeiro lugar, o visor exibe a definição padrão para a potência do microondas e, de seguida, a definição padrão para: Duração.

Para iniciar com as definições padrão, prima:

3. Rode o botão de controlo para alterar a potência do microondas. A definição de potência muda em intervalos de 100 W.
4. Prima e, de seguida, rode o botão de controlo para alterar: Duração. Prima repetidamente para alternar entre as definições para: Duração e potência do microondas. Rode o botão de controlo para definir o valor. Para confirmar, prima:
5. Prima:

O sinal soa e o forno pára quando o tempo de cozedura termina.

6. Rode o botão das funções de aquecimento para a posição de desligado.

Quando abrir a porta do forno, o forno pára. Para o iniciar novamente, feche a porta e prima:

O tempo máximo das funções do microondas depende da potência que definiu para o microondas:

POTÊNCIA DO MICROONDAS	TEMPO MÁXIMO
100 - 600 W	90 minutos
Superior a 600 W	7 minutos


DEFINIR A FUNÇÃO: MICROONDAS COMBI

Pode combinar a função do microondas com quaisquer das funções de aquecimento

O forno pode emitir ruidos ao utilizar a função: Microondas Combi. São normais para esta função.

1. Rode o botão para as funções de aquecimento para seleccionar a função:.

O visor mostra a temperatura padrão.

2. Rode o botão de controlo para alterar a temperatura.
3. Para combinar a função de aquecimento com o modo de microondas: .
4. Rode o botão de controlo para alterar as definições de potência do microondas. A definição de potência muda em intervalos de 100 W.

Cerca de 5 graus antes da temperatura definida ser atingida, o sinal soa. Quando o tempo definido terminar, o sinal soa novamente e o forno pára.

5. Rode o botão das funções de aquecimento para a posição de desligado.

AQUECIMENTO RÁPIDO

O aquecimento rápido diminui o tempo de aquecimento.



Não coloque alimentos no forno quando o aquecimento rápido estiver a funcionar.

1. Rode o botão das funções do forno para seleccionar o aquecimento rápido.
2. Rode o botão da temperatura para seleccionar a temperatura.








O forno emite um sinal sonoro quando atingir a temperatura seleccionada.



3. Selecciona uma função do forno.


INDICADOR DE AQUECIMENTO

Se ligar uma função do forno, as barras no visor acendem uma a uma para indicar o aumento da temperatura do forno e desaparecem quando a temperatura diminui.

FUNÇÕES DE AQUECIMENTO

Função do forno	Aplicação
 Posição de desligado	O forno está desligado.
 Aquecimento rápido	Para diminuir o tempo de aquecimento.
 Microondas	Gera o calor directamente nos alimentos. Utilize para aquecer bebidas e refeições pré-cozinhadas, para descongelar carne ou fruta e para cozinhar legumes e peixe.
 Ventilado + Resistência Circ	Para cozer em até duas posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Defina a temperatura do forno entre 20 °C - 40 °C a menos do que Aquecimento convencional.
 Função Pizza	Para cozer pizza. Para um tostado intenso e uma base crocante.
 Aquecimento convencional	Para cozer e assar pratos numa posição de prateleira.
 Calor inferior	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.

Função do forno	Aplicação
 Descongelar	Para descongelar alimentos (legumes e fruta). O tempo de descongelação depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados.
 Grelhador	Para grelhar alimentos finos e tostar pão.






Função do forno	Aplicação
 Grelhador ventilado	Para assar peças de carne grandes ou aves com ossos numa posição da prateleira. Para fazer gratinados e alourar.



Algumas funções do forno podem desligar a lâmpada automaticamente se a temperatura for inferior a 60 °C.


FUNÇÕES DE RELÓGIO


TABELA DAS FUNÇÕES DE RELÓGIO



Funções do relógio	Aplicação
 Hora do dia	Para ver ou alterar a hora do dia. Só pode alterar a hora do dia quando o forno está desligado.
 Duração	Para definir a duração da cozedura. Utilize apenas quando tiver uma função de aquecimento selecionada.
 Hora de fim	Para definir o tempo de desactivação do forno. Utilize apenas quando tiver uma função de aquecimento selecionada.
 Atraso do temporizador	Combinação de funções: Duração, Hora de fim.
 Conta-Minutos	Para definir uma contagem decrescente. Esta função não afecta o funcionamento do forno. Conta-Minutos - pode ser definido a qualquer momento, mesmo com o forno desligado.

COMO DEFINIR: HORA DO DIA





Após a primeira ligação à corrente eléctrica, aguarde até que o visor apresente: **h, 12:00. 12** - fica intermitente.

Passo 1	Rode o botão da temperatura para definir a hora.
Passo 2	 - prima para confirmar. O visor apresenta a hora definida e: min. 00 - fica intermitente.
Passo 3	Rode o botão da temperatura para definir os minutos.





Passo 4  - prima para confirmar.
O visor apresenta a hora definida.

 - prima repetidamente para alterar a hora do dia.  - fica intermitente no visor.

COMO SELECIONAR A FUNÇÃO: DURAÇÃO

Passo 1	Definir uma função de aquecimento
Passo 2	 - prima repetidamente.  - começa a piscar.
Passo 3	Rode o botão de controlo para definir os minutos.  - prima para confirmar.
Passo 4	Rode o botão da temperatura para definir a hora.  - prima para confirmar. Quando o tempo definido terminar, é emitido um sinal sonoro durante 2 minutos. O tempo definido fica intermitente no visor. O forno desliga-se automaticamente.
Passo 5	Prima qualquer botão para parar o sinal.
Passo 6	Rode o botão das funções de aquecimento para a posição de desligado.

COMO SELECIONAR A FUNÇÃO: HORA DE FIM

Passo 1	Definir uma função de aquecimento
Passo 2	 - prima repetidamente.  - começa a piscar.
Passo 3	Rode o botão da temperatura para definir a hora.  - prima para confirmar.
Passo 4	Rode o botão da temperatura para definir os minutos.  - prima para confirmar. À hora de fim definida, é emitido um sinal sonoro durante 2 minutos. A hora definida fica intermitente no visor. O forno desliga-se automaticamente.
Passo 5	Prima qualquer botão para parar o sinal.
Passo 6	Rode os botões para a posição de desligado.

COMO SELECIONAR A FUNÇÃO: ATRASO DO TEMPORIZADOR

Passo 1	Definir uma função de aquecimento.
----------------	------------------------------------

Passo 2	- prima repetidamente. - começa a piscar.
Passo 3	Rode o botão da temperatura para definir os minutos da função: Duração. Prima: .
Passo 4	Rode o botão da temperatura para definir a hora para a função: Duração. Prima: O visor exibe: .
Passo 5	Rode o botão da temperatura para definir a hora para a função: Hora de fim. Prima: .
Passo 6	Rode o botão da temperatura para definir os minutos da função: Hora de fim. Prima: .
<p>O visor apresenta: a temperatura definida. .</p> <p>O forno liga-se automaticamente mais tarde, funciona durante o tempo da duração e desliga-se à hora de fim definida.</p> <p>À hora de fim definida, é emitido um sinal sonoro durante 2 minutos. A hora definida fica intermitente no visor. O forno desliga-se.</p>	
Passo 7	Prima qualquer botão para parar o sinal.
Passo 8	Rode os botões para a posição de desligado.

COMO SELECIONAR A FUNÇÃO: CONTA-MINUTOS

O Conta-Minutos pode ser definido quando o forno está ligado ou desligado.

Passo 1	- prima repetidamente. 00 - intermitente.
Passo 2	Rode o botão de comando da temperatura para definir os segundos e depois os minutos. Quando definir mais de 60 minutos, h intermitente.
Passo 3	Defina as horas. Conta-Minutos - inicia automaticamente após 5 segundos. Quanto tiver decorrido 90% do tempo, é emitido um sinal sonoro.
Passo 4	Quando o tempo definido termina, é emitido um sinal sonoro durante 2 minutos. 00:00 , - intermitente. Prima qualquer botão para parar o sinal.

UTILIZAR OS ACESSÓRIOS



AVISO! Consulte os capítulos relativos à segurança.

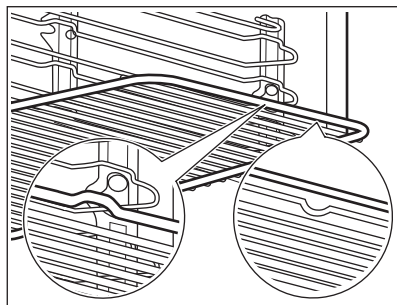
INSERIR ACESSÓRIOS

Utilize apenas materiais e recipientes adequados. Consulte "Recipientes e materiais adequados para micro-ondas" no capítulo "Sugestões e dicas".
Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança. Estes entalhes são também dispositivos

anti-inclinação. A armação elevada à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

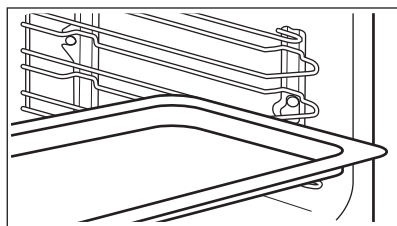
Prateleira em grelha:

Introduza a prateleira entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e certifique-se de que os pés de apoio ficam para baixo.



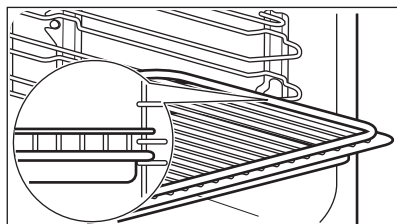
Tabuleiro para assar:

Introduza o tabuleiro entre as barras-guia do apoio para prateleiras.



Prateleira em grelha, Tabuleiro para assar:


Introduza o tabuleiro entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e a prateleira em grelha sobre as barras imediatamente acima.



FUNÇÕES ADICIONAIS

UTILIZAR O BLOQUEIO PARA CRIANÇAS

Quando o Bloqueio para crianças está ativo, não é possível ativar o forno acidentalmente.

1. Certifique-se de que o botão das funções do forno está na posição de desligado.
2.  e **°C** - prima e mantenha os botões premidos em simultâneo durante 2 segundos.


É emitido um sinal sonoro. **SEGURANÇA** - aparece no visor.

Para desativar o Bloqueio para Crianças, repita o passo 2.

UTILIZAR O BLOQUEIO DE FUNÇÕES

Pode ativar o Bloqueio de Funções apenas com o forno em funcionamento.

Quando o Bloqueio de funções está ativo, a definição de temperatura e tempo não pode ser alterada acidentalmente.

1. Selecione uma função do forno e configure-a como desejar.
2. Prima continuamente  e **°C** em simultâneo durante 2 segundos.

É emitido um sinal sonoro. **Loc** aparece no visor durante 5 segundos.




Loc aparece no visor quando rodar o botão da temperatura ou premir outro botão quando o Bloqueio de Funções estiver ativo.

Quando rodar o botão das funções do forno, o forno pára.

Quando desactivar o aparelho com o Bloqueio de Funções activo, o Bloqueio de Funções muda automaticamente para Bloqueio para Crianças. Consulte o capítulo "Funções adicionais", utilizando o Bloqueio para crianças.

Para desactivar o Bloqueio de Funções, repita o passo 2.



INDICADOR DE CALOR RESIDUAL

Quando desligar o forno, o visor apresenta o indicador de calor residual  se a temperatura do forno for superior a 40 °C. Rode o botão da temperatura para a esquerda ou direita para ver a temperatura do forno.

DESATIVAÇÃO AUTOMÁTICA

Por questões de segurança, o forno desativa-se ao fim de algum tempo se estiver alguma função de

aquecimento ativa e não houver alteração de quaisquer configurações.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Após um desligar automático, rode os botões para a posição desligado.

A desativação automática não funciona com as seguintes funções: Luz, Duração, Hora de fim.

VENTOINHA DE ARREFECIMENTO

Quando o forno está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento é ativada automaticamente para manter as superfícies do forno frias. Se desligar o forno, a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar até o forno arrefecer.

SUGESTÕES E CONSELHOS



AVISO! Consulte os capítulos relativos à segurança.

RECOMENDAÇÕES PARA COZINHAR



A temperatura e os tempos de cozedura indicados nas tabelas são apenas valores de referência. Dependem das receitas, da qualidade e da quantidade dos ingredientes utilizados.

O forno pode ter um processo para cozer ou assar diferente do forno que utilizava anteriormente. As tabelas abaixo exibem as definições recomendadas para temperatura, tempo de cozedura e posições da prateleira para tipos específicos de alimentos.

Se não encontrar as regulações para alguma receita específica, procure uma semelhante.

RECOMENDAÇÕES PARA O MICROONDAS

Vamos cozinhar!

Coloque os alimentos num prato na parte inferior da cavidade.
Vire ou mexa os alimentos a meio do tempo de descongelação ou cozedura.
Mexe os preparados líquidos regularmente.
Mexe os alimentos antes de os servir.
Cubra os alimentos quando cozinhar e reaquecer.
Quando aquecer líquidos em frasco ou copo, mexa o conteúdo com uma colher para distribuir melhor o calor.
Coloque os alimentos no forno sem as embalagens. As refeições prontas embaladas podem ser colocadas no forno se as embalagens forem próprias para microondas (consulte as indicações na embalagem).



Cozinhar no microondas



Descongelação por microondas

Cozinhe os alimentos com tampa. Se desejar obter uma crosta, cozinhe os alimentos sem tampa.
Não cozinhe demasiado os pratos com potência e tempo em excesso. Os alimentos podem secar, queimar ou incendiar-se.
Não utilize o forno para cozer ovos com casca e caracóis porque podem explodir. Perfure as gemas dos ovos estrelados antes de os reaquecer.
Perfure várias vezes os alimentos que tenham casca ou pele antes de os cozinhar.
Corte os legumes em pedaços com tamanhos semelhantes.
Após desligar o forno, retire os alimentos e deixe-os repousar durante alguns minutos.

Coloque os alimentos congelados e sem embalagem sobre um prato pequeno virado ao contrário, ou sobre uma peneira de plástico ou um tabuleiro de descongelação, para que o líquido da descongelação possa derramar.
Remova os pedaços à medida que foram ficando descongelados.
Para cozinhar fruta e legumes sem os descongelar antes, pode utilizar uma potência do microondas maior.

RECIPIENTES E MATERIAIS ADEQUADOS PARA MICRO-ONDAS

Utilize apenas materiais e recipientes adequados para micro-ondas quando utilizar a função de micro-ondas. Utilize a tabela em baixo como referência.

Verifique as especificações do recipiente/material antes da utilização.

Recipiente / Material	Função de microondas		Função combinada de microondas
	Desconge-lar	Aquecer, Cozinhar	
Porcelana e vidro próprios para forno, sem componentes metálicos, por exemplo, vidro à prova de calor	✓	✓	✓
Vidro e porcelana não adequados para forno, sem decorações em prata, ouro, platina ou outro metal	✓	X	X
Vidro e vitrocerâmica fabricados em material adequado para forno/congelador	✓	✓	✓
Cerâmica e barro sem componentes de quartzo ou metal, nem revestimentos que contenham metal	✓	✓	X
Cerâmica, porcelana ou barro com fundo não vidrado ou pequenos orifícios, por exemplo, nas pegas.	X	X	X
Plástico resistente ao calor até 200 °C	✓	✓	X
Cartão, papel	✓	X	X
Película aderente	✓	X	X
Película própria para assados com fecho seguro para microondas	✓	✓	X
Assadeiras em metal, por exemplo, esmalte, ferro fundido	X	X	✓
Formas para assar, com revestimento de silicone ou laca preta	X	X	✓
Tabuleiro para assar	X	X	X
Prateleira em grelha	X	X	✓
Recipientes para utilizar em micro-ondas, por exemplo, uma frigideira de pega amovível	X	✓	X

BOLOS

Para a primeira confeção de bolos, utilize uma temperatura mais baixa.

A cozedura pode demorar mais 10–15 minutos se cozer bolos em mais do que uma posição de prateleira.

Os bolos e pastéis com diferentes alturas não alouram uniformemente. Não é necessário alterar a

regulação de temperatura se o alouramento não for uniforme. As diferenças desaparecem durante a cozedura.

Os tabuleiros podem deformar-se no forno durante a cozedura. As deformações desaparecem quando os tabuleiros ficarem novamente frios.




SUGESTÕES PARA CONFECCIONAR BOLOS

Resultados da cozedura	Causa possível	Solução
A base do bolo não está suficientemente assada.	O nível da grelha não é o correcto.	Coloque o bolo num nível inferior.
O bolo afunda e fica empapado ou entremeado.	A temperatura do forno é demasiado elevada.	Da próxima vez, regule uma temperatura do forno ligeiramente mais baixa.
	A temperatura do forno é demasiado elevada e o tempo de cozedura é demasiado curto.	Da próxima vez, regule um tempo de cozedura mais longo e uma temperatura do forno mais baixa.
O bolo está demasiado seco.	A temperatura do forno é demasiado baixa.	Da próxima vez, regule uma temperatura do forno mais alta.
	O tempo de cozedura é demasiado longo.	Da próxima vez, regule um tempo de cozedura mais curto.
O bolo não está assado uniformemente.	A temperatura do forno é demasiado elevada e o tempo de cozedura é demasiado curto.	Da próxima vez, regule um tempo de cozedura mais longo e uma temperatura do forno mais baixa.
	A massa do bolo não está distribuída de forma uniforme.	Da próxima vez, espalhe uniformemente a massa do bolo na forma.
O bolo não fica cozido no tempo de cozedura especificado numa receita.	A temperatura do forno é demasiado baixa.	Da próxima vez, regule uma temperatura do forno ligeiramente mais alta.





COZINHAR NUM NÍVEL DO FORNO

Utilize a primeira posição da prateleira.

Utilize a função: Ventilado + Resistência Circ.

 BOLOS EM FORMAS	 (°C)	 (min)
Base de flan - massa areada, pré-aqueça o forno vazio	170 - 180	10 - 25
Base de flan - massa batida	150 - 170	20 - 25
Pão-de-ló	140 - 150	35 - 50
Bolo em coroa / Brioche	150 - 160	50 - 70
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	160	70 - 90
Bolos secos (areados) / Bolos de fruta	140 - 160	70 - 90




Utilize a função: Aquecimento convencional.

 BOLOS EM FORMAS	 (°C)	 (min)	
Pão-de-ló	160	35 - 50	2
Cheesecake, use uma panela funda	160 - 170	60 - 90	1
Tarte de maçã, 2 formas, Ø 20 cm	180	70 - 90	1

Utilize a primeira posição da prateleira.

Utilize a função: Ventilado + Resistência Circ.





Utilize o tabuleiro para assar a menos que especificado de outro modo.





 BOLOS / PASTÉIS	 (°C)	 (min)
Bolo com cobertura granulada	150 - 160	20 - 40
Flans de fruta (massa levedada/massa batida), use uma panela funda	150 - 160	35 - 55
Flans de fruta feitos com massa areada	160 - 170	40 - 80

Pré-aqueça o forno vazio a menos que especificado de outro modo.





Utilize a função: Aquecimento convencional.

Utilize o tabuleiro para assar.

 BOLOS / PASTÉIS / PÃES	 (°C)	 (min)	
Torta suíça	180 - 200	10 - 20	2
Pão de centeio	primeiro: 230	primeiro: 20	2
	posteriormente: 160 - 180	posteriormente: 30 - 60	
Bolo amanteigado de amêndoa / Bolos de açúcar	190 - 210	20 - 30	2
Duchaises / Éclairs, não é necessário pré-aquecer	190 - 210	20 - 35	2
Pão enraçado / Coroa de pão, não é necessário pré-aquecer	170 - 190	30 - 40	2
Flans de fruta (massa levedada/massa batida)	170	35 - 55	1
Bolos de massa levedada com coberturas sensíveis (ex.: requeijão, natas, creme de ovos)	160 - 180	40 - 80	2

 BOLOS / PASTÉIS / PÃES	 (°C)	 (min)	
Christstollen	160 - 180	50 - 70	2




Utilize a função: Ventilado + Resistência Circ.

 BISCOITOS	 (°C)	 (min)	
Biscoitos de massa de manteiga	150 - 160	10 - 20	1
Biscoitos de massa batida	150 - 160	15 - 20	1
Pastéis de massa folhada, pré-aqueça o forno vazio	170 - 180	20 - 30	1
Massa amanteigada / Tiras de massa folhada	140	20 - 35	1
Bolos pequenos, pré-aqueça o forno vazio	160	20 - 35	3
Biscoitos de massa levedada	150 - 160	20 - 40	1
Biscoitos de amêndoa	100 - 120	30 - 50	1
Pastéis feitos com claras de ovo / Merengue	80 - 100	120 - 150	1

Pré-aqueça o forno vazio.





Utilize a segunda posição da prateleira.

Utilize a função: Aquecimento convencional.

 BISCOITOS	 (°C)	 (min)
Pasteis	190 - 210	10 - 25
Massa amanteigada / Tiras de massa folhada	160	20 - 30
Bolos pequenos	170	20 - 35

ASSADOS E GRATINADOS

Utilize a primeira posição da prateleira.



		 (°C)	 (min)
Baguetes cobertas com queijo derretido	Ventilado + Resistência Circ	160 - 170	15 - 30
Gratinado de legumes, pré-aqueça o forno vazio	Grelhador ventilado	160 - 170	15 - 30
Lasanha	Aquecimento convencional	180 - 200	25 - 40
Assados de peixe	Aquecimento convencional	180 - 200	30 - 60
Legumes recheados	Ventilado + Resistência Circ	160 - 170	30 - 60
Assados doces	Aquecimento convencional	180 - 200	40 - 60
Massa no forno	Aquecimento convencional	180 - 200	45 - 60




COZEDURA EM VÁRIOS NÍVEIS

Utilize a primeira/terceira posição da prateleira.

Utilize a função: Ventilado + Resistência Circ.

Utilize os tabuleiros para assar.

 BOLOS / PASTÉIS / PÃES	 (°C)	 (min)
Duchaises / Éclairs, pré-aqueça o forno vazio	160 - 180	25 - 45
Bolo areado (seco)	150 - 160	30 - 45
Biscoitos de massa de manteiga	150 - 160	20 - 40
Biscoitos de massa batida	160 - 170	25 - 40
Massa amanteigada / Tiras de massa folhada	140	25 - 45
Biscoitos de massa levedada	160 - 170	30 - 60
Biscoitos de amêndoa	100 - 120	40 - 80

 BOLOS / PASTÉIS / PÃES	 (°C)	 (min)
Pastéis feitos com claras de ovo / Merengue	80 - 100	130 - 170

DICAS SOBRE ASSADOS

Utilize um recipiente resistente ao calor próprio para forno.

Assar carne magra tapada (pode utilizar folha de alumínio).

Assar as peças grandes de carne diretamente no tabuleiro ou na prateleira em grelha por cima do tabuleiro.

Coloque alguma água no tabuleiro para prevenir que a gordura que cai queime.

Vire o assado após 1/2 - 2/3 do tempo de cozadura.






Assar peças de carne e peixe em grandes porções (1 kg ou mais).

Regue as peças de carne com o seu próprio suco várias vezes durante o assado.






ASSAR

Utilize a primeira posição da prateleira.






Utilize a função: Aquecimento convencional.

 CARNE DE VACA	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min)
Assado em tacho	1 - 1,5	200	230	60 - 80






Utilize a função: Grelhador ventilado.

 PORCO	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min)
Pá / Cachaço / Fiambre	1 - 1,5	200	160 - 180	50 - 70
Rolo de carne	0,75 - 1	200	160 - 170	35 - 50
Joelho de porco, pré-cozido	0,75 - 1	200	150 - 170	60 - 75






Utilize a função: Grelhador ventilado.

 VITELA	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min)
Vitela assada	1	200	160 - 180	50 - 70
Mão de vitela	1,5 - 2	200	160 - 180	75 - 100






Utilize a função: Grelhador ventilado.

 CORDEIRO	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min)
Perna de borrego / Borrego assado	1 - 1,5	200	150 - 170	50 - 70






Utilize a função: Grelhador ventilado.

 AVES	 (kg)	 POWER (W)	 (°C)	 (min)
Aves, partes	0,2 - 0,25 cada	200	200 - 220	20 - 35
1/2 Frango	0,4 - 0,5 cada	200	190 - 210	25 - 40
Frango, galinha	1 - 1,5	200	190 - 210	60 - 80
Pato	1,5 - 2	200	180 - 200	80 - 110

Utilize a função: Aquecimento convencional.

 PEIXE	 (kg)	 POWER (W)	 (°C)	 (min)
Peixe, inteiro (até 1Kg)	1 - 1,5	200	210 - 220	30 - 45




Utilize a função: Ventilado + Resistência Circ.




 PRATOS	 (kg)	 POWER (W)	 (°C)	 (min)
Receitas Doces	200	160 - 180	20 - 35	1
Receitas salgadas com ingredientes cozinhados (massas, legumes)	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1
Receitas salgadas com ingredientes crus (batatas, legumes)	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2




ASSADO ESTALADIÇO COM: FUNÇÃO PIZZA

Pré-aqueça o forno antes de cozinhar.

Utilize a terceira posição de prateleira.

 PIZZA	 (°C)	 (min)
Pizza, massa fina	200 - 230	15 - 20

 PIZZA	 (°C)	 (min)
Pizza, massa alta, use uma panela funda	180 - 200	20 - 30
Tartes	180 - 200	40 - 55
Flan de espinafres	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine / Flan suíço	170 - 190	45 - 55
Cheesecake	140 - 160	60 - 90
Tarte de maçã, coberta	150 - 170	50 - 60

 PIZZA	 (°C)	 (min)
Tarte de legumes	160 - 180	50 - 60
Pão ázimo	230	10 - 20
Flan de massa folhada	160 - 180	45 - 55
Tarte flambeada	230	12 - 20
Piroggen	180 - 200	15 - 25

GRELHADOR





Grelhe apenas pedaços finos de carne ou peixe.

Pré-aqueça o forno antes de cozinhar.

Utilize a primeira posição da prateleira.

Coloque uma panela funda na primeira posição da prateleira para recolher gordura.




Utilize a função: Grelhador.

 GRELHAR	 (°C)	 (min)	 (min)
		1.º lado	2.º lado
Carne assada, médio	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Lombo de vaca, médio	230	20 - 30	20 - 30
Lombo de porco	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Lombo de vitela	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Lombo de borrego	210 - 230	25 - 35	20 - 35
Peixe, inteiro (até 1Kg), 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30

PÃO

Não é recomendado o pré-aquecimento.

Utilize a segunda posição da prateleira.

 PÃO	 (°C)	 (min)
Pão branco	180 - 200	40 - 60
Baguete	200 - 220	35 - 45
Brioche	160 - 180	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Pão de centeio	180 - 200	50 - 70
Pão integral	180 - 200	50 - 70
Pão integral	170 - 190	60 - 90




ALIMENTOS CONGELADOS

Retire os alimentos da embalagem. Coloque os alimentos num prato.




Não tape os alimentos.

Utilize a terceira posição da prateleira a menos que especificado de outro modo.

Utilize a função: Ventilado + Resistência Circ.

 DESCONGELAÇÃO	 (°C)	 (min)
Pizza, congelada	200 - 220	15 - 25
Pizza Americana, congelada	190 - 210	20 - 25
Pizza, refrigerada	210 - 230	13 - 25

Utilize a primeira posição da prateleira.






 DESCONGELAÇÃO	 (°C)	 (min)
Pizza snacks, congelados	180 - 200	15 - 30
Batatas fritas, finas, vire 2 ou 3 vezes durante a cozedura	210 - 230	20 - 30
Batatas fritas, grossas, vire 2 ou 3 vezes durante a cozedura	210 - 230	25 - 35
Fatias / Croquetes, vire 2 ou 3 vezes durante a cozedura	210 - 230	20 - 35
Batatas aos palitos	210 - 230	20 - 30
Lasanha / Canelones, frescos, utilize a segunda posição de prateleira	170 - 190	35 - 45
Lasanha / Canelones, congelados, utilize a segunda posição de prateleira	160 - 180	40 - 60
Asas de frango	190 - 210	20 - 30

DESCONGELAR

Retire os alimentos da embalagem e coloque-os num prato.

Não cubra os alimentos, uma vez que tal pode prolongar o tempo de descongelação.

Para alimentos grandes, coloque um prato vazio virado ao contrário no fundo da cavidade do forno. Coloque os alimentos num prato fundo, sobre o prato no interior do forno. Retire os apoios de prateleiras se necessário.

	 (kg)	 (min) Tempo de descon- gelação	 (min) Tempo de descon- gelação adicional	
Frango	1	100 - 140	20 - 30	Vire a meio do tempo.
carne	1	100 - 140	20 - 30	Vire a meio do tempo.
Truta	0,15	25 - 35	10 - 15	-
Morangos	0,3	30 - 40	10 - 20	-
Manteiga	0,25	30 - 40	10 - 15	-
Natas	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Bata as natas quando ainda estão ligeiramente congeladas.
Gateau	1,4	60	60	-

CONSERVAR

Utilize a função Calor inferior.

Utilize apenas frascos para conservas com as dimensões disponíveis no mercado.

Não utilize frascos com tampas roscadas ou fecho de baioneta, nem latas metálicas.

Utilize a primeira posição da prateleira.

Não coloque mais de seis frascos de um litro no tabuleiro para assar.






Encha os frascos até ao mesmo nível e feche-os bem.




Os frascos não podem tocar uns nos outros.

Coloque aproximadamente 1/2 litro de água no tabuleiro para assar, para existir humidade suficiente no forno.

Quando o líquido nos frascos começar a levantar fervura (após cerca de 35 - 60 minutos com frascos de um litro), desligue o forno ou diminua a temperatura para 100 °C (consulte a tabela).




Defina a temperatura para 160 - 170 °C.




	FRUTOS VERME- LHOS	 (min) Tempo de cozedura até ferver	
Morangos / Mirtilos / Framboesas / Grose- lhas maduras		35 - 45	
	FRUTA DE CAROÇO	 (min) Tempo de co- zedura até fer- ver	 (min) Continuação da cozedura a 100 °C
Pêssegos / Marmelos / Ameixas		35 - 45	10 - 15

 LEGUMES	 (min) Tempo de cozedura até ferver	 (min) Continuação da cozedura a 100 °C
Cenouras	50 - 60	5 - 10
Pepinos	50 - 60	-
Picles mistos	50 - 60	5 - 10
Couve-rábano / Ervilhas / Espargos	50 - 60	15 - 20

SECAR - VENTILADO + RESISTÊNCIA CIRC

Utilize a terceira posição de prateleira.

	 (°C)	 (h)
Feijões	60 - 70	6 - 8





	 (°C)	 (h)
Pimentos	60 - 70	5 - 6
Legumes para sopa	60 - 70	5 - 6
Cogumelos	50 - 60	6 - 8
Ervas aromáticas	40 - 50	2 - 3
Ameixas	60 - 70	8 - 10
Alperces	60 - 70	8 - 10
Fatias de maçã	60 - 70	6 - 8
Peras	60 - 70	6 - 9





COZINHAR NO MICROONDAS





Dicas para o microondas
















Resultados de cozedura/descongelação	Causa possível	Solução
Os alimentos estão demasiado secos.	A potência foi demasiado elevada. O tempo de cozedura foi demasiado longo.	Defina uma potência mais baixa ou/e um tempo de cozedura mais curto.
Os alimentos não estão descongelados, frios ou estão mal passados após o tempo de cozedura terminar.	O tempo de cozedura foi demasiado curto.	Defina um tempo da cozedura mais longo. Não aumente a potência do microondas.
Os alimentos estão sobreaquecidos nas extremidades, mas mal passados no centro.	A potência do microondas estava demasiado elevada.	Defina uma potência mais baixa e um tempo de cozedura mais longo.

DESCONGELAÇÃO






 CARNE/PEIXE Defina a potência para 100 W a menos que especificado de outra forma.	 (kg)	 (min)	 Tempo de repouso (min.)
Bife	0,2	5 - 7	5 - 10
Carne picada, defina 200 W	0,5	7 - 8	5 - 10
Frango	1	30 - 35	10 - 20
Peito de frango	0,15	5 - 9	10 - 15
Pernas de frango	0,15	5 - 9	10 - 15
Peixe, inteiro (até 1Kg)	0,5	10 - 15	5 - 10
Filete de peixe	0,5	12 - 15	5 - 10

 LATICÍNIOS Defina a potência para 100 W.	 (kg)	 (min)	 Tempo de repouso (min.)
Manteiga	0,25	4 - 6	5 - 10
Queijo ralado	0,2	2 - 4	10 - 15

 BOLOS E PÃO Defina a potência para 200 W a menos que especificado de outra forma.	 (kg)	 (min)	 Tempo de repouso (min.)
Bolo lêvedo	1 peça	2 - 3	15 - 20
Cheesecake, defina 100 W	1 peça	2 - 4	15 - 20
Bolo seco	1 peça	2 - 4	15 - 20
Pão	1 kg	15 - 18	5 - 10
Pão fatiado	0,2 kg	3 - 5	5 - 10
Pãezinhos	4 unidades	2 - 4	2 - 5








 FRUTA	 (kg)	 (W)	 (min)	 Tempo de re- pouso (min.)
Fruta	0,25	100	5 - 10	10 - 15
 REAQUECIMENTO	 (kg)	 (W)	 (min)	 Tempo de re- pouso (min.)
Comida de bebé em frasco	0,2 kg	300	1 - 2	-
Leite para bebé, coloque uma colher na garrafa	180 ml	600	0:20 - 0:40	-
Leite	200 ml	1000	1 - 1:30	-
Nível do	200 ml	1000	1:30 - 2	-
Molhos	200 ml	600	1 - 3	-
Sopa	300 ml	600	3 - 5	-
Refeições prontas congeladas	0,5 kg	400	10 - 15	2 - 5
Refeições prontas	0,5 kg	600	6 - 9	2 - 5
 DERRETER	 (kg)	 (W)	 (min)	 Tempo de re- pouso (min.)
Chocolate / Cobertura de chocolate	0,15	300	2 - 4	1 - 2
Manteiga	0,1	400	00:30 - 01:30	-



		 POWER (W)	 (min)	 Tempo de re- pouso (min.)
Peixe, inteiro (até 1Kg)	0,5 kg	500	8 - 10	2 - 5
Filete de peixe	0,5 kg	400	4 - 7	2 - 5
Legumes, frescos	0,5 kg + 50 ml de água	600	5 - 15	-
Legumes, congelados	0,5 kg + 50 ml de água	600	10 - 20	-
Batatas com casca	0,5 kg	600	7 - 10	-
Arroz	0,2 kg + 400 ml de água	600	15 - 18	-
Pipocas	-	1000	1:30 - 3	-

Função combinada de microondas




Selecione a função: Grelhador + MO.

	 (kg)		 POWER (W)	 (°C)	 (min)	 Tempo de repouso (min.)
1/2 Frango, utilize a segunda posição de prateleira	0,55 x 2 unidades	Prato de vidro redondo, Ø 26 cm	300	220	40	5
Batatas gratinadas, utilize a segunda posição de prateleira	1	Prato de vidro redondo	300	200	40	10
Cachaço de porco assado, utilize a primeira posição de prateleira	1	Prato de vidro com passador	300	200	70	10





POTÊNCIAS RECOMENDADAS PARA DIVERSOS TIPOS DE ALIMENTO

Os dados apresentados na tabela servem apenas como referência.






700 - 1000 W

 Cozinhar legumes	 Levar à fervura no início do processo de cozedura	 Aquecer líquidos
---	--	---





500 - 600 W

 Cozinhar pratos com ovos	 Lume brando para estufados	 Aquecer pratos individuais	 Descongelar e aquecer refeições congeladas
---	---	---	---

300 - 400 W

 Derreter queijo, chocolate ou manteiga	 Lume brando para arroz	 Aquecer comida de bebé	 Cozinhar / Aquecer alimentos delicados	 Continuar a cozinhar
---	---	---	---	---






100 - 200 W

 Descongelar pão	 Descongelar fruta e bolos	 Descongelar queijo, natas, manteiga	 Descongelar carne ou peixe
---	---	---	--







INFORMAÇÃO PARA TESTES

Testes de acordo com a norma IEC 60705.

Utilize a prateleira em grelha se não houver indicação contrária.

FUNÇÃO DE MICRO-ONDAS	 POWER (W)	 (kg)		 (min)	
Pão-de-ló	600	0.475	Fundo	7 - 9	Vire o recipiente a 1/4 ou metade do tempo de cozedura.
Rolo de carne	400	0.9	2	25 - 32	Vire o recipiente a 1/4 ou metade do tempo de cozedura.
Prato de ovos no forno	500	1	Fundo	18	-
Descongelar carne	200	0.5	Fundo	7 - 8	Vire a carne de cima para baixo a meio do tempo de cozedura.

Utilize a prateleira em grelha.

FUNÇÃO COMBINADA COM MICRO-ONDAS		 POWER (W)	 (°C)		 (min)	
Bolos, 0,7 kg	Aquecimento ventilado + MO	100	180	2	29 - 31	Vire o recipiente a 1/4 ou metade do tempo de cozedura.
Batatas gratinadas, 1,1 kg	Grelhador + MO	400	160	1	40 - 45	Vire o recipiente a 1/4 ou metade do tempo de cozedura.
Frango, 1,1 kg	Grelhador + MO	400	230	1	45 - 55	Coloque a carne no recipiente de vidro redondo e vire-a de cima para baixo após 20 minutos de cozedura.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA



AVISO! Consulte os capítulos relativos à segurança.

NOTAS SOBRE A LIMPEZA



Agentes de limpeza

Limpe a parte da frente do forno com um pano macio com água morna e um detergente suave.

Utilize uma solução de limpeza para limpar as superfícies metálicas.

Limpe manchas com um detergente suave.



Utilização diária

Limpe a cavidade após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos pode provocar incêndios. Limpe cuidadosamente resíduos e gordura da parte superior do forno.

Não guarde alimentos no forno durante mais de 20 minutos. Seque a cavidade com um pano macio após cada utilização.



Acessórios

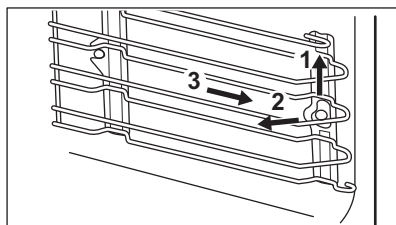
Limpe todos os acessórios do forno após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano macio com água morna e um detergente suave. Não lave os acessórios na máquina de lavar loiça.

Não limpe acessórios anti-aderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.

COMO REMOVER: APOIOS PARA PRATELEIRAS

Retire os apoios para prateleiras para limpar o forno.

Passo 1	Desligue o forno e aguarde até estar frio.
Passo 2	Puxe cuidadosamente os apoios para prateleiras para cima e para fora do suporte dianteiro.
Passo 3	Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.
Passo 4	Retire os apoios do suporte posterior.



Instale os apoios para grelhas na sequência inversa.

COMO SUBSTITUIR: LÂMPADA



AVISO! Risco de choque elétrico. A lâmpada pode estar quente.

Segure sempre a lâmpada de halógeno com um pano para evitar a queima de resíduos de gordura na lâmpada.

Antes de substituir a lâmpada:

Passo 1	Passo 2	Passo 3
Desligue o forno. Aguarde até que o forno esteja frio.	Desligue o forno da corrente elétrica.	Coloque um pano no fundo da cavidade.

Lâmpada superior

Passo 1	Rode a proteção de vidro para a retirar.
Passo 2	Limpe a proteção de vidro.
Passo 3	Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.
Passo 4	Instale a proteção de vidro.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



AVISO! Consulte os capítulos relativos à segurança.

O QUE FAZER SE...

Em quaisquer casos não incluídos nesta tabela, contacte um centro de assistência autorizado.



O forno não liga ou não aquece.

Problema	Certifique-se de que...
Não consegue ativar ou utilizar o forno.	O forno está ligado corretamente à corrente elétrica.
O forno não aquece.	O desligar automático foi desativado.
O forno não aquece.	O disjuntor está desligado.
O forno não aquece.	O Bloqueio para Crianças está desligado.



Componentes

Problema	Certifique-se de que...
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está fundida.



Código de erro

O visor mostra...	Certifique-se de que...
12:00	Houve uma falha de corrente elétrica. Definir a hora do dia.

Se o visor apresentar um código de erro que não esteja presente nesta tabela, desligue e volte a ligar o quadro elétrico de casa para reiniciar o forno. Se o código de erro recorrer, contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.

DADOS PARA A ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o concessionário ou o Centro de Assistência Técnica Autorizado.

Os dados de contacto do Centro de Assistência Técnica encontram-se na placa de características.

A placa de características está na moldura frontal da cavidade do forno. Não remova a placa de características da cavidade do forno.

Recomendamos que anote os dados aqui:

Modelo (MOD.)
Número do produto (PNC)
Número de série (S.N.)

EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

POUPANÇA DE ENERGIA



O forno possui funções que ajudam a poupar energia nos cozinhados de todos os dias.

Certifique-se de que a porta do forno está fechada quando o forno funcionar. Não abra a porta do forno muitas vezes durante o funcionamento. Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correcta.

Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia (apenas quando utilizar uma função sem microondas).


Quando possível, não pré-aqueça o forno antes de cozinhar.

Quando preparar vários pratos de uma vez, reduza ao mínimo possível os intervalos entre cozeduras.

Cozinhar com a ventoinha

Sempre que possível, utilize as funções de cozedura que utilizam a ventoinha, para poupar energia.

PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não elimine os aparelhos

Calor residual

Em algumas funções do forno, se for activado um programa com selecção de Duração ou Fim tempo e o tempo de cozedura for superior a 30 min, as resistências desligam-se automaticamente antes do fim do tempo.


A ventoinha e a lâmpada continuam ligadas. Quando desliga o forno, o visor indica o calor residual. Pode utilizar esse calor para manter os alimentos quentes.

Quando a duração da cozedura for superior a 30 min, reduza a temperatura do forno para 3 a 10 min no mínimo antes do fim da cozedura. O calor residual no interior do forno concluirá a cozedura.

Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.

Manter os alimentos quentes

Para utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, selecione a regulação de temperatura mais baixa possível. O visor apresenta o indicador de calor residual ou a temperatura.

que tenham o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

WWW.ZANUSSI.COM/SHOP



CE

867362002-A-302020