

ZVEKM6K2

ZVEKM6X2

ZVEKM7X1

PT Manual de instruções | **Microondas com grelhador**



Bem-vindo(a) à Zanussi! Obrigado por escolher o nosso aparelho.



Obter conselhos de utilização, folhetos, resolução de problemas e informações sobre assistência e reparações:

www.zanussi.com/support

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	2
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	5
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	9
4. PAINEL DE COMANDOS.....	9
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	10
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	11
7. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....	13
8. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....	15
9. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	16
10. SUGESTÕES E DICAS.....	17
11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	31
12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	32
13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	33
14. PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS.....	34

1. ⚠ 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.

1.1 Segurança de crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos de idade ou mais velhas e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento se forem supervisionadas ou instruídas no que respeita à utilização do aparelho de uma forma segura e compreenderem os perigos envolvidos. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade e pessoas com incapacidades muito extensas e

complexas afastadas do aparelho, a menos que sejam constantemente vigiadas.

- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças e elimine-os de forma apropriada.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando estiver a ser utilizado e durante o arrefecimento.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative.
- A limpeza e a manutenção básica do aparelho não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

1.2 Segurança geral

- Este aparelho destina-se apenas a ser utilizado para cozinhar.
- Este aparelho foi concebido unicamente para utilização doméstica num ambiente interior.
- Este aparelho pode ser utilizado em escritórios, quartos de hóspedes de hotéis, quartos de hóspedes de pousadas, casas de hóspedes de turismo rural e outros alojamentos semelhantes onde tal utilização não exceda os níveis de utilização doméstica (médios).
- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- Não use o aparelho antes de instalá-lo na estrutura embutida.
- Desligue o aparelho da fonte de alimentação antes de realizar qualquer manutenção.
- Se o cabo de alimentação elétrica estiver danificado, este deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos elétricos.

- AVISO: Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- AVISO: O forno e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para evitar tocar nas resistências ou na superfície da cavidade do aparelho.
- Utilize sempre luvas de forno para retirar ou inserir acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Não ative a função de microondas quando o aparelho estiver vazio. As peças metálicas no interior da cavidade podem criar arco eléctrico.
- Não é permitido utilizar recipientes metálicos de alimentos ou bebidas para cozinhar com micro-ondas. Esta restrição não se aplica se o fabricante especificar o tamanho e a forma dos recipientes metálicos que podem ser utilizados para cozinhar com micro-ondas.
- AVISO: Em caso de danos na porta ou nos vedantes da porta, não utilize o aparelho até que tenha sido reparado por uma pessoa qualificada.
- AVISO: Apenas uma pessoa qualificada pode efetuar ações de manutenção e reparação que envolvam a remoção da cobertura que protege contra a exposição à energia de microondas.
- AVISO: Não aqueça líquidos e outros alimentos em recipientes selados. Podem 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 aquecer alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou vestuário e o aquecimento de almofadas de aquecimento, chinelos, esponjas, panos tecidos húmidos e outros semelhantes podem resultar em risco de ferimentos, ignição e incêndio.

- Se observar 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 ebulição eruptiva retardada. Tenha cuidado ao manusear o recipiente.
- O conteúdo de biberões e de boiões de comida para bebé deve ser agitado e mexido e a temperatura deve ser verificada antes do consumo, para evitar queimaduras.
- Os ovos inteiros e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos no aparelho, porque podem explodir, mesmo depois de ter terminado o aquecimento no microondas.
- Para remover os apoios para prateleiras, puxe primeiro a parte da frente do apoio para prateleiras e depois a extremidade traseira das paredes laterais. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.
- O aparelho deve ser limpo regularmente e os depósitos de alimentos devem ser removidos.
- Não utilize um aparelho de limpeza 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 quebrar o vidro.
- Se não mantiver o aparelho limpo, a superfície pode deteriorar-se e isso pode afetar negativamente a vida útil do aparelho e resultar numa situação perigosa.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 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 aparelho abre sem limitações.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento elétrico. É necessário utilizar a 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

2.2 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 eléctrica.

- 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 eléctrica. 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 eléctrica 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 cabo de alimentação.

2.3 Utilização

AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque elétrico ou explosão.

- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- Desative o aparelho após cada utilização.

- Tenha cuidado quando abrir a porta do aparelho com o aparelho em funcionamento. Pode sair ar quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos molhadas ou quando ele estiver em contacto com água.
- Não aplique pressão sobre a porta 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, nem objetos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.
- Não utilize a função de micro-ondas para pré-aquecer o aparelho.

⚠ AVISO!

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração no esmalte:
 - não coloque folha de alumínio diretamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
 - não coloque água diretamente no aparelho quente.
 - não mantenha pratos e alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
 - tenha cuidado quando remover ou montar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte ou do aço inoxidável não afeta o desempenho do aparelho.
- Utilize uma assadeira profunda para bolos húmidos. Os sumos de fruta provocam manchas que podem ser permanentes.
- Cozinhe sempre com a porta do aparelho 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, os móveis ou o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido completamente após utilização.

2.4 Manutenção e limpeza

⚠ AVISO!

Risco de ferimentos, incêndio ou 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.
- 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 abrasivos, solventes ou objetos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.

2.5 Utilização de peças de vidro

Manusear peças de vidro sem o cuidado adequado pode resultar em quebras, libertação de lascas, rachaduras e riscos profundos:

- Não derrame água fria ou outros líquidos frios sobre peças de vidro quentes porque uma descida súbita da temperatura pode fazer com que o vidro quebre imediatamente. Os pedaços de vidro partido podem ser extremamente aguçados e difíceis de detetar.
- Não coloque uma peça de vidro sobre uma superfície molhada ou fria, por

exemplo, diretamente no balcão da cozinha, na banca ou noutra superfície metálica, nem manuseie os vidros quentes com um pano molhado.

- Não utilize nem tente reparar qualquer peça de vidro que tenha perdido uma lasca, que se tenha partido ou que tenha ficado riscada.
- Não deixe as peças de vidro cair, não bata com elas em objetos rígidos, nem bata com utensílios nelas.
- Não aqueça uma peça de vidro vazia ou quase vazia no micro-ondas, nem sobreaqueça óleo ou manteiga no micro-ondas (utilize o tempo de cozedura mínimo).

Permita que as peças de vidro arrefeçam num suporte próprio para arrefecimento, numa base isolante para tacho ou sobre um pano seco. Certifique-se de as peças de vidro estão suficientemente frias antes de as lavar ou de as meter no frigorífico ou no congelador.

Evite manusear as peças de vidro quentes (incluindo as peças que tenham pegas de silicone) sem utilizar bases de tacho secas.

Evite utilizar o micro-ondas incorretamente (por exemplo, colocar o micro-ondas em funcionamento sem alimentos ou com poucos alimentos).

2.6 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.

- Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

2.7 Assistência técnica

- Para reparar o aparelho, contacte o Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Utilize apenas peças sobressalentes originais.

2.8 Eliminação

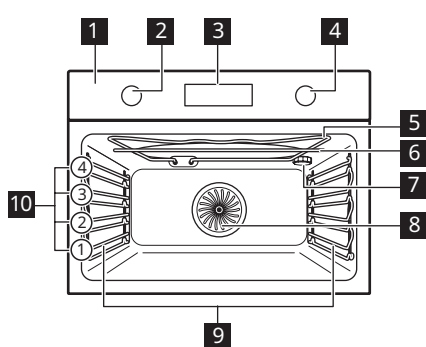
AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

- Contacte a sua autoridade municipal para saber como descartar o aparelho corretamente.
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação fiquem presos no aparelho.

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

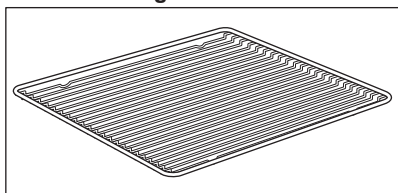
3.1 Resumo geral



- 1 Painel de comandos
- 2 Botão para os tipos de aquecimento
- 3 Visor
- 4 Botão de controlo
- 5 Elemento de aquecimento
- 6 Gerador de micro-ondas
- 7 Lâmpada
- 8 Ventilador
- 9 Apoio para prateleira, amovível
- 10 Nível das prateleiras

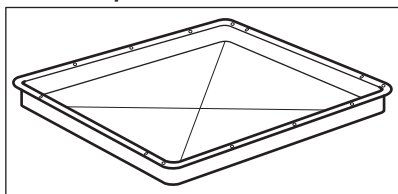
3.2 Acessórios

Prateleira em grelha



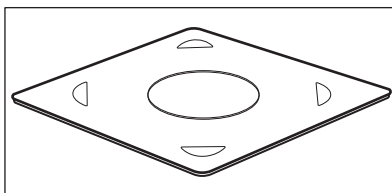
Para tachos, formas de bolos, assados.

Tabuleiro para assar



Para bolos e biscoitos.

Prato de vidro do fundo do microondas






Para preparar alimentos no modo de microondas.

4. PAINEL DE COMANDOS

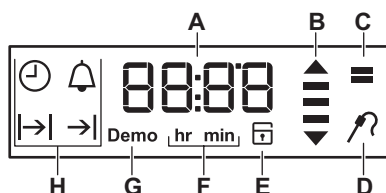
4.1 Botões retráteis

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

4.2 Campos/Botões do sensor

	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.
	Para verificar a temperatura do forno ou a temperatura da sonda térmica (se aplicável). Utilize apenas enquanto o tipo de aquecimento estiver a funcionar.

4.3 Visor



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

5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

Defina o tempo antes de utilizar o forno.

5.1 Limpeza inicial



Passo 1

Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do aparelho.



Passo 2

Limpe o aparelho e os acessórios apenas com um pano de microfibra, água morna e um detergente suave.



Passo 3

Coloque os acessórios e apoios de prateleiras amovíveis do aparelho.

6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Como definir: Tipo de aquecimento


Retire o prato de vidro do micro-ondas.

Passo 1 Rode o botão para as funções de aquecimento para selecionar uma função de aquecimento.

Passo 2 Rode o botão de controlo para seleccionar a temperatura /potência do microondas; o aquecimento inicia automaticamente .


Passo 3 Quando a cozedura terminar, rode os botões para a posição off (desligado) para desligar o forno.

6.2 Como regular:Microondas

1. Remover todos os acessórios.
2. Colocar o prato de vidro do microondas.
3. Rode o botão dos tipos de aquecimento para selecionar a função:Microondas 

O visor mostra primeiro a definição padrão para a potência do microondas e, em seguida, a definição padrão para:Duração. Para iniciar com as definições padrão,

premir:  start.


4. Rodar o botão de controlo para alterar a potência do microondas. A definição de potência muda em incrementos de 100 W.
5. Prima  e, em seguida, rode o botão de comando para alterar:Duração.

6. Premir:  start.

O sinal soa e o forno para quando o tempo de cozedura terminar.

7. Rodar o botão das funções de aquecimento para a posição de desligado.

Quando abrir a porta do forno, o forno para. Fechar a porta para iniciar novamente e

premir:  start.

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

POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS W	TEMPO MÁXIMO min
100 - 600	90
>600	7


6.3 Como definir: Microondas Combi

Podem combinar a função do microondas com quaisquer das funções de aquecimento.

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

Passo 1 Rodar o botão de funções de aquecimento para selecionar a função. O visor mostra a temperatura padrão.

Passo 2 Rode o botão de controlo para alterar a temperatura.

Passo 3 Para combinar a função de aquecimento com o modo de micro-ondas:  start.

Passo 4 Rode o botão de controlo para alterar as definições de potência do microondas. A definição de potência muda em incrementos 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 para.

Passo 5 Rodar os botões para a posição de desligado.

A potência do microondas está limitada a 600 W quando utiliza a função: Microondas Combi.

6.4 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 selecionar o aquecimento rápido.
2. Rode o botão da temperatura para selecionar a temperatura.




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








3. Selecione uma função do forno.


6.5 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.

6.6 Tipos de aquecimento






Tipo de aquecimento	Aplicação
 Posição de desligado	O forno está desligado.
 Aquecimento rápido	Para diminuir o tempo de aquecimento.
 Microondas	Gera calor diretamente nos alimentos. Utilize-o para aquecer bebidas e refeições pré-cozinhadas, para descongelar carne ou fruta e para cozinhar legumes e peixe.

Tipo de aquecimento	Aplicação
 Ventilado + Resistência Circ	Para cozer em até duas posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Regule a temperatura entre 20 e 40 °C abaixo da que utiliza com a função Aquecimento convencional.
 Função Pizza	Para cozer pizza. Para um tostado intenso e uma base crocante.
 Aquecimento convencional	Para cozer e assar alimentos numa posição de prateleira.
 Aquecimento inferior	Para cozer bolos com bases esfoladas e conservar alimentos.
 Descongela	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.
 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.

7. FUNÇÕES DE RELÓGIO


7.1 Tabela das funções de relógio

Funções do relógio	Aplicação
 Hora	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 desativação 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 afeta o funcionamento do forno. Conta-minutos - pode ser definido a qualquer momento, mesmo com o forno desligado.


7.2 Como definir: Hora do dia



Depois de fazer a primeira ligação à corrente elétrica, aguarde até o visor apresentar: **hr**, **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 nova hora definida.


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

7.3 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 a hora de fim termina, é emitido um sinal sonoro durante 2 minutos. A definição de hora fica intermitente no visor. O forno desliga automaticamente.

Passo 5 Premir qualquer botão para parar o sinal.


Passo 6 Rode os botões para a posição de desligado.

7.4 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 automaticamente.


Passo 5 Premir qualquer botão para parar o sinal.



Passo 6 Rode os botões para a posição de desligado.


7.5 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 da função: Duração.
Prima: 
O visor exibe: .

Passo 5 Rode o botão da temperatura para definir a hora da função: Hora de fim.
Prima: .

Passo 6 Rode o botão da temperatura para definir os minutos da função: Hora de fim.
Prima: .

O visor apresenta: as definições da temperatura,  .

O forno liga-se automaticamente mais tarde, funciona durante o tempo da duração e desliga-se à hora de fim definida.

À hora de fim definida, é emitido um sinal sonoro durante 2 minutos. A hora definida fica intermitente no visor. O forno desliga.

Passo 7 Premir qualquer botão para parar o sinal.

Passo 8 Rode os botões para a posição de desligado.


7.6 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** fica 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.

8. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

8.1 Inserir acessórios

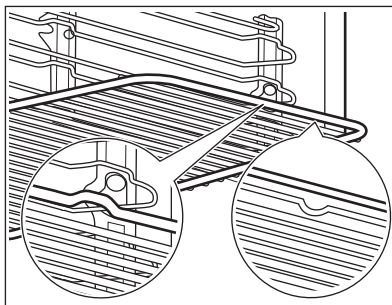
Utilize apenas materiais e recipientes adequados. Consulte “Recipientes e

materiais adequados para micro-ondas” no capítulo “Sugestões e dicas”.

Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança. Os entalhes são também dispositivos anti-inclinação. A armação elevada à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

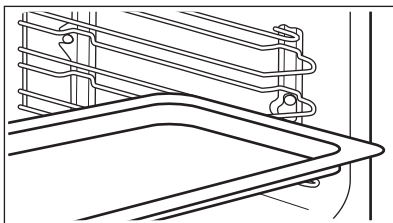
Prateleira em grelha:

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



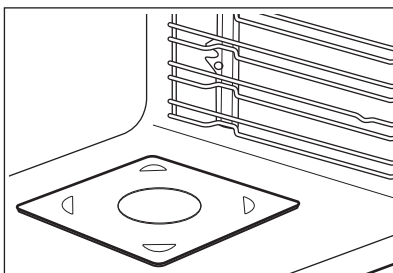
Tabuleiro para assar:

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



Prato de vidro do fundo do microondas:

Utilize o prato de vidro do fundo do micro-ondas apenas com a função de micro-ondas. Não é adequado para uma função de micro-ondas combinada (por exemplo, grelhador com micro-ondas). Coloque o acessório no fundo da cavidade. Pode colocar os alimentos diretamente na placa de vidro do fundo do micro-ondas.



9. FUNÇÕES ADICIONAIS

9.1 Como utilizar: Bloqueio para crianças

Quando a função está ativa, não é possível ativar o forno acidentalmente.

Passo 1 Certifique-se de que o botão das funções do forno está na posição de desligado.

Passo 2 - prima e mantenha os botões premidos em simultâneo durante 2 segundos.

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

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

9.2 Como utilizar: bloqueio de funções

Pode ativar a função apenas com o forno em funcionamento. Quando a função está ativada, não é possível alterar a temperatura e o tempo acidentalmente.

Passo 1 Selecione uma função do forno.

Passo 2 - mantenha premidos os botões e em simultâneo durante 2 segundos. É emitido um sinal sonoro. **Loc** aparece no visor durante 5 segundos.

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

Loc aparece no visor quando rodar o botão de comando ou premir qualquer botão quando o Bloqueio de Funções está ativo. Quando rodar o botão das funções do forno, o forno pára.

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



9.3 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.

9.4 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 definições.

 (°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.

9.5 Ventoinha de arrefecimento

Quando o aparelho está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento liga-se automaticamente para manter as superfícies do aparelho frias. Se desligar o aparelho, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar até o aparelho arrefecer.

10. SUGESTÕES E DICAS



Consulte os capítulos relativos à segurança.

10.1 Recomendações para cozinhar



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

O seu aparelho pode ter um processo para cozer ou assar diferente do aparelho que utilizava anteriormente. As sugestões 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.

10.2 Recomendações para o microondas

Vamos cozinhar!

Coloque os alimentos no prato de vidro da base do microondas na parte inferior da cavidade.

Coloque os alimentos num prato na parte inferior da cavidade.

Vire ou mexa os alimentos a meio do tempo de descongelação ou cozedura.

Mexa os preparados líquidos regularmente.

Mexa 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 aparelho sem embalagem. As refeições prontas embaladas podem ser colocadas no aparelho se as embalagens forem próprias para micro-ondas (consulte as indicações na embalagem).

Cozinhar no microondas

Cozinhe os alimentos com tampa. Se desejar obter uma crosta, cozinhe os alimentos sem tampa.

Não cozinhar demasiado os pratos, regulando a potência e o tempo para um valor demasiado elevado. Os alimentos podem secar, queimar ou incendiar-se.

Não utilize o aparelho 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.

Depois de desligar o aparelho, retirar os alimentos e deixá-los repousar durante alguns minutos para permitir que o calor seja uniformemente distribuído.

Descongelar no microondas

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.

10.3 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 microondas		Função combinada de micro-ondas,
	Descongelar	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 micro-ondas	✓	✓	X

Recipiente/Material	Função microondas		Função combinada de micro-ondas,
	Descon- gelar	Aquecer, Cozinhar	
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	✓
Prato de vidro do micro-ondas	✓	✓	X
Recipientes para utilizar em micro-ondas, por exemplo, uma frigideira de pega amovível	X	✓	X

10.4 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.

10.5 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.

Resultados da cozedura	Causa possível	Solução
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.





10.6 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-aquecer 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
Bolo Madeira / 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 posteriormente: 160 - 180	primeiro: 20 posteriormente: 30 - 60	2
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 entrançado / 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: queijo quark, natas, creme de ovos)	160 - 180	40 - 80	2
Christstollen	160 - 180	50 - 70	2




Utilize a função: Ventilado + Resistência Circ.

 BISCOITOS	 (°C)	 (min)	
Biscoitos De Massa Areada	150 - 160	10 - 20	1
Biscoitos de massa batida	150 - 160	15 - 20	1
Bolos de massa folhada, pré-aquecer o forno vazio	170 - 180	20 - 30	1
Pão pequeno / Tiras de massa folhada	140	20 - 35	1
Bolos pequenos, pré-aquecer o forno vazio	160	20 - 35	3
Biscoitos de massa levedada	150 - 160	20 - 40	1
Macarons	100 - 120	30 - 50	1
Pastéis feitos com claras de ovo / Merengues	80 - 100	120 - 150	1

Pré-aqueça o forno vazio.

Utilize a segunda posição da prateleira.

Utilize a função: Aquecimento convencional.

 BISCOITOS	 (°C)	 (min)
Pastéis	190 - 210	10 - 25
Pão pequeno / Tiras de massa folhada	160	20 - 30



BISCOITOS



(°C)



(min)

Bolos pequenos

170

20 - 35

10.7 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-aquecer o forno vazio

Grelhador ventilado

160 - 170

15 - 30

Lasanha

Aquecimento convencional

180 - 200

25 - 40

Peixe no forno

Aquecimento convencional

180 - 200

30 - 60

Legumes recheados

Ventilado + Resistência Circ

160 - 170

30 - 60

Assados doces

Aquecimento convencional

180 - 200

40 - 60

Massa gratinada

Aquecimento convencional

180 - 200

45 - 60

10.8 Dicas sobre assados

Utilize um recipiente resistente ao calor próprio para forno.

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

Assé peças de carne grandes diretamente no 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 cozedura.

Utilize a função: Aquecimento convencional.

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

Se sugerir o nível um, coloque os alimentos diretamente no tabuleiro

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

10.9 Assar

Utilize a primeira posição da prateleira.



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 / Peça de presunto	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)	 (W)	 (°C)	 (min)
Aves, partes	0,2 - 0,25 cada	200	200 - 220	20 - 35
Frango, metade	0,4 - 0,5 cada	200	190 - 210	25 - 40
Frango, pombo	1 - 1,5	200	190 - 210	60 - 80
Pato	1,5 - 2	200	180 - 200	80 - 110

Utilize a função: Aquecimento convencional.

 PEIXE	 (kg)	 (W)	 (°C)	 (min)
Peixe inteiro	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

10.10 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, massa alta, use uma panela funda	180 - 200	20 - 30
Tartes	180 - 200	40 - 55
Tarte de espinafres	160 - 180	45 - 60
Quiche Lorraine / Flan suíço	170 - 190	45 - 55

 PIZZA	 (°C)	 (min)
Cheesecake	140 - 160	60 - 90
Tarte de maçã, coberta	150 - 170	50 - 60
Tarte de legumes	160 - 180	50 - 60
Pão sem fermento	230	10 - 20
Flan de massa folhada	160 - 180	45 - 55
Flammkuchen	230	12 - 20
Piroggen	180 - 200	15 - 25





10.11 Grelhador

Grelhar apenas pedaços finos de carne ou peixe.

Pré-aquecer o forno antes de cozinhar.

Coloque o tabuleiro para assar na primeira posição de prateleira.

Usar a função: Grelhador.

 GRELHADOR	 (°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



GRELHADOR



(°C)



(min)



(min)

1.º lado

2.º lado

Lombo de borrego

210 - 230

25 - 35

20 - 35

Peixe inteiro, 0,5 kg - 1 kg

210 - 230

15 - 30

15 - 30

10.12 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

10.13 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.



DESCONGE-LAÇÃO



(°C)



(min)

Pizza, congelada

200 - 220

15 - 25

Pizza massa alta, congelada

190 - 210

20 - 25

Pizza, refrigerada

210 - 230

13 - 25

Utilize a primeira posição da prateleira.



DESCONGE-LAÇÃO



(°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, usar a segunda posição de prateleira

170 - 190

35 - 45

Lasanha / Canelones, congelados, usar a segunda posição de prateleira

160 - 180

40 - 60

Asas de frango

190 - 210






20 - 30

10.14 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 des- congelação	 (min) Tempo de des- congelação adici- onal	
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.
Bolo	1,4	60	60	-

10.15 Conservar

Utilize a função Aquecimento 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 VER- MELHOS	 (min) Tempo de cozedura até ferver
---	---

Morangos / Mirtilos / Framboesas / Groselhas maduras 35 - 45

 FRUTA DE CAROÇO	 (min) Tempo de cozedura até ferver	 (min) Continuação da cozedura a 100 °C
--	--	--




Pêssegos / Mar-
melos / Ameixas 35 - 45 10 - 15

 LE- GUMES	 (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

 LE- GUMES	 (min) Tempo de cozadura até ferver	 (min) Continuação da cozadura a 100 °C
Couve-rábano / Ervilhas / Espargos	50 - 60	15 - 20

10.16 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	40 - 50	2 - 3
Ameixas	60 - 70	8 - 10
Alperces	60 - 70	8 - 10
Fatias de maçã	60 - 70	6 - 8
Pêras	60 - 70	6 - 9





10.17 Cozinhar no micro-ondas


















Dicas para o microondas






Resultados de cozadura/descongelação	Causa possível	Solução
Os alimentos estão demasiado secos.	A potência foi demasiado elevada. O tempo de cozadura foi demasiado longo.	Defina uma potência mais baixa ou/e um tempo de cozadura mais curto.
Os alimentos não estão descongelados, frios ou estão mal passados após o tempo de cozadura terminar.	O tempo de cozadura foi demasiado curto.	Defina um tempo da cozadura 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 cozadura mais longo.






DESCONGELAÇÃO







Coloque o recipiente dos alimentos na base da cavidade.

 CARNE / PEIXE Defina a potência para 100 W, salvo especificação em contrário.	 (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

 CARNE / PEIXE Defina a potência para 100 W, salvo especificação em contrário.	 (kg)	 (min)	 Tempo de repouso (min.)	
Pernas de frango	0.15	5 - 9	10 - 15	
Peixe inteiro	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 unidades	2 - 3	15 - 20	
Cheesecake, defina 100 W	1 unidades	2 - 4	15 - 20	
Bolo seco	1 unidades	2 - 4	15 - 20	
Pão	1 kg	15 - 18	5 - 10	
Pão fatiado	0,2 kg	3 - 5	5 - 10	
Pastéis	4 unidades	2 - 4	2 - 5	
 FRUTA	 (kg)	 (W)	 (min)	 Tempo de repouso (min.)
Fruta	0.25	100	5 - 10	10 - 15








 REAQUECIMENTO				
		 POWER (W)	 (min)	 Tempo de repouso (min.)
Comida de bebé em frasco	0,2 kg	300	1 - 2	-
Leite de bebé, coloque uma colher na garrafa	180 ml	600	0:20 - 0:40	-
Leite	200 ml	1000	1 - 1:30	-
Água	200 ml	1000	1:30 - 2	-
Molho	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)	 POWER (W)	 (min)	 Tempo de repouso (min.)
Chocolate / Cobertura de chocolate	0.15	300	2 - 4	1 - 2
Manteiga	0.1	400	0:30 - 1:30	-

 COZINHAR				
		 POWER (W)	 (min)	 Tempo de repouso (min.)
Peixe inteiro	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, coloque o saco de pipocas num prato	-	1000	1:30 - 3	-

Função combinada com microondas

Selecione a função: Grelhador + MO.







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

10.18 Informação para institutos de teste

Testes de acordo com a norma IEC 60705.








Função microondas








Utilize a prateleira em grelha se não houver indicação contrária.

	 POWER W	 kg		 min	
Pão-de-ló	600	0.475	Inferior	8 - 9	Vire o recipiente a 1/4 ou metade do tempo de cozedura.
Rolo de carne	400	0.9	1	25 - 27	Vire o recipiente a 1/4 ou metade do tempo de cozedura.
Prato de ovos no forno	500	1	2	30 - 33	-
Descongelar carne	100	0.5	1	15	Vire a carne de cima para baixo a meio do tempo de cozedura.

Função combinada com microondas

Utilize a prateleira em grelha.

		 POWER W	 °C		 min	
Bolo, 0,7 kg	Aquecimento ventilado + MO	100	180	2	29 - 31	Vire o recipiente a 1/4 ou metade do tempo de cozedura.

		 POWER W	 °C		 min	
Batatas gratinadas, 1,1 kg	Grelhador + MO	400	160	1	38 -42	Vire o recipiente a 1/4 ou metade do tempo de cozedura.
Frango, 1,1 kg	Grelhador + MO	400	230	1	40 - 45	Coloque a carne no recipiente de vidro redondo e vire-a de cima para baixo após 20 minutos de cozedura.

11. MANUTENÇÃO E LIMPEZA

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

11.1 Notas sobre a limpeza



Agentes de limpeza

Limpe a parte da frente do aparelho apenas usando um pano de microfibras 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 aparelho.

Não guarde alimentos no aparelho durante mais de 20 minutos. Seque a cavidade apenas usando um pano de microfibras após cada utilização.



Acessórios

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

Não limpe acessórios antiaderentes utilizando detergentes abrasivos ou objetos afiados.

11.2 Como remover: Apoios para prateleiras

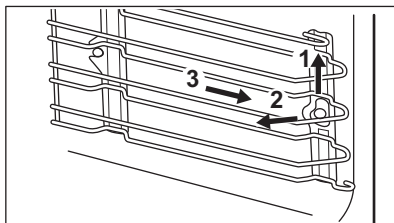
Retire os apoios para prateleiras para limpar o forno.

Passo 1 Desligar o forno e aguardar até estar frio.

Passo 2 Puxe cuidadosamente os apoios para prateleiras para cima e para fora do suporte dianteiro.

Passo 3 Afaste a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.

Passo 4 Retire os apoios da patilha traseira.



Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.

11.3 Como substituir: Lâmpada

AVISO!

Risco de choque elétrico.
A lâmpada pode estar quente.

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

Antes de substituir a lâmpada:

Passo 1

Desligue o forno. Aguarde até que o forno esteja frio.

Passo 2

Desligue o forno da corrente elétrica.

Passo 3

Coloque um pano no fundo da cavidade.

Lâmpada superior

Passo 1 Rode a proteção de vidro para a retirar.

Passo 2 Limpe a cobertura de vidro.

Passo 3 Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.

Passo 4 Instale a cobertura de vidro.

12. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

12.1 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	Verificar se...
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 liga ou não aquece

O forno não aquece.	O fusível está fundido.
O forno não aquece.	O Bloqueio para Crianças está desligado.



Componentes

Problema	Verificar se...
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está fundida.



Códigos de erro

O visor mostra...	Verificar se...
12:00	Houve um corte de energia. 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.

12.2 Dados de assistência técnica

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

Os dados necessários para o centro de assistência técnica encontram-se na placa de identificação do aparelho. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do aparelho. Não remova a placa de características da cavidade do aparelho.

Recomendamos que escreva os dados aqui:

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

13. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

13.1 Poupança de energia

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

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

Sempre que possível, não pré-aqueça o aparelho antes de cozinhar.

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

Cozinhar com a ventoinha

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

Aquecimento residual

Se for ativado um programa com Duração e o tempo de cozedura for superior a 30 min, as resistências desligam-se automaticamente mais cedo em algumas funções do aparelho.

O ventilador e a lâmpada continuam ligadas. Quando desligar o aparelho, 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 aparelho para 3 a 10 min no mínimo antes do fim da cozedura. O calor residual no interior do aparelho continuará a cozinhar.


Utilize o calor residual para aquecer outros pratos.


Manter os alimentos quentes

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

apresenta o indicador de calor residual ou a temperatura.

14. 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 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.



zanussi.com

867362002-C-342023



CE