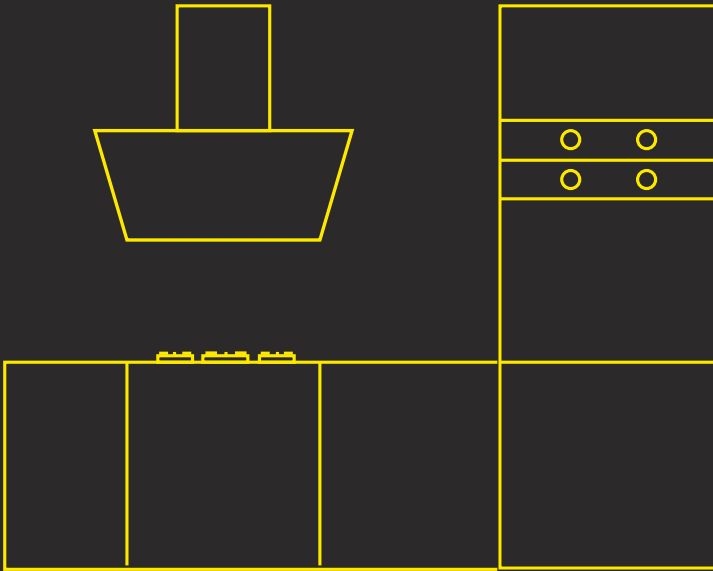


USER MANUAL



Índice

Informações de segurança	19	Retirar da embalagem ecológica.....	28
Segurança para Crianças e Pessoas Vulneráveis	19	Retirar o produto	28
Segurança geral	20	Informações energéticas	28
Informações de segurança de Micro-ondas	20	ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	28
Procedendo conforme as indicações seguintes evita danos no forno e outras situações perigosas	23	OUTRAS INSTRUÇÕES IMPORTANTES	28
Instalação.....	24	ACESSÓRIOS	29
Limpeza e Manutenção	24	LIMPEZA E MANUTENÇÃO.....	29
Serviço e Reparação	25	Limpeza do exterior e dos acessórios do forno	29
INSTALAÇÃO.....	27	Limpeza do interior do forno	29
Antes da instalação.....	27	Limpeza da porta do forno	30
Ligação elétrica.....	27	Método de limpeza para vidros exteriores	30
Instalação do forno	27	Troca da lâmpada do forno.....	30
INFORMAÇÕES AMBIENTAIS.....	28	SE ALGUMA COISA NÃO FUNCIONAR..	31
		INFORMAÇÕES TÉCNICAS.....	32
		FIGURAS.....	79

Informações de segurança



Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por lesões ou danos resultantes da instalação e utilização incorretas. Guarde sempre as instruções junto do aparelho para futura referência.

Segurança para Crianças e Pessoas Vulneráveis

ADVERTENCIA! Risco de asfixia, ferimentos ou incapacidade permanente

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se forem supervisionadas por um adulto que seja responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.
- **ADVERTÊNCIA:** O aparelho e as peças acessíveis ficam quentes durante o funcionamento. Deve ser tomado cuidado especial para evitar tocar nos elementos dentro do forno. Crianças com menos de 8 anos devem manter-se afastadas, a menos que sejam supervisionadas.
- **AVISO:** quando o aparelho funciona no modo combinado, as crianças devem apenas utilizar o forno sob supervisão de um adulto devido às temperaturas que são geradas.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o ative. É necessário vigiar as crianças com menos de 3 anos quando se encontrarem perto do aparelho.

- A limpeza e a manutenção básica não devem ser efetuadas por crianças sem supervisão.

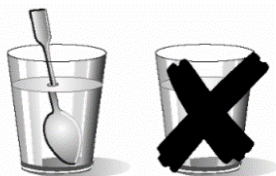
Segurança geral

- Este aparelho destina-se exclusivamente a utilizações domésticas e não em hotéis, lojas, escritórios e outros ambientes semelhantes.
- O interior do aparelho fica quente durante o funcionamento. Não toque nos elementos de aquecimento do aparelho. Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- 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 ferimentos, 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.
- Nunca entale os cabos de alimentação de outros aparelhos elétricos na porta quente do forno. O isolamento do cabo pode derreter. **Perigo de curto-circuito!**
- O tabuleiro e a grelha possuem um sistema para facilitar a sua extração parcial e para manipular os alimentos. Coloque sempre estes acessórios no interior do forno, conforme indicado na secção Acessórios.

Informações de segurança de Micro-ondas

- **ADVERTÊNCIA:** Não aqueça líquidos ou outros alimentos em recipientes fechados. Poderão explodir.
- Utilize apenas utensílios adequados para utilizar em fornos micro-ondas.

- Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, vigie o aparelho porque existe o risco de ignição.
- **ATENÇÃO!** O forno não pode ser utilizado se:
 - A porta não fechar corretamente;
 - As dobradiças da porta estiverem danificadas;
 - As superfícies de contacto entre a porta e a frente estiverem danificadas;
 - O vidro da janela estiver danificado;
 - Houver frequentemente arco elétrico no interior, sem que haja a presença de quaisquer objetos de metal.O forno só pode voltar a ser utilizado depois de ter sido reparado por um técnico do Serviço de Assistência Técnica.
- O aquecimento de bebidas no micro-ondas pode provocar ebulições. Tenha cuidado quando manusear o recipiente.



- Cuidado ao aquecer líquidos!
Quando os líquidos (água, café, chá, leite, etc.) se encontram quase em ponto de ebulição dentro do forno e são retirados repentinamente, estes podem ser projetados para fora do recipiente.
PERIGO DE LESÕES E QUEIMADURAS!
Para evitar este tipo de situações quando aquece líquidos, coloque uma colher de chá ou uma vareta de vidro no 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 micro-ondas.
- **Atenção!** Não aqueça álcool puro ou bebidas alcoólicas no micro-ondas. **RISCO DE FOGO!**
- **Cuidado!** De modo a evitar que os alimentos aqueçam demasiado ou que possam arder, é muito importante não selecionar períodos de tempo longos, nem níveis de potência demasiado elevados, quando aquecer pequenas quantidades de alimentos. Por exemplo, um pão pode arder ao fim de 3 minutos se estiver definida uma potência demasiado alta.
Para torrar, utilize somente a função Grill e vigie sempre o forno. Se utilizar uma função combinada para torrar, o pão incendeia-se em muito pouco tempo.
- Para obter melhores resultados ao aquecer pequenas quantidades (como um copo de água, caneca de leite ou saco de pipocas), sugere-se que estes sejam colocados na bandeja de vidro e sejam posicionados no nível 1 ou superiores.
- Gire ou mexa a comida em intervalos regulares para melhorar a uniformidade de aquecimento.
- Para obter melhores resultados ao cozinhar com micro-ondas a grelha deve ser removida, os alimentos devem ser colocados na bandeja de vidro e esta deve ser colocada no fundo ou níveis superiores.
- Não coloque qualquer tipo de alimento ou recipiente com comida/líquidos diretamente sobre a parte inferior da cavidade do forno. Para melhores resultados de aquecimento, coloque sempre os alimentos ou o recipiente com os alimentos/líquidos sobre a bandeja de vidro.
- Não cubra a parte inferior da cavidade do forno com folhas de alumínio ou folhas de estanho, pois existe o risco de danificar o forno.

Procedendo conforme as indicações seguintes evita danos no forno e outras situações perigosas

- Não ligue o micro-ondas em vazio. Este pode ficar em sobrecarga e danificar-se, caso não haja alimentos no interior. **RISCO DE DANOS!**
- Para efetuar testes de programação do forno, coloque um copo de água no interior do forno. A água absorverá as micro-ondas e o forno não se danificará.
- Não tape ou obstrua os orifícios de ventilação.
- Insira corretamente os acessórios do forno nas grelhas laterais (ver secção “Acessórios”)
- Utilize apenas loiça adequada para micro-ondas. Antes de utilizar loiça e recipientes no micro-ondas, verifique se estes são adequados (ver capítulo sobre o tipo de loiça).
- Não remova a tampa de mica situada no tecto da cavidade! Essa tampa evita que as gorduras e pedaços de alimentos danifiquem o gerador de micro-ondas.
- Não guarde qualquer objeto inflamável no interior do forno, pois pode arder se o ligar.
- Não use o forno como despensa.
- Não use o forno para fritar em banho de óleo, pois é impossível controlar a temperatura do óleo sob ação das micro-ondas.
- Não se apoie ou sente na porta aberta do forno. Isto pode causar danos ao forno em especial à zona das dobradiças. A porta suporta um máximo de 8 kg.
- A base e as grelhas suportam uma carga máxima de 8 kg. Não exceda esta carga para evitar danos.

- Se não fixar firmemente os suportes laterais com as porcas pode resultar em sobreaquecimento e danos.



Instalação

- Na instalação elétrica deve ser previsto um dispositivo que permita separar o aparelho da corrente elétrica através de uma abertura de contacto multipolar de no mínimo 3 mm. Como dispositivos de separação são válidos p. ex. interruptores LS, Interruptores FI e contactores. Esta instalação tem que cumprir com os regulamentos vigentes.
- Se a ligação elétrica se fizer com ficha e se esta ficar acessível depois da instalação, neste caso não é necessário prever o dispositivo de separação mencionado.
- A instalação deve estar de acordo com os regulamentos vigentes.
- A proteção contra choques elétricos tem que ser garantida através da instalação elétrica.
- **ATENÇÃO!** O forno tem que ser obrigatoriamente ligado à terra.
- **ATENÇÃO!** Este aparelho foi concebido para ser encastrado. Para mais informações de instalação, consultar o final deste manual.

Limpeza e Manutenção

- **ADVERTÊNCIA!** Desligue a alimentação elétrica antes de qualquer tipo de limpeza ou manutenção.

- 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 afetar negativamente a duração do aparelho e resultar numa situação perigosa.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro porque podem riscar a superfície e partir o vidro.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- As superfícies de contacto da porta (a frente da cavidade e a parte interior da porta) têm de ser mantidas bastante limpas, de modo a garantir o correto funcionamento.
- Por favor, tenha em atenção as indicações relativas à limpeza constantes no ponto “Limpeza e Manutenção do forno”.

Serviço e Reparação

- **ADVERTÊNCIA!** Desligue a alimentação elétrica antes de qualquer tipo de limpeza ou manutenção.
- **ADVERTÊNCIA!** Apenas uma pessoa competente pode efetuar ações de manutenção e reparação que envolvam a remoção da cobertura que protege contra a exposição à energia de micro-ondas.
- **ADVERTÊNCIA!** Em caso de danos na porta ou nas juntas da porta, não utilize o micro-ondas até que tenha sido reparado por uma pessoa competente.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de assistência autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos. São necessárias ferramentas especiais.

- As reparações e manutenções, especialmente em peças sob tensão, só podem ser efetuadas por técnicos autorizados pelo fabricante.



INFORMAÇÃO

Neste manual são descritas as características gerais de um forno. Poderão existir diferenças entre este manual e o seu forno. Para conhecer as funções e o equipamento específicos do seu forno, deve consultar o Guia de Utilização que acompanha este manual.

O fabricante reserva-se o direito de alterar as características do produto para melhorar o funcionamento do mesmo.

Instalação

Estas informações destinam-se exclusivamente ao instalador, já que este é o responsável pela montagem e ligação elétrica. Caso seja o próprio utilizador a instalar o forno, o fabricante não se responsabilizará por possíveis danos.

ANTES DA INSTALAÇÃO

- Para manipular o forno, utilize as pegas laterais. Nunca utilize o puxador da porta para levantar o forno.
- Não instale o forno por trás de portas decorativas. Isso pode provocar um sobreaquecimento do mesmo.
- Se instalar o forno por baixo de uma bancada, respeite as suas instruções de instalação.
- Em geral, devem evitar-se saliências (reforços do móvel, tubagens, bases de tomadas, etc.) na parte posterior do móvel.
- Se a base da tomada de ligação à rede for colocada dentro do móvel no qual é instalado o forno, deverá ser colocada dentro da zona sombreada. Figura 2.
- O móvel no qual o forno é instalado e os móveis adjacentes devem suportar temperaturas superiores a 85 °C.
- As instruções de instalação devem ser respeitadas rigorosamente, caso contrário, o circuito de ventilação do forno poderá ficar bloqueado, provocando altas temperaturas que podem danificar o móvel e o aparelho.
- Para tal, confirme as medidas do móvel e das aberturas que devem ser feitas nos mesmos de acordo com as figuras indicadas a seguir:

Instalação em coluna.

Forno de 45 cm: figura 7.

Instalação por baixo de bancada.

Forno de 45 cm: figura 8.

LIGAÇÃO ELÉTRICA

O instalador deve verificar se:

- A tensão e a frequência da rede correspondem ao indicado na Placa de Características.
- A instalação elétrica pode suportar a potência máxima indicada na Placa de Características.
- Depois da ligação elétrica, verifique se todos os elementos elétricos do forno estão a funcionar corretamente.

INSTALAÇÃO DO FORNO

Para todos os fornos e após realizar a ligação elétrica:

1. Coloque o forno no móvel, assegurando-se de que o cabo de alimentação não fica preso nem em contacto com partes quentes.
2. Certifique-se de que a estrutura do forno não fica em contacto com as paredes do móvel e de que existe pelo menos uma distância de 2 mm entre o forno e os móveis adjacentes.
3. Coloque o forno no centro do móvel, para que fique garantida uma distância mínima de 5 mm entre o forno e os móveis adjacentes. Figura 3.
4. Abra a porta e coloque os batentes de plástico fornecidos com o forno nos respetivos orifícios. Figura 9.
5. Prenda o forno ao móvel com os parafusos fornecidos, aparafusando-os através dos batentes.



ATENÇÃO

Não se apoie na porta aberta do forno durante os passos 4 e 5, pois, como o forno não está preso ao móvel, pode cair para a frente no chão.

Informações ambientais


RETIRAR DA EMBALAGEM ECOLÓGICA

A embalagem foi produzida com materiais totalmente recicláveis e que podem ser reutilizados. Consulte a administração local da sua cidade no que diz respeito às normas para reciclar estes materiais.

RETIRAR O PRODUTO



ATENÇÃO

O símbolo  no produto ou na embalagem indica que este aparelho não pode ser tratado como lixo doméstico normal. Deve entregá-lo num ponto de recolha de equipamento elétrico e eletrónico para a sua reciclagem. Desta forma, ajudará a evitar possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública devido a uma manipulação incorreta.

Para obter informações mais detalhadas sobre a reciclagem do aparelho, contacte a administração local da sua cidade, o serviço de gestão de resíduos domésticos ou o estabelecimento onde adquiriu o produto.



INFORMAÇÕES ENERGÉTICAS

Testado em conformidade com os requisitos dos regulamentos 66/2014 (conceção ecológica) e 65/2014 (etiquetagem de eficiência energética) da Norma EN 60350-1. Medições de consumo energético efetuadas em diferentes condições podem gerar valores diferentes dos apresentados para o seu forno.

Para consultar os dados de consumo energético do seu forno, consulte o Guia de Utilização que acompanha este manual.

Antes da primeira utilização

Devido ao processo de fabrico pode haver vestígios de gordura e outras impurezas no forno. Para eliminá-los proceda da seguinte forma:

1. Retire todos os elementos da embalagem, incluindo o plástico protetor, se incluído
2. Ligue o seu forno na função , ou, se esta não existir, na função , 200 °C e durante 1 hora. Para isso, consulte o Guia

de Utilização que acompanha este manual.

3. Arrefeça o forno abrindo a porta, para que fique ventilado e sem odores no seu interior.
4. Após o arrefecimento, limpe o forno e os acessórios.

Durante esta primeira utilização, são libertados fumos e odores, por isso, a cozinha deve estar bem ventilada.

Outras instruções importantes

Não cubra o fundo do forno com folhas de papel de alumínio, pois isso pode afetar a cozedura e danificar o esmalte do interior do forno e o interior do móvel da sua cozinha.

Não verta água no fundo do forno durante o funcionamento, visto que pode danificar o esmalte.

Em cozinhados com um elevado conteúdo de líquidos, é normal que ocorra alguma condensação na porta do forno.

Ao fechar a porta do forno durante a cozedura, é possível ouvir o som do ar no interior. Este efeito é normal devido à pressão que a porta exerce ao fechar para que o forno fique estanque.

Acessórios

Não coloque recipientes nem alimentos no fundo do forno. Utilize sempre os tabuleiros e as grelhas fornecidas com o forno.

Para preparar iogurte, pode colocar os fracos diretamente no fundo do forno.

Para cozinhar qualquer outro alimento, introduza o tabuleiro ou a grelha nas guias laterais existentes no interior do forno, conforme indicado a seguir:

1. Entre duas varetas dos suportes laterais ou sobre alguma das guias amovíveis do forno, caso existam.

2. A grelha e alguns tabuleiros têm fissuras de retenção para evitar que sejam retirados por acidente. Coloque essas fissuras na parte traseira do forno e a apontar para baixo. Figura 4.

3. A superfície da grelha na qual vai colocar os recipientes deve ficar por baixo das varetas laterais. Assim, evita o deslizamento acidental do recipiente. Figura 5.

Limpeza e manutenção



ATENÇÃO

Deve desligar o aparelho da rede elétrica para realizar qualquer intervenção

LIMPEZA DO EXTERIOR E DOS ACESSÓRIOS DO FORNO

Limpe o exterior do forno e os acessórios com água morna com sabão ou com um detergente suave.

Para superfícies inoxidáveis ou pintadas, proceda com precaução e utilize apenas esponjas ou panos que não risquem.

LIMPEZA DO INTERIOR DO FORNO

Limpe o interior regularmente para eliminar restos de gordura ou de alimentos, que de futuro podem libertar fumos e odores ou que podem provocar o aparecimento de manchas.

Com o forno frio e em superfícies esmaltadas (por exemplo, na base do forno) use escovas

de nylon ou esponjas com água morna e sabão. Se utilizar produtos de limpeza de fornos, aplique-os apenas nas superfícies esmaltadas e siga as instruções do fabricante.



ATENÇÃO

Não limpe o interior do forno com máquinas a vapor ou de pressão

Não utilize esfregões metálicos, escovas de arame ou qualquer utensílio que possa riscar o esmalte.

Com o passar do tempo, determinados tipos de alimentos, como tomate, vinagre, assados em sal, etc., provocam uma alteração de cor no esmalte. Isso é normal e não afeta a funcionalidade do forno. Não tente tirar essas manchas com produtos abrasivos, como os descritos anteriormente, uma vez que podem danificar a superfície permanentemente.

Limpe a junta regularmente para eliminar restos de gordura ou alimentos. Isto evita a deterioração e rotura da junta em cozinhados posteriores.

Recomendamos limpar a junta sem a desmontar

Desmontar os suportes laterais

1. Retire os acessórios do interior do forno.
2. Desenrosque totalmente a porca de fixação dianteira (A), puxe os suportes para a frente (B) e retire-os. Figura 10.

Para montar os suportes

3. Encaixe o entalhe traseiro na porca de fixação traseira.
4. Coloque a porca de fixação frontal (C) no entalhe frontal do suporte. Figura 11.
5. Fixe o suporte com a porca (D), enroscando-a até que fique ajustada (E). Figura 11.



ATENÇÃO

Se não fixar firmemente os suportes laterais com as porcas pode resultar em sobreaquecimento e danos.

LIMPEZA DA PORTA DO FORNO

Montagem/desmontagem dos vidros interiores da porta



ATENÇÃO

Se desmontar os vidros com a porta montada no forno, faça-o sempre com a dobradiça na posição de bloqueio. Caso contrário, a porta poderá fechar-se, partindo os vidros não desmontados e causando ferimentos.

Dependendo do modelo, o seu forno pode ter 1 ou 3 vidros. Siga as instruções correspondentes ao tipo de porta incorporada no seu forno.

1. Prima os botões situados na parte superior de ambos os lados da porta do forno com os dedos. Figura 13.
2. Sem deixar de pressionar, puxe o fecho superior da porta. Figura 14.
3. Retire os vidros da porta. Limpe os vidros com um produto limpa-vidros ou água com sabão e um pano suave.



ATENÇÃO

Tenha em conta a ordem e posição dos vidros quando os retirar, uma vez que depois deverá montá-los na mesma ordem e posição quando terminar a limpeza.

4. Uma vez limpos, introduza o vidro n.º 3 na mesma posição, para que a indicação TERMOGLASS impressa no mesmo fique visível, conforme indicado na Figura 14.
5. Coloque novamente o fecho superior da porta, certificando-se de que os botões laterais encaixam no respetivo orifício.



ATENÇÃO

Nunca ponha o forno a funcionar sem algum dos vidros da porta.

MÉTODO DE LIMPEZA PARA VIDROS EXTERIORES

Utilize um pano de microfibra e água; se necessário, utilize um detergente neutro.

Não devem ser utilizados detergentes ou outros materiais de limpeza abrasivos.

TROCA DA LÂMPADA DO FORNO



ATENÇÃO

Para trocar a lâmpada, certifique-se primeiro de que o forno está desligado da rede elétrica.

A lâmpada a substituir deve ter uma resistência à temperatura de até 300 °C e

pode solicitá-la no serviço de assistência técnica.

Troca da lâmpada superior

Para substituir a lâmpada proceda da seguinte forma:

1. Desligue o aparelho da alimentação. Tire a ficha da tomada ou desligue o circuito de alimentação elétrica do aparelho.
2. Solte a proteção de vidro da lâmpada **(1)**.

3. Retire a lâmpada de halogéneo **(2)**. **Atenção! A lâmpada pode estar muito quente.**
4. Coloque uma nova lâmpada G9 230V / 25W. **Atenção! Não toque a superfície da lâmpada diretamente com os dedos porque pode danificar a lâmpada.** Siga as instruções do fabricante da lâmpada.
5. Volte a apertar a proteção de vidro da lâmpada **(1)**.
6. Ligue o aparelho novamente à corrente.

Se alguma coisa não funcionar

Nesta secção são apresentadas algumas das situações mais habituais que podem ocorrer

no seu forno, juntamente com as causas mais comuns e possíveis soluções.

O forno não funciona

- Verifique a ligação à rede
- Verifique os fusíveis e o limitador de corrente da sua instalação.
- Verifique a posição do seletor de funções e de temperaturas.

A luz interior do forno não acende

- Substitua a lâmpada.
- Verifique se a lâmpada está montada corretamente de acordo com as instruções de instalação.

Nada acontece quando as teclas são premidas

- Verifique se o bloqueio de segurança foi ativado.

A luz piloto de aquecimento não acende

- Selecione uma temperatura
- Selecione uma função.
- Esta só deve acender quando o forno estiver a aquecer para atingir a temperatura selecionada.

Libertação de fumos durante o funcionamento do forno

- Processo normal na primeira utilização.
- Limpe periodicamente o forno.
- Reduza a quantidade de gordura ou óleo no tabuleiro.
- Não utilize temperaturas mais elevadas do que as indicadas nas tabelas de cocção.

Não se obtêm os resultados esperados no cozinhado

- Reveja as tabelas e cozinhados para obter uma orientação sobre o funcionamento do seu forno.

Os meus acessórios e suportes de fixação dos tabuleiros estão danificados

- É necessário substituí-los por acessórios novos e retirá-los nos próximos ciclos de limpeza.

A cor do esmalte sofreu variações e apareceram manchas

- A composição química de alguns alimentos pode levar a alterações no esmalte.

- É um processo normal que não afeta as propriedades do esmalte.

Durante o funcionamento do forno ouvem-se ruídos estranhos

- Verifique se existem arcos elétricos no interior do forno gerados por objetos metálicos estranhos (ver capítulo sobre o tipo de Loiça).
- Verifique se a loiça entra em contacto com as paredes do forno.
- Verifique se existem espetos ou colheres soltos no interior do forno

Os alimentos não aquecem ou aquecem muito lentamente

- Verifique se utilizou inadvertidamente loiça de metal.
- Verifique se selecionou o tempo de funcionamento e o nível de potência adequados.

- Verifique se colocou no interior do forno uma quantidade maior ou mais fria de alimentos, do que habitualmente.

O alimento está excessivamente quente, ressequido ou então queimado

- Verifique se foi selecionado o tempo de funcionamento e o nível de potência adequados.

Ouve-se um ruído depois de um processo ter terminado

- Isto não é um problema. O ventilador de refrigeração continua a funcionar durante algum tempo. Quando a temperatura baixar o suficiente o ventilador desligar-se-á.

Informações técnicas



ATENÇÃO

Se o problema persistir, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Comunique ao Serviço de Assistência Técnica o tipo de anomalia observado indicando:

1. Número de série (S-No).
2. Modelo do aparelho (Mod.).

Estas informações encontram-se na Placa de Características do forno que pode consultar abrindo a porta, num dos lados.

Este aparelho foi desenhado, testado e fabricado de acordo com:

- Segurança: EN/IEC 60335-1; EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 62233
- Desempenho: EN/IEC 60350-1; EN 50564/IEC 62301.
- EMC: EN 55014-1 / CISPR 14-1; EN 55014-2 / CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3.

Figures / Figuras / Figuras / Figures / Abbildungen

Fig. 1

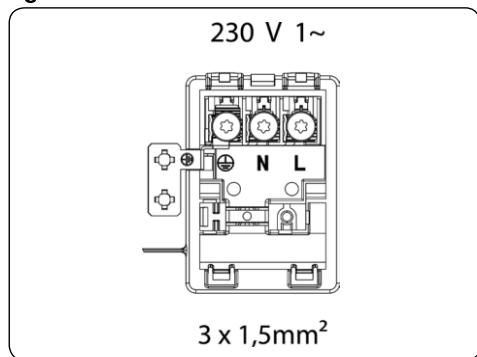


Fig. 2

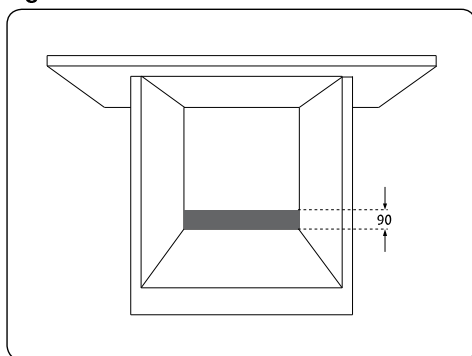


Fig. 3

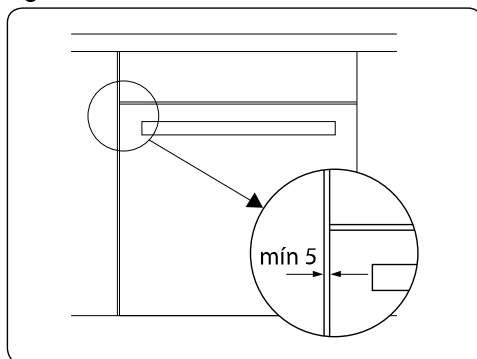


Fig. 4

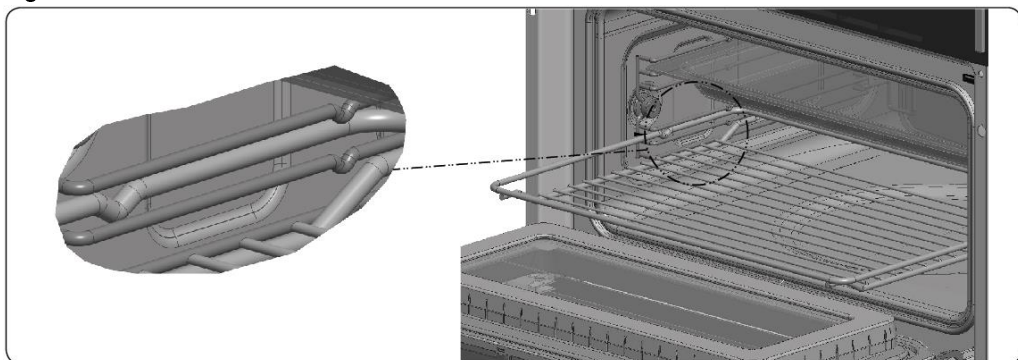


Fig. 5

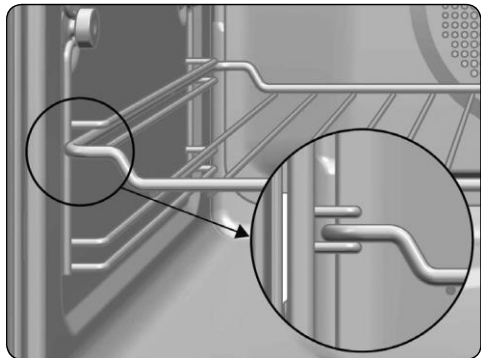


Fig. 6

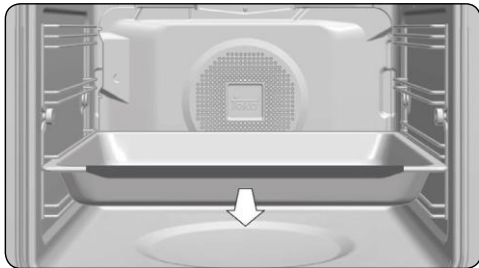


Fig. 7

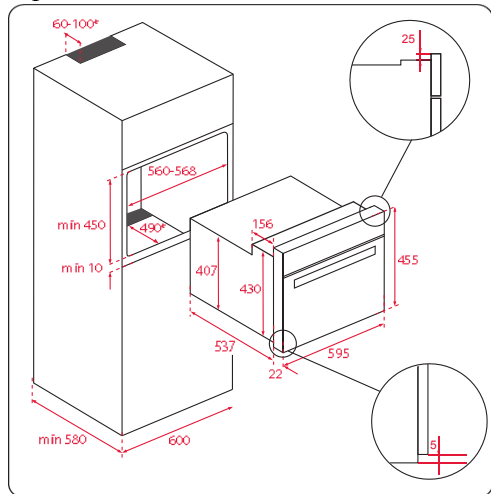


Fig. 8

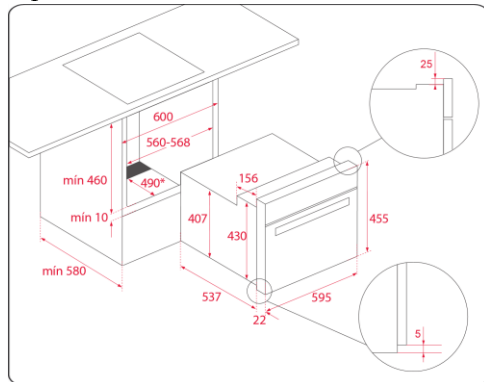


Fig. 9

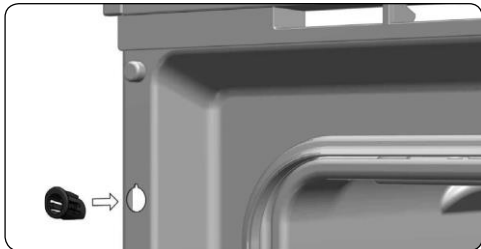


Fig. 10

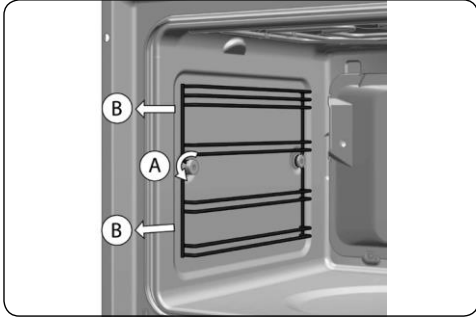


Fig. 11

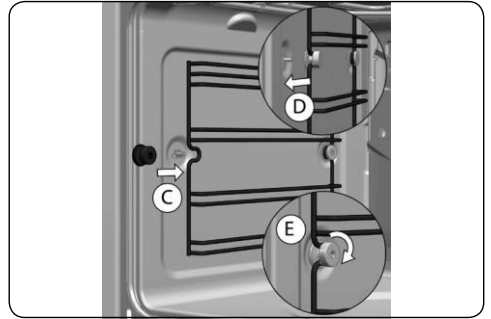


Fig. 12

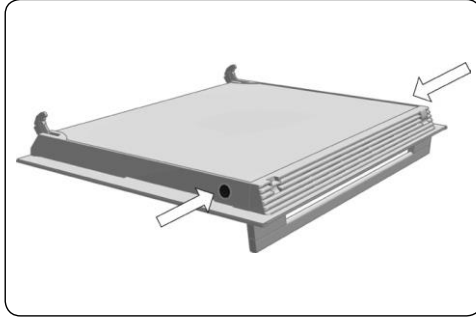


Fig.13

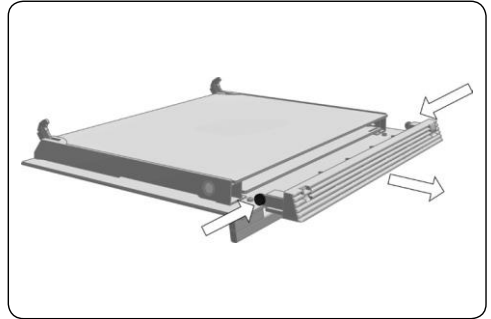


Fig.14

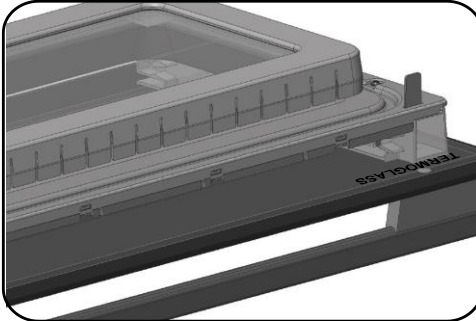


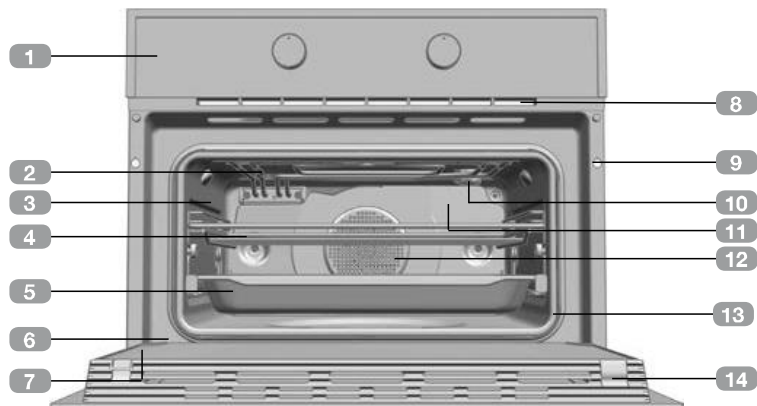
Fig. 15



Índice

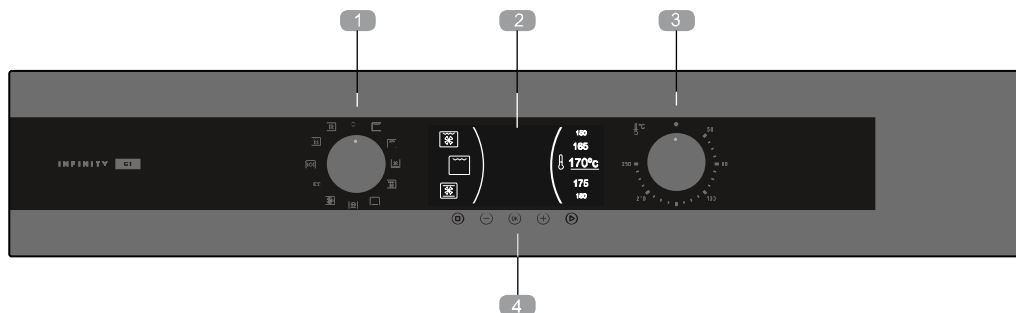
Descrição do forno	95	Início rápido.....	100
Painel de comandos	95	Descongelação por tempo	100
Funções do forno	96	Descongelação por peso.....	101
Níveis de Potências das Micro-ondas	96	Funções combinadas	101
Descrição do visor	97	Funções de segurança	102
Acertar a hora.....	97	Bloqueio de segurança.....	102
Ocultar o relógio.....	98	Modo Showroom.....	102
Manuseamento do forno	98	FUNÇÃO TEKA HYDROCLEAN®	102
Funcionamento manual.....	98	programar a função teka Hydroclean®	
Funcionamento do temporizador do forno		102
.....	98	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	103
Microondas	100	Especificações	103

Descrição do forno



- | | | | |
|----------|----------------------|-----------|-----------------------------|
| 1 | Painel de comandos | 8 | Saída de ar de refrigeração |
| 2 | Resistência do grill | 9 | Fixação ao móvel |
| 3 | Apoio dos tabuleiros | 10 | Lâmpada |
| 4 | Grelha | 11 | Painel traseiro |
| 5 | Tabuleiro | 12 | Turbina |
| 6 | Dobradiça | 13 | Junta de forno |
| 7 | Vidro interior | 14 | Porta |

Painel de comandos



- | | | | |
|----------|--------------------|----------|------------------------|
| 1 | Seletor de funções | 3 | Seletor de temperatura |
| 2 | Visor | 4 | Teclas touch |

Funções do forno



INFORMAÇÃO

Para uma descrição da utilização de cada uma das funções, consulte o guia de cozinhados fornecido com o seu forno.



DESLIGAR O FORNO



CONVENCIONAL



MAXIGRILL



CONVENCIONAL COM TURBINA



MAXIGRILL COM TURBINA



RESISTÊNCIA INFERIOR



TURBO + RESISTÊNCIA INFERIOR



TURBO



ECO MODO ECOLÓGICO



MICROONDAS + AR QUENTE



MICROONDAS + GRILL

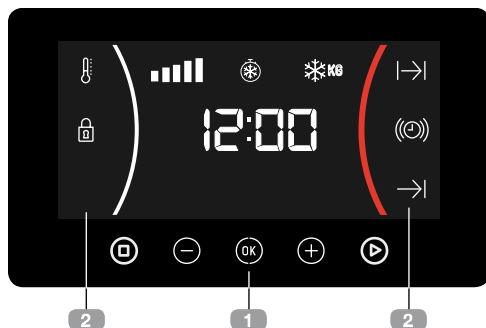


MICROONDAS

Níveis de Potências das Micro-ondas

Potência das micro-ondas	Alimentos
200	Descongelação lenta para alimentos delicados; manter quente.
400	Cozinhar com pouco calor; refogar arroz. Descongelação rápida.
600	Aquecer e cozinhar alimentos.
800	Cozinhar legumes e alimentos. Cozinhar e aquecer cuidadosamente. Aquecer e cozinhar pequenas quantidades. Aquecer alimentos delicados.
1000	Cozinhar e aquecer rapidamente líquidos e alimentos pré confeccionados.

Descrição do visor



1 TECLAS

, e : Permitem a programação das funções.

: Permite iniciar as funções de cozinhado.

: Permite parar as funções de cozinhado.

2 SÍMBOLOS

AVISADOR: Ilumina-se quando é selecionada função de avisador do relógio. Gera um sinal acústico no final do tempo programado. O forno não se desligará quando termina o tempo. Esta função também pode ser utilizada quando o forno estiver a cozinhar.

e **PROGRAMAÇÃO:** Iluminam-se para indicar que o forno está programado (duração, fim ou total).

- Duração do cozinhado:** Permite cozinhar durante um tempo selecionado e a seguir o forno desligar-se-á de forma automática.
- Hora de finalização do cozinhado:** Permite cozinhar até uma hora estabelecida e a seguir o forno desligar-se-á de forma automática.
- e **Duração e finalização do cozinhado:** Permite programar a duração

e a hora de finalização do cozinhado. O forno ligar-se-á de forma automática para cozinhar durante o tempo selecionado (Duração) e desligar-se-á automaticamente na hora indicada (Finalização do cozinhado).

Bloqueio de segurança: Indica que as teclas touch do relógio estão bloqueadas, evitando a sua manipulação por parte de crianças pequenas.

Outras funções

AQUECIMENTO: Indica que o forno está a transmitir calor ao alimento.

DESCONGELAÇÃO POR TEMPO: Ilumina-se durante a função de descongelação por tempo

DESCONGELAÇÃO POR PESO: Ilumina-se durante a função de descongelação por peso.







ATENÇÃO



A sensibilidade das teclas touch adapta-se continuamente às condições ambientais. Ao ligar o forno à corrente, é necessário ter o cuidado de garantir que a superfície do vidro da parte da frente dos comandos está limpa e livre de qualquer obstáculo.


Se, ao tocar nas teclas, o relógio não responder corretamente, é necessário desligar o forno da rede elétrica e voltar a ligá-lo algum tempo depois. Desta forma os sensores ajustar-se-ão automaticamente e reagirão novamente ao tocar com o dedo.

Acertar a hora

- Ao ligar o forno, observará que no relógio aparece a piscar a indicação 12:00.
- Pressione ou para acertar as horas.

- Pressione  para confirmar as horas.
- Pressione  ou  para ajustar os minutos.
- Pressione  para confirmar os minutos.

Se pretender alterar a hora, pressione  ou  até que a indicação da hora fique



intermitente. Pressione  e siga os passos descritos no ponto anterior.



ATENÇÃO

No caso de um corte de corrente elétrica, será apagada toda a programação do relógio eletrónico e aparecerá a piscar no relógio a indicação 12:00. Deverá acertar a hora e programá-lo de novo.

OCULTAR O RELÓGIO

- Para ocultar o relógio pressione a tecla  durante 5 segundos.
- Para voltar a mostrar o relógio pressione novamente a tecla  durante 5 segundos.

Manuseamento do forno

FUNCIONAMENTO MANUAL



- Após acertar a hora do relógio, o seu forno está pronto para cozinhar. Selecione uma função de cozinhado e uma temperatura.



INFORMAÇÃO

Em modelos com regulação eletrónica de temperatura, a temperatura é apresentada no ecrã do relógio ao rodar o seletor.

Assim que a temperatura for selecionada, o relógio volta a ser apresentado automaticamente no ecrã.

- Poderá verificar que o símbolo  se ilumina durante o cozinhado para indicar a transmissão de calor ao alimento. Este símbolo apaga-se quando é atingida a temperatura selecionada.
- Para desligar o forno, coloque os comandos na posição .











INFORMAÇÃO

Quando inicia um cozinhado, por defeito o forno irá mostrar o tempo total do cozinhado em curso., caso não tenha sido selecionado um tempo de cozinhado ou tempo de final de cozinhado.


FUNCIONAMENTO DO TEMPORIZADOR DO FORNO





Programação do avisador

1. Pressione  ou  até que o símbolo  fique intermitente no visor e pressione . No visor será exibida a indicação 00_00.
2. Selecione o tempo, após o qual pretende que o relógio avise, pressionando em  ou . Ouvirá 2 beeps seguidos como confirmação e será exibida a contagem decrescente do tempo definido. O símbolo  piscará lentamente.
3. Quando terminar o tempo, será emitido um sinal acústico durante 90 segundos e o símbolo  piscará mais rapidamente.

**NOTA**

Com a função Avisador, o forno não se desligará quando terminar o tempo programado.










4. Pressione qualquer tecla para parar o sinal sonoro, nesse momento o símbolo  apagar-se-á.



Caso pretenda alterar o tempo do avisador, pressione  ou  até que no visor o símbolo  fique intermitente e as horas paradas, de seguida pressione  e siga novamente os passos descritos. Ao aceder ao temporizador, será exibido o tempo restante atual, que poderá ser alterado.


**NOTA**





Com a função Avisador, o tempo restante será permanentemente exibido no visor. Com esta função ativada, não é possível visualizar a hora nem o tempo total programado para o cozinhado.

Programação da Duração do Cozinhado

















1. Selecione uma função e uma temperatura de cozinhado através dos comandos do forno.
2. Pressione  ou  até que o símbolo  fique intermitente no visor e pressione . No visor será exibida a indicação 0_00.
3. Selecione o tempo, após o qual pretende que o relógio avise, pressione  ou .
4. Pressione  para confirmar. Ouvirá 2 beeps seguidos como confirmação e será exibida a contagem decrescente do tempo definido. O símbolo  piscará lentamente.
5. Decorrida a duração do cozinhado, o forno desligar-se-á, soará um sinal sonoro e o símbolo  piscará mais depressa.

6. Pressione  para parar o sinal sonoro e apagar o símbolo  ligando de novo o forno.

7. Coloque os comandos na posição  para desligar o forno.

Pode alterar o tempo de cozinhado restante a qualquer momento, bastando para tal premir  ou  até que o símbolo  comece a piscar rapidamente. De seguida, pressione  para alterar o tempo.

Programação da Hora de Finalização do Cozinhado

1. Selecione uma função e uma temperatura de cozinhado.
2. Pressione  ou  até que o símbolo  fique intermitente no visor e prima . No visor será exibida a hora atual.
3. Selecione o tempo, após o qual pretende que o relógio avise, pressione  ou .
4. Pressione  para confirmar. Ouvirá 2 beeps seguidos como confirmação e será exibida a hora de finalização do cozinhado. O símbolo  piscará.
5. Assim que for atingida a hora de finalização programada, o forno desligar-se-á, será emitido um sinal sonoro e o símbolo  piscará.
6. Prima  para parar o sinal sonoro e apagar o símbolo , ligando de novo o forno.
7. Coloque os comandos na posição  para desligar o forno.
Pode alterar o tempo de cozinhado restante a qualquer momento, bastando para tal pressionar  ou  até que o símbolo  comece a piscar rapidamente. De seguida, prima  para alterar o tempo.

Programação da Duração e Finalização do Cozinhado

1. Selecione uma função e uma temperatura de cozinhado.
 2. Pressionando \ominus ou \oplus até que o símbolo $\text{I} \rightarrow \text{I}$ fique intermitente no visor e prima OK . No visor será exibida a indicação 0_00.
 3. Selecione a duração do cozinhado, tocando em \ominus ou \oplus . Posteriormente, soarão 2 beeps seguidos e será exibido o tempo restante no visor e o símbolo $\text{I} \rightarrow \text{I}$ piscará lentamente.
 4. Pressione OK para confirmar.
 5. Pressione \ominus ou \oplus até que o símbolo $\rightarrow \text{I}$ fique intermitente no visor e prima OK . No visor será exibida a hora atual.
 6. Selecione a hora de finalização do cozinhado, premindo \ominus ou \oplus .
 7. Pressione OK para confirmar. Posteriormente soarão 2 beeps seguidos, será mostrada a hora atual no visor.
 8. Selecione uma função e uma temperatura de cozinhado. O forno permanecerá desligado e com os símbolos $\text{I} \rightarrow \text{I}$ e $\rightarrow \text{I}$ iluminados. O seu forno está programado.
 9. Quando for alcançada a hora de início do cozinhado, o forno entrará em funcionamento e o cozinhado decorrerá durante o tempo selecionado.
 10. Durante o cozinhado será exibido o tempo de cozinhado restante e o símbolo $\text{I} \rightarrow \text{I}$ piscará lentamente.
 11. Assim que for atingida a hora de finalização programada, o forno desligar-se-á, será emitido um sinal sonoro e o símbolo $\text{I} \rightarrow \text{I}$ piscará mais depressa.
 12. Prima OK para parar o sinal sonoro e apagar o símbolo $\text{I} \rightarrow \text{I}$, ligando de novo o forno. 13. Coloque os comandos na posição O para desligar o forno.
- Pode alterar o tempo de cozinhado restante a qualquer momento, bastando para tal premir \ominus ou \oplus até que o símbolo $\text{I} \rightarrow \text{I}$

comece a piscar rapidamente. De seguida, prima OK para alterar o tempo.

MICROONDAS

1. Rode o seletor de funções para a posição Micro-ondas.
2. No visor é exibido 0_30 (função de início rápido) por padrão de funcionamento. Pressione \ominus ou \oplus até ser exibido 1_00 no visor.
3. Pressione OK para confirmar.
4. No visor é exibido o tempo padrão de funcionamento. Com as teclas \ominus ou \oplus ajuste a duração desejada.
5. Pressione OK para confirmar.
6. No visor é exibida a potência padrão de funcionamento. Com as teclas \ominus ou \oplus ajuste a potência desejada.
7. Pressione OK para confirmar.
8. Pressione D para iniciar a função micro-ondas com os parâmetros desejados.

INICIO RÁPIDO

1. Rode o seletor de funções para a posição Micro-ondas.
2. Pressione D e o forno começa a funcionar na função Micro-ondas à potência máxima durante 30 segundos.
3. Caso pretenda aumentar o tempo de funcionamento pressione novamente a tecla D . Cada vez que esta tecla for premida o tempo de funcionamento será aumentado em 30 segundos.

DESCONGELAÇÃO POR TEMPO

1. Rode o seletor de funções para a posição Micro-ondas.
2. Pressione \ominus ou \oplus até que o símbolo $\text{I} \rightarrow \text{I}$ apareça no display.
3. Pressione OK para confirmar.

4. No visor é exibido o tempo de descongelação padrão. Com as teclas \ominus ou \oplus ajuste a duração desejada.
5. Pressione ▶ para iniciar a função descongelação por tempo com os parâmetros desejados.



NOTA

Consulte o Guia de cozinhados para sugestões de tempos de descongelação.



INFORMAÇÃO

Quando no visor mostrar a palavra "Turn", abra a porta, vire os alimentos e pressione ▶ para continuar.

DESCONGELAÇÃO POR PESO

1. Rode o seletor de funções para a posição Micro-ondas.
2. Pressione \ominus ou \oplus até que o símbolo **KG apareça no visor.
3. Pressione OK para confirmar.
4. No visor é exibido "F01" a piscar como padrão. Selecione a opção de descongelação desejada, pressionando \ominus ou \oplus .
5. Pressione OK para confirmar.
6. No visor é exibido o peso padrão. Com as teclas \ominus ou \oplus ajuste o peso desejado.
7. Pressione ▶ para iniciar a função descongelação por peso com os parâmetros desejados.

A tabela seguinte mostra os programas para descongelar por peso, indicando os intervalos de peso e tempos de descongelação e de conservação (para assegurar que os alimentos mantêm uma temperatura uniforme):

Prog.	Alimen- to	Peso (kg)	Tempo (min.)	Tempo de conservação (min.)
F01	Carne	0.10 – 2.00	2:10 – 43	20 – 30
F02	Aves	0.10 – 2.50	2:20 – 58	20 – 30
F03	Peixe	0.10 – 2.00	2 – 40	20 – 30
F04	Fruta	0.10 – 0.50	2:36 – 13	10 – 20
F05	Pão	0.10 – 0.80	2:25 – 19	10 – 20



INFORMAÇÃO

Quando no visor mostrar a palavra "Turn", abra a porta, vire os alimentos e pressione ▶ para continuar.

FUNÇÕES COMBINADAS

1. Selecione a função de micro-ondas + função convencional com o seletor de funções.
2. No visor é exibido o tempo padrão de funcionamento. Pressione OK para selecionar.
3. Com as teclas \ominus ou \oplus ajuste a duração desejada.
4. Pressione OK para confirmar.
5. No visor é exibida a potência padrão de funcionamento. Com as teclas \ominus ou \oplus ajuste a potência desejada.
6. Pressione OK para confirmar.
7. Pressione ▶ para iniciar a função com os parâmetros desejados.



NOTA

A temperatura pode ser alterada a qualquer altura ao rodar o seletor de temperatura.





NOTA

A potência máxima que pode ser selecionada é de 600 W.

Funções de segurança


BLOQUEIO DE SEGURANÇA

Esta função pode ser selecionada a qualquer momento durante a utilização do forno.

Para ativar a função, prima a tecla  durante alguns segundos até que soe 1 sinal sonoro e o símbolo  seja exibido no visor. O forno está bloqueado.



Se o forno estiver desligado e a segurança para crianças estiver ativa, o forno não cozinhará mesmo que selecione uma função de cozinhado.



Caso ative esta função enquanto estiver a utilizar o forno, apenas bloqueará a manipulação do relógio eletrónico.

Para desativar a função, pressione a tecla  durante alguns segundos até que soe 1 sinal sonoro.

MODO SHOWROOM

O modo showroom é utilizado em showrooms, para demonstrar aos clientes como funciona o forno tal como descrito em todas as funções, mas não são ativadas as cargas de aquecimento.

Para ativar o modo showroom pressione  e  em simultâneo.

Para desativar a função pressione  e  novamente.

Função Teka Hydroclean®

Esta função facilita a limpeza da gordura e restos de sujidade que tenham aderido às paredes do forno.

Para facilitar a limpeza, evite a acumulação de sujidade. Limpe frequentemente o forno.

PROGRAMAR A FUNÇÃO TEKA HYDROCLEAN®



ATENÇÃO

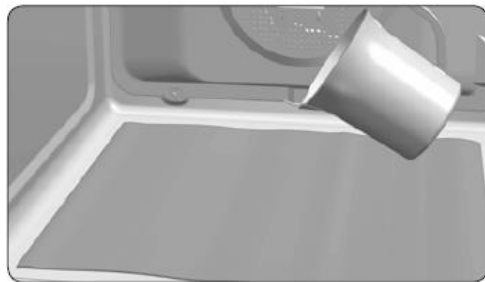
Não verta água no interior do forno enquanto este ainda estiver quente, pois poderá danificar o esmalte do mesmo.

Realize sempre o ciclo com o forno frio. Se o procedimento for efetuado com o forno demasiado quente, poderá haver alterações no resultado e poderá danificar o esmalte.

Retire previamente os tabuleiros e todos os acessórios do interior do forno, incluindo os suportes dos tabuleiros ou as guias telescópicas.

Para tal, siga as instruções presentes no manual de instalação e manutenção fornecido com o forno.

1. Com o forno frio, coloque um pano estendido na base do forno.





2. Verta lentamente 200 ml de água na parte inferior da cavidade do forno.



INFORMAÇÃO

Para melhores resultados, adicione uma colher pequena de detergente suave para a loiça no copo de água antes de o verter no pano.

3. Rode o seletor de funções para a posição .

4. Regule o seletor de temperatura para 90 °C.
5. Programe uma duração de 4 minutos no temporizador.
6. Decorridos os 4 minutos, será emitido um sinal sonoro e o forno deixará de aquecer.
7. Coloque o seletor de funções na posição  .
8. Espere 20 minutos aproximadamente até que o interior do forno arrefeça.



IMPORTANTE

Não abra a porta do forno até que a fase de arrefecimento termine.

A fase de arrefecimento é necessária para o correto funcionamento da função Hydroclean®.

9. O forno está pronto para retirar os restos de sujidade e a restante água com o pano.

A função Hydroclean® é realizada a baixa temperatura. No entanto, o tempo de arrefecimento pode variar de acordo com a temperatura ambiente.



ATENÇÃO

Antes de tocar diretamente na superfície interior do forno, certifique-se de que este se encontra a uma temperatura adequada.

Se após a realização da função Hydroclean® for necessária uma limpeza mais profunda, utilize detergentes neutros e esponjas não abrasivas.

Características técnicas

ESPECIFICAÇÕES

- Tensão AC (ver chapa de características)
- Potência requerida..... 3500 W
- Potência Grill/ Maxigrill..... 1400 W/ 2500 W
- Potência Resistência Inferior 1150 W
- Potência Ar Quente 1800 W
- Potência de saída Micro-ondas..... 1000 W
- Frequência de Micro-ondas 2450 MHz
- Dimensões exteriores (LxAxP) 455 x 595 x 562 mm
- Dimensões da cavidade (LxAxP)..... 475 x 365 x 232 mm
- Capacidade do forno..... 40 l
- Peso..... 38,2 kg

Índice

Descrição das funções de cozinhado do forno.....	146	Funções combinadas	151
Utilização ecológica do forno.....	147	Recipientes de metal e películas de alumínio.....	151
Guia de cozinhados.....	148	Tampas.....	152
Funções Micro-ondas	148	Aves domésticas	178
As vantagens do forno microondas .	148	Tabelas de temperatura e tempos ...	178
Modo de funcionamento do forno microondas	148	Carne.....	179
Porque é que os alimentos aquecem	149	Peixe.....	181
Cozinhar com micro-ondas.....	149	Pizza.....	182
Cozinhar com micro-ondas.....	150	Pão	182
Descongelação com micro-ondas ..	150	Entrantes y pastas.....	183
Que tipo de loiça pode ser utilizada?	151	Confeitaria.....	184
Função micro-ondas	151	Descongelação por tempo	187
Teste à loiça.....	151	Loiça.....	189
Funções convencionais.....	151		

Descrição das funções de cozinhado do forno



ATENÇÃO

Tenha em consideração que as funções disponíveis dependerão do modelo do forno.

Para saber quais são funções que estão disponíveis no seu forno, consulte o Manual de utilização que acompanha o presente Guia de cozinhados.



CONVENCIONAL

É utilizada para bolos e tartes para nos quais o calor recebido deve ser uniforme e para que se obtenha uma textura esponjosa.



CONVENCIONAL COM TURBINA

Adequado para assados e pastelaria. O ventilador distribui de forma uniforme o calor no interior do forno, reduzindo o tempo e a temperatura de cozinhado.



GRILL E RESISTÊNCIA INFERIOR

Especial para assados. Pode ser utilizada para qualquer peça, independentemente do seu tamanho.



MAXIGRILL

Permite o gratinado em superfícies superiores relativamente à função Grill, assim como uma maior potência de gratinado, para que o alimento doure mais rapidamente.



GRILL

Gratinado e assado superficial. Permite obter o dourado da camada exterior sem afetar o interior do alimento. Indicado para peças planas como bifes, costeletas, peixe, tostas.



GRILL / MAXIGRILL COM

TURBINA

Proporciona um assado uniforme ao mesmo tempo que doura superficialmente. Ideal para grelhados. Especial para peças de grande volume como aves, caça... Recomenda-se a colocação a peça de carne sobre a grelha do forno e o tabuleiro por baixo, para o escorrimento de sucos.



CALOR INFERIOR (FUNDO)

Calor apenas a partir da parte inferior. Adequado para aquecer pratos ou levedar massas de pastelaria e afins.



TURBO + CALOR INFERIOR (PIZZA)

Especial para cozinhar pizzas, empadas e bolos ou bolos recheados com fruta.



TURBO

A turbina distribui o calor que provém de uma resistência situada na parte traseira do forno. Pela uniformidade da temperatura que se produz, permite cozinhar em 2 alturas ao mesmo tempo.



EM LUME BRANDO

Especial para guisar carnes em molho, estufados, etc... de modo tradicional e, em geral, para receitas que necessitem de ser cozinhadas “em lume brando”, com tempos de cozedura especialmente longos e a baixa temperatura.

Para obter melhores resultados, recomenda-se a utilização de caçarolas fechadas com tampa, certificando-se de que são adequadas para levar ao forno.

ECO MODO ECOLÓGICO

Permite cozinhar alimentos no forno com um consumo energético mínimo. Através do aquecimento por convecção forçada, o forno desliga-se alguns minutos antes de finalizar o cozinhado, permitindo o aproveitamento do calor residual existente no interior da cavidade e obtendo um acabamento perfeito dos alimentos. Indicado para peixe e assados de todos os tipos de carne.

DESCONGELAÇÃO

Esta função é apropriada para a descongelação suave de alimentos. Particularmente, no caso dos alimentos que são consumidos sem necessidade de aquecer, como por exemplo cremes, massas, tartes, pastéis, etc.

Em alguns modelos, a função de descongelação permite fornecer calor aos alimentos através de um sistema de ar quente em 2 níveis. O nível HI é adequado para carnes em geral e o nível LO para peixe, pastelaria e pão.

MICRO-ONDAS

Esta função é apropriada para cozer e aquecer verduras, batatas, arroz, peixe e carne.

MICRO-ONDAS E FUNÇÕES COMBINADAS

Esta função é apropriada para cozinhar lasanha, aves, batatas assadas e gratinados.

FERMENTAR MASSAS

Especial para a fermentação de massas, tanto de pão como de pastelaria.

PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO

Esta função permite pré-aquecer rapidamente a cavidade do forno à temperatura que tenha selecionado. Utilize esta opção para quando necessitar que o forno atinja uma determinada temperatura antes de introduzir os alimentos.

Utilização ecológica do forno

Para um aproveitamento otimizado da energia, siga os seguintes conselhos:

- Retire do forno os acessórios que não irá utilizar.
- Utilize recipientes adequados para o forno, preferencialmente de cor escura.
- Evite abrir a porta enquanto estiver a cozinhar.
- Evite pré-aquecer o forno vazio. Sempre que a receita o permitir, coloque os alimentos no forno enquanto este ainda estiver frio.
- Se o seu forno vier equipado com a função ECO, utilize-a sempre que a receita o permita.
- Em cozinhados mais demorados, desligue o forno 5 a 10 minutos antes de terminar o tempo de cozedura para aproveitar o calor residual.
- Se o seu forno dispuser de funções ventiladas, cozinhe vários pratos de uma só vez.



Guia de cozinhados

As funções de cozinhado variam consoante o modelo. As tabelas seguintes indicam quais as mais representativas.

Os tempos e as temperaturas indicados nas tabelas são de orientação. Aconselha-se que se inicie com os valores mais baixos, aumentando-os se necessário.

Considere sempre os valores mais baixos dos intervalos indicados nas tabelas.

Em geral, os tempos indicados nas tabelas foram calculados tendo em conta a introdução dos alimentos com o forno frio.

Para as receitas que requerem um pré-aquecimento do forno, essa indicação é dada expressamente na receita.

Alguns modelos dispõem da função de Préaquecimento rápido. Esta função reduz o

tempo de cozinhado em relação ao indicado na tabela. Caso utilize esta função, deverá esperar que o forno emita a informação de que foi alcançada a temperatura de cozinhado antes de inserir os alimentos no forno.

As alturas dos tabuleiros utilizados para cozinhar são, a partir do inferior:

1: Inferior.

2/3: Média.

4: Superior.

A altura 4 é a mais adequadas para gratinar e tostar.

Para um resultado mais uniforme, coloque os alimentos o mais centrados possível no tabuleiro ou na grelha.

Funções Micro-ondas

AS VANTAGENS DO FORNO MICROONDAS

No fogão convencional o calor radiado pelas resistências ou queimadores de gás penetra lentamente nos alimentos, de fora para dentro. Existe por isso uma grande perda de energia no aquecimento do ar, componentes do forno e recipientes.

No microondas o calor é gerado pelos próprios alimentos, isto é o calor passa do interior para o exterior. Não existe qualquer perda de calor para o ar, paredes da cavidade e recipientes (caso sejam adequados para fornos microondas), ou seja apenas o alimento é aquecido.

Resumidamente os fornos microondas apresentam as seguintes vantagens:

1. Economia de tempo de cozedura; em geral redução de 3/4 do tempo em relação à cozedura convencional.

2. Descongelação ultra-rápida de alimentos, reduzindo o perigo de desenvolvimento de bactérias.
3. Economia de energia.
4. Conservação do valor nutritivo dos alimentos devido à redução do tempo de cozedura.

MODO DE FUNCIONAMENTO DO FORNO MICROONDAS

No forno microondas existe uma válvula de alta tensão designada por magnetron que converte a energia eléctrica em energia de microondas. Estas ondas electromagnéticas são canalizadas para o interior do forno através de uma guia de ondas e distribuídas por um espalhador metálico ou através de um prato rotativo.

Dentro do forno as microondas propagam-se em todos os sentidos e são reflectidas pelas

paredes metálicas, penetrando uniformemente nos alimentos.

PORQUE É QUE OS ALIMENTOS AQUECEM

A maior parte dos alimentos contêm água cujas moléculas vibram por acção das microondas.

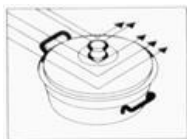
A fricção entre moléculas origina calor que eleva a temperatura dos alimentos, descongelando-os, cozinhando-os ou mantendo-os quentes.

Como o calor se forma no interior dos alimentos:

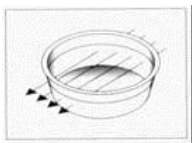
- estes podem ser cozinhados sem/ou com poucos líquidos ou gorduras;
- descongelar, aquecer ou cozinhar no forno microondas é mais rápido que num forno convencional;
- conservam-se as vitaminas, os minerais e as substâncias nutritivas;
- não se alteram a cor natural e o aroma.

As microondas passam através de porcelana, vidro, cartão ou plástico mas não atravessam o metal. Por esse motivo não utilize no forno de microondas recipientes metálicos ou recipientes que tenham partes metálicas.

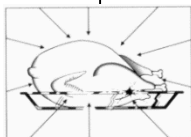
As microondas são reflectidas pelo metal...



...atravessam o vidro e a porcelana...



...e são absorvidos pelos alimentos.



COZINHAR COM MICRO-ONDAS



ATENÇÃO

Leia atentamente o manual de Instalação e Manutenção antes de cozinhar com micro-ondas.

Siga as seguintes recomendações ao cozinhar com micro-ondas:

- Antes de aquecer ou cozinhar alimentos com casca ou **pele** (p. ex. maçãs, tomates, batatas, salsichas) **pique-os**, para que não rebentem. Corte o alimento antes de iniciar a sua preparação
- Antes de utilizar um recipiente, verifique se o mesmo é adequado para micro-ondas (ver capítulo sobre o tipo de loiça).
- Ao confeccionar alimentos com pouca humidade (p. ex. **descongelar pão**, fazer pipocas, etc.) dá-se uma evaporação rápida. O forno funciona deste modo em vazio e o alimento pode carbonizar. Esta situação pode causar danos no forno e na loiça. Deste modo, ajuste apenas o tempo necessário e vigie o cozinhado.
- Não é possível aquecer grandes quantidades de óleo (**fritar**) no micro-ondas.
- Retire os **pratos pré-confeccionados** das embalagens, pois estas nem sempre são resistentes ao calor. Siga as instruções indicadas pelo fabricante.
- **Se tiver vários recipientes**, como por exemplo chávenas, disponha-os uniformemente sobre a base.
- Não feche os **sacos de plástico** com molas de metal, mas sim com molas de plástico. Perfure várias vezes o saco para que o vapor possa sair facilmente.
- Ao aquecer ou cozinhar alimentos certifique-se de que atingem uma **temperatura mínima de 70°C**.
- Durante o cozinhado pode haver formação de **vapor de água** no vidro da porta e eventualmente acabar por pingar. Esta situação é normal e pode ser mesmo

mais significativa se a temperatura ambiente for baixa. A segurança do forno não é posta em causa. Depois do cozinhado limpe a água resultante da condensação.

- Quando aquecer líquidos, utilize **recipientes com uma grande abertura**, para que o vapor possa sair facilmente.

Prepare os alimentos de acordo com as indicações e tenha em atenção os tempos de cozinhado e níveis de potência indicados nas tabelas.

Tenha em atenção que os valores referidos são apenas indicativos e que podem variar em função do estado inicial, da temperatura, da humidade e do tipo de alimento. É aconselhado ajustar os tempos e os níveis de potência a cada situação. Em função do alimento é necessário aumentar ou encurtar os tempos cozinhado ou então elevar ou baixar o nível de potência.

COZINHAR COM MICRO-ONDAS...

1. Quanto maior for a quantidade dos alimentos, mais longo é o tempo de cozinhado. Tenha em atenção que:
 - Dobro da quantidade » dobro do tempo
 - Metade da quantidade » metade do tempo
2. Quanto menor a temperatura, maior é o tempo de cozinhado.
3. Os alimentos líquidos aquecem mais rapidamente.
4. Uma boa distribuição dos alimentos sobre a base facilita um cozinhado uniforme. Se colocar os alimentos densos na parte exterior do prato e os menos densos no centro do prato, poderá aquecer diferentes tipos de alimentos em simultâneo.
5. A porta do forno pode ser aberta em qualquer momento. Ele desliga-se automaticamente. O micro-ondas só continua a funcionar se fechar a porta e prima novamente a tecla start.
6. Os alimentos tapados requerem menos tempo de cozinhado, para além de preservarem melhor as próprias

características. A tampa tem de deixar passar as micro-ondas e ter pequenos orifícios que permitam a saída do vapor.

7. Para obter melhores resultados ao aquecer pequenas quantidades (como um copo de água, caneca de leite ou saco de pipocas), sugere-se que estes sejam colocados na bandeja de vidro e sejam posicionados no nível 1 ou superiores.
8. Gire ou mexa a comida em intervalos regulares para melhorar a uniformidade de aquecimento.
9. Para obter melhores resultados ao cozinhar com micro-ondas a grelha deve ser removida, os alimentos devem ser colocados na bandeja de vidro e esta deve ser colocada no fundo ou níveis superiores.
10. Não coloque qualquer tipo de alimento ou recipiente com comida/líquidos diretamente sobre a parte inferior da cavidade do forno. Para melhores resultados de aquecimento, coloque sempre os alimentos ou o recipiente com os alimentos/líquidos sobre a bandeja de vidro.
11. Não cubra a parte inferior da cavidade do forno com folhas de alumínio ou folhas de estanho, pois existe o risco de danificar o forno.

DESCONGELAÇÃO COM MICRO-ONDAS

1. Para a descongelação, utilize apenas loiça adequada para micro-ondas (porcelana, vidro, plástico apropriado).
2. A função descongelação por peso e as tabelas referem-se à descongelação de alimentos crus.
3. O tempo de descongelação depende da quantidade e da altura do alimento. Quando congelar os alimentos tenha em conta o processo de descongelação. Distribua o alimento em partes iguais ao tamanho do recipiente.
4. Distribua o melhor possível o alimento no interior do forno. As partes mais grossas de peixe ou das coxas de frango devem estar viradas para fora. Pode proteger as partes mais delicadas com uma folha de

- alumínio. **Importante:** a folha de alumínio não pode entrar em contacto com as paredes da cavidade, pois pode causar arco eléctrico.
5. As peças mais densas devem ser viradas várias vezes.
 6. Distribua o alimento congelado do modo mais uniforme possível, pois as partes mais estreitas e finas descongelam mais rapidamente do que as partes mais grossas e altas.
 7. Os alimentos ricos em gordura como a manteiga, o requeijão e as natas não devem ser totalmente descongeladas. Se estiverem à temperatura ambiente, em poucos minutos estarão prontos a ser servidos. Antes de utilizar natas ultra congeladas, mexa-as primeiro.
 8. Coloque as aves sobre um prato virado para que o molho da carne possa escorrer mais facilmente.
 9. O pão deve ser envolvido num guardanapo, para não secar demasiado.
 10. Virar os alimentos em intervalos regulares.
 11. Retire o alimento congelado da embalagem e não se esqueça de remover os clips de metal, caso existam. No caso dos recipientes que servem para guardar os alimentos no congelador e que também podem ser utilizados para aquecer e cozinhar, retire somente a tampa. Nos restantes casos, coloque os alimentos em recipientes adequados para fornos micro-ondas.
 12. O líquido resultante da descongelação, principalmente das aves, deve ser deitado fora e em caso algum entrar em contacto com os restantes alimentos.
 13. Tenha atenção que na função de descongelação é necessário um tempo de repouso, até o alimento estar completamente descongelado.

Que tipo de loiça pode ser utilizada?

FUNÇÃO MICRO-ONDAS

Na função micro-ondas tenha em atenção que as micro-ondas são refletidas pelas superfícies metálicas. O vidro, a porcelana, o barro, o plástico, o papel deixam passar as micro-ondas.

Por isso **as panelas e a loiça de metal ou os recipientes com partes ou decorações metálicas não podem ser utilizados no micro-ondas**. O vidro e o barro com **decorações ou partes metálicas** (p. ex. cristal de chumbo) não podem ser utilizados.

O **ideal** para cozinhar no forno micro-ondas é utilizar vidro, porcelana ou barro refractários e plástico resistente ao calor. O vidro e a porcelana muito finos e frágeis devem ser utilizados, durante pouco tempo, para descongelar ou aquecer alimentos já confeccionados.

Os alimentos quentes transmitem calor à loiça, a qual pode ficar muito quente. Por isso, utilize sempre uma **pega**

TESTE À LOIÇA

Coloque a loiça no forno durante 20 segundos à potência máxima de micro-ondas. Se esta estiver fria ou pouco quente ela é adequada. Porém se aquecer muito ou causar arco eléctrico ela não é adequada.

FUNÇÕES CONVENCIONAIS

No caso das funções Grill ou Ar quente, a loiça tem de ser resistente pelo menos a temperaturas de 300°C. A loiça de plástico não é adequada.

FUNÇÕES COMBINADAS

Nas funções combinadas a loiça a utilizar tem de ser adequada tanto para micro-ondas como para grelhador.

RECIPIENTES DE METAL E PELÍCULAS DE ALUMÍNIO

Os pratos pré confeccionados em recipientes de metal ou com folha de alumínio podem ser

colocados no micro-ondas se forem respeitadas os seguintes aspectos:

- Tenha em atenção as recomendações do fabricante constantes na embalagem.
- Os recipientes de metal não podem ter uma altura superior a 3 cm e entrar em contacto com as paredes da cavidade (**distância mínima de 3 cm**). A tampa de metal tem de ser removida.
- Coloque o recipiente de metal directamente sobre a base. Se utilizar a grelha, coloque o recipiente sobre um prato de porcelana. Nunca coloque o recipiente directamente sobre a grelha!
- O tempo de cozinhado é mais longo porque as micro-ondas entram nos alimentos somente a partir de cima. Em caso de dúvida, utilize somente loiça adequada para micro-ondas.
- A folha de alumínio pode ser utilizada para refletir as micro-ondas durante o processo de descongelação. Os alimentos delicados, como aves ou carne picada, podem ser protegidos do calor excessivo cobrindo as respectivas extremidades.
- **Importante:** a folha de alumínio não pode entrar em contacto com as paredes da

cavidade, pois pode provocar arco eléctrico.

TAMPAS

É recomendada a utilização de tampas de vidro, de plástico ou de uma película aderente, porque deste modo:

1. Impede uma evaporação excessiva (principalmente nos períodos de cozinhado muito longos);
2. O processo de cozinhado é mais rápido;
3. Os alimentos não ficam secos;
4. É preservado o aroma.



















A tampa deve possuir orifícios para que não se forme qualquer tipo de pressão. Os sacos de plástico devem igualmente ter aberturas. Tanto os biberões como os frascos com comida para bebé e outros recipientes semelhantes só podem ser aquecidos sem tampa, pois podem rebentar.























NOTA

Para uma ideia geral sobre qual o tipo de loiça adequada a cada situação, consulte a tabela no final deste manual no capítulo "Loiça".

























BIRDS / AVES / AVES DOMÉSTICAS / VOLAILLE / GEFLÜGEL

	WEIGHT PESO PESO POIDS GEWICHT (KG)	LEVEL NÍVEL NIVEL NIVEAU NIVEAU	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. TEMPERAT (°C)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENTE RÉCIPIENT GEFÄß
Duck Pato Pato Canard Ente	1,50	1		190-210	55-60	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech
				170-190	45-55	
						
Duck breast Pechuga de pato Peito de pato Magret de canard Entenbrust	0,40	4		180-190	10-12	Grid Parrilla Bandeja Grelha Grille Rost
				200-210	8-10	
						
Duck thighs Muslos de pato 2 piezas Coxas de pato 2 porções Cuisses de canard 2 pièces Entenkeulen 2 Stück	2 piezas 2 piezas 2 porções 2 pièces 2 Stück	2/3		170-190	45-50	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech
				160-180	55-60	
						
Chicken Pollo Frango Poulet Hähnchen	1,20	1		190-210	55-60	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech
				170-190	50-55	
						
Chicken thighs Muslos de pollo 4 piezas Coxas de frango 4 porções Cuisses de poulet 4 pièces Hähnchenschenkel 4 Stück	4 piezas 4 piezas 4 porções 4 pièces 4 Stück	2/3		190-210	25-30	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech
				190-200	20-25	
						
Turkey Pavo Perú Dinde Pute	4,00	1		190-200	70-75	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech
				180-200	65-70	
						
















MEAT / CARNES / CARNE / VIANDE / FLEISCH

	WEIGHT PESO POIDS GEWICHT (KG)	LEVEL NÍVEL NIVEL NIVEAU NIVEAU	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. (°C)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENTE RECIPIENT GEFÄß
Roast veal Asado de vitela Assado de vitela Rôti de bœuf Rinderbraten	2,00	1		190-210	85-90	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech
			180-200	90-95		
			180-200	80		
Roast beef Roastbeef Roastbeef Rosbif Roastbeef	0,60	2/3		190-200	45-50	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech
			190-200	60-65		
			180-200	35-40		
Stuffed roast Asado relleno Assado recheado Rôti farci Gefüller Braten	1,00	2/3		175-180	45-50	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech
			170-180	55-60		
			170-180	45-50		
Beef chops Chuletas de ternera Costeletas de vitela Côtelettes de bœuf Rinderkoteletts	0,50	2/3		220	15	Grid Parrilla Grelha Grille Rost
Beef steak Entrecote de ternera Entrecosto de vitela Entrecôte de bœuf Rindersteak	1,00	2/3		220	15	Grid Parrilla Grelha Grille Rost
			220	25-30		
						
Braising steak Faldilla de ternera Aba de vitela Flanchet de bœuf Rinderrippenfleisch	1,00	2/3		180-200	33-45	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech
			180-200	25-30		
						
Roast pork Asado de cerdo Assado de porco Rôti de porc Schweinebraten	1,00	2/3		180-190	50-55	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech
			170-190	45-50		
			180-200	55-60		
Pork chops Chuleta de cerdo Costeleta de porco Côtelette de porc Schweinekoteletts	0,50	2/3		200-220	15	Grid Parrilla Grelha Grille Rost

MEAT / CARNES / CARNE / VIANDE / FLEISCH

	WEIGHT PESO POIDS GEWICHT (KG)	LEVEL NÍVEL NIVEAU NIVEAU	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. TEMPERAT. TEMPERAT. (°C)	TIME TIEMPO TEMPS ZEIT (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENTE RECIPIENT GEFÄß
Pork Shoulder Paletilla de cerdo Pá de porco Palette de porc Scheineschulter	1,50	2/3		190-200	55-60	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech
			 	190-200	40-50	
Suckling pig Cochinillo Leitão Cochon de lait Spanferkel	1,40	2/3		190-210	60-70	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech
			 	170-190	70-75	
Pork ribs Costillar de cerdo Costela de porco Travers de porc Schweinerippchen	0,50	2/3		190-210	25-30	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech
			 	190-210	30	
Ham hock Codillo Pernil Jarret de porc Haxe	1,00	2/3		190-210	50-55	Grid Parrilla Grelha Grille Rost
			 	180-200 170-190	45-50 45-55	
Wild boar Jabali Javali Sanglier Wildschwein	2 piezas 2 piezas 2 porções 2 pièces 2 Stück	2/3		180	15	Grid Parrilla Grelha Grille Rost
			 	190-200	12-15	
Lamb Carne de cordero Carne de borrego Viande d'agneau Lammfleisch	1,00	2/3		190-210	35-40	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech
			 	180-200 190-200	45-50 45-50	
Boned leg joint Pierna sin hueso Perna sem osso Gigot désossé Haxe entbeint	0,60	2/3		170-190	45-55	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech
			 	180-190	35-40	
Kangaroo Canguru Canguru Kangourou Känguruh	2,00	1		190-210	55-60	Grid Parrilla Grelha Grille Rost
			 	180-200	45-55	

FISH / PESCADO / PEIXE / POISSON / FISCH

	WEIGHT PESO PESO POIDS GEWICHT (KG)	LEVEL NÍVEL NIVEL NIVEAU NIVEAU	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. TEMPERAT. (°C)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENTE RÉCIPIENT GEFÄß
Salt baked sea bass Lubina a la sal Robalo em sal Bar en croûte de sel Wolfsbarsch im Salzmantel	1,00	2/3		180-200	20-25	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech
			 	190-200	18-20	
Sea beam Besugo Besugo Daurade Seebrasse	1,00	2/3		190-200	20-25	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech
			 	190-200	10-15	
Hake medallions Merluza, en rodajas Pescada, à posta Darnes de colin Seehecht in Scheiben	1,10	2/3		190-210	15-20	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech
			 	180-200	10-12	
Salmon medallions Salmón, en rodajas Salmão, à posta Darnes de saumon Lachs in Scheiben	1,10	2/3		190-200	15-20	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech
			 	200-210	10-15	
Fish mousse Puding de pescado Pudim de peixe Terrine de poisson Fischpastete	2,00	1		160	50	Shallow dish Molde Forma Moule Backform
				150-160	60-65	
Fish vol-au-vent Volouvant de pescado Volouvant de peixe Vol-au-vent de poisson Fisch-Vol-au-Vent	0,50	2/3		180-190*	18-20	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech

*For these dishes, pre-heat the empty oven and then place the food in the oven once the selected temperature has been reached.

*En estos cocinados, precalentar el horno en vacío e introducir el alimento con el horno a la temperatura seleccionada.

*Para estes cozinhados, deverá pré-aquecer o forno antes de inserir os alimentos com o forno à temperatura seleccionada.







*Pour ces cuissons, préchauffer le four à vide et introduire l'aliment dans le four à la température sélectionnée.

*Bei diesen Gerichten muss der leere Backofen vorgeheizt und das Gericht in den Backofen gegeben werden, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.




* Verwarm voor deze gerechten de oven leeg voor en doe het gerecht in de oven als hij de geselecteerde temperatuur heeft bereikt.


*Bei diesen Gerichten muss der leere Backofen vorgeheizt und das Gericht in den Backofen gegeben werden, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.


BREAD / PAN / PÃO / PAIN BROT

	WEIGHT PESO POIDS GEWICHT (KG)	LEVEL NÍVEL NIVEL NIVEAU NIVEAU	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. TEMPERAT (°C)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENTE RÉCIPIENT GEFÄß
Thick crust pizza Pizza gruesa Pizza grossa Pizza à pâte épaisse Dicke Pizza	0,60	2/3	  	190-210 190-200	30-35 20-25	Grid Parrilla Grelha Grille Rost
Thin crust pizza Pizza fina Pizza fina Pizza à pâte fine Dünne Pizza	0,60	2/3	  	190-200 200-210	15-20 10-15	Grid Parrilla Grelha Grille Rost


PIZZA / PIZZA / PIZZA / PIZZA / PIZZA /

	WEIGHT PESO POIDS GEWICHT (KG)	LEVEL NÍVEL NIVEL NIVEAU NIVEAU	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. TEMPERAT (°C)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENTE RÉCIPIENT GEFÄß
White bread Pan blanco Pão branco Pain blanc Weißbrot	0,50	2/3		200-220	20-25**	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech
Rye bread Pan negro Pão escuro Pain noir Schwarzbrot	0,15	2/3		200-220	10-15**	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech
Wholemeal bread Pan integral Pão integral Pain complet Vollkornbrot	0,15	2/3		200-220	10-30**	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech

** Pre-rising function , 100 °C, approx. 30 min.







** Fermentación previa en función , 100 °C, 30 min. aproximadamente.

** Fermentação prévia na função , 100 °C, aproximadamente durante 30 min.





















** Fermentation préalable à , 100 °C, 30 min. environ avec la fonction.

** Vorheriges Aufgehenlassen bei Funktion , 100 °C, ca. 30 M.

















**ENTREES AND PASTAS / ENTRANTES Y PASTAS / ENTRADAS E MASSAS / PLATS
ET PÂTES / VORSPEISEN UND PASTA**




	WEIGHT PESO PESO POIDS GEWICHT (KG)	LEVEL NÍVEL NIVEL NIVEAU NIVEAU	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. TEMPERAT (°C)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENTE RÉCIPIENT GEFÄß
Baked potatoes Patatas asadas Batatas assadas Pommes de terre au four Ofenkartoffeln	1,00	1	  	180-190 ----- 180-200	55-60 ----- 40-45	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech
Grilled vegetables Parrillada de verdura Parrilhada de legumes Légumes grillés Grillgemüse	1,00	2/3		190-210	30-45	Grid Parrilla Grelha Grille Rost
Mushrooms Champiñones Cogumelos Champignons Champignons	0,50	2/3		200-210	13	Grid Parrilla Grelha Grille Rost
Lasagne Lasaña Lasanha Lasagnes Lasagne		2/3		200-210	35-40	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech

CAKE SHOP / REPOSTERÍA / CONFEITARIA / CONFISERIE / SÜSSWAREN

	WEIGHT PESO PESO POIDS GEWICHT (KG)	LEVEL NÍVEL NIVEL NIVEAU NIVEAU	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. TEMPÉRAT. (°C)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENTE RÉCIPIENT GEFÄß
Sponge cake mix Masa bizcocho Massa de biscoito Pâte à génoise Biskuitteig	0,50	2/3		180-200*	25-30	Shallow dish Molde Forma Moule Backform
				190-200*	20-25	
				180-200*	20-25	
Leavened dough Masa levadura Massa de levedura Pâte à lever Hefeteig	0,50	2/3		170-190*	20-25	Shallow dish Molde Forma Moule Backform
				170-180*	25-30	
						
Shortcrust pastry Masa sobada Massa sovada Brioche Rührteig	0,50	2/3		180-190*	15-20	Shallow dish Molde Forma Moule Backform
				170-180*	15-20	
						
Pastry Hojaldre Folhado Pâte feuilletée Blätterteig	0,30	2/3		180-190*	20-22	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech
				180-190*	18-20	
						
Puff pastry Hojaldre de levadura Massa folhada de levedura Pâte levée feuilletée Hefebblätterteig	0,50	2/3		180-190*	18-20	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech
Cottage cheese pie Hojaldre de requesón Massa folhada de queijo Pâte feuilletée à la ricotta Quarkblätterteig	0,40	2/3		180*	24	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech
				180-190*	20	
						
Choux pastry Masa borracha Massa para empanadas Pâte imbibée de sirop Getränkter Teig	0,50	2/3		190*	30	Shallow dish Molde Forma Moule Backform
Cheesecake Tarta de queso Tarte de queijo Cheesecake Käsekuchen	0,80	2/3		180	30-35	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech
				180-290	25-30	
						

CAKE SHOP / REPOSTERÍA / CONFEITARIA / CONFISERIE / SÜSSWAREN

	WEIGHT PESO PESO POIDS GEWICHT (KG)	LEVEL NÍVEL NÍVEL NIVEAU NIVEAU	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPÉRAT. TEMPERAT. (°C)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENTE RÉCIPIENT GEFÄß
Honey pastry Pastel de miel Bolo de mel Gâteau au miel Honigkuchen	0,60	2/3		170-190*	40-45	Shallow dish Molde Forma Moule Backform
			180-190*	35-40		
						
Meringues Merengues Merengue Meringues Baiser		2/3		100-110	190	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech
	100-110		170-180			
						
Almond meringue biscuits Almendrados Massapães Biscuits aux amandes Mandelplätzchen	0,50	4		110-120*	15-20	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech
Yoghurt Yogur Iogurte Yaourt Joghurt	1 litre 1 litro 1 litro 1 litre 1 Liter	***		45-50	8 hours 8 horas 8 horas 8 heures 8 Stunden	Yoghurt pots Vasos de yogur Copos de iogurte Pots de yaourt Joghurtbecher
Confitura Confitura Compotas Confiture Konfitüre	1,00	2/3		100-110	18-20	Receptacle Recipiente Recipiente Réipient Gefäßss
Fairy cakes Magdalenas Madalenas Madeleines Madeleines	0,40	2/3		200-210*	30	Capsules Cápsulas Cápsulas Capsules Backformen
			200*			
Dough Masa Massa Pâte Teig	0,40	1		200-220*	25-30	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech
			200*	25		
Sponge cake Bizcocho Biscoitos Génoise Biskuit	0,60	2/3		170-180*	50-55	Shallow dish Molde Forma Moule Backform
			165-170*	45		
Apple compote Compota de manzana Biscoitos Compote de pommes Apfelkompott	0,50	1		160-170	35	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech

	WEIGHT PESO PESO POIDS GEWICHT (KG)	LEVEL NÍVEL NIVEL NIVEAU NIVEAU	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION	TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. TEMPERAT. (°C)	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT (MIN)	RECEPTACLE RECIPIENTE RECIPIENTE RÉCIPIENT GEFÄß
Crème caramel Flan Pudim Flan Pudding	1 litre 1 litro 1 litro 1 litre 1 Liter	2/3		100	60-70	Flan dish Flanera Forma de pudim Moule à flan Puddingformen
Choux pastry Pasta choux Massa choux Pâte à choux Brandteig	0,20	2/3	 	200* 190-200*	10-12 8-10	Tray Bandeja Bandeja Plateau Blech

* For these dishes, pre-heat the empty oven and then place the food in the oven once the selected temperature has been reached.

*** Place the yoghurt pots directly on the bottom of the oven.

* En estos cocinados, precalentar el horno en vacío e introducir el alimento con el horno a la temperatura seleccionada.

*** Colocar los vasos de yogur directamente en el suelo del horno.

* Para estes cozinhados, deverá pré-aquecer o forno antes de inserir os alimentos com o forno à temperatura seleccionada.

*** Colocar os copos de iogurte diretamente no fundo do forno.

* Pour ces cuissons, préchauffer le four à vide et introduire l'aliment dans le four à la température sélectionnée.

*** Placer les pots de yaourt directement sur le fond du four.

* Bei diesen Gerichten muss der leere Backofen vorgeheizt und das Gericht in den Backofen gegeben werden, wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist.

*** Joghurtbecher direkt auf den Backofenboden stellen.

DEFROSTING BY TIME / DESCONGELACIÓN POR TIEMPO / DESCONGELAÇÃO POR TEMPO / DÉCONGÉLATION EN FONCTION DU TEMPS / AUFTAUEN NACH ZEIT

FOOD ALIMENTO ALIMENTO ALIMENT LEBENSMITTEL	WEIGHT PESO PESO POIDS GEWICHT (KG)	FUNCTION FUNCIÓN FUNÇÃO FONCTION FUNKTION	TIME TIEMPO TEMPO TEMPS ZEIT (MIN)	STANDING TIME TIEMPO DE REPOSO TEMPO DE REPOUSO (MIN)
Meat (veal, beef, pork) Carne (cordero, ternera, buey) Carne (porco, vitela, vaca) Viande (porc, veau, bœuf) Fleisch (Kalb, Rind, Schwein)	100	☺☺☺	2-3	5-10
	200		4-5	5-10
	500		10-12	10-15
	1000		21-23	20-30
	1500		32-34	20-30
	2000		43-45	25-35
Goulash / Carne estofada / Carne estufada / Viande à l'étouffée / Gulasch	500	☺☺☺	8-10	10-15
	1000		17-19	20-30
Minced meat/ Carne picada / Carne picada / Viande hachée / Hackfleisch	100	☺☺☺	2-4	10-15
	500		10-14	20-30
Sausages / Salchicha / Salsicha / Saucisses / Bratwurst	200	☺☺☺	4-6	10-15
	500		9-12	15-20
Poultry (portions) / Aves, partes de aves / Aves, partes de aves / Volailles (morceaux) / Geflügel, Geflügelteile	250	☺☺☺	5-6	5-10
Chicken / Pollo / Frango / Poulet / Hähnchen	1000	☺☺☺	20-24	20-30
Fish fillet / Filete de pescado / Filetes de peixe / Filets de poisson / Fisch	200	☺☺☺	4-5	5-10
Trout / Trucha / Truta / Truite / Forelle	250	☺☺☺	5-6	5-10
Prawns / Gambas / Camarão / Crevettes / Krabben	100	☺☺☺	2-3	5-10
	500		8-11	10-20
Fruit / Fruta / Fruta / Fruit / Obst	200	☺☺☺	4-5	5-10
	300		8-9	5-10
	500		11-14	10-20
Bread / Pan / Pão / Pain / Brot	200	☺☺☺	4-5	5-10
	500		10-12	10-15
	800		15-17	10-20
Butter / Mantequilla / Manteiga / Beurre / Butter	250	☺☺☺	8-10	10-15
Cream cheese / Requesón / Requeijão / Fromage blanc / Quark	250	☺☺☺	6-8	10-15
Creams / Nata / Natas / Crème fraîche / Sahne	250	☺☺☺	7-8	10-15

OVENWARE

Type of dish	Operating mode	Microwave		Conventional functions	Combined functions
		Defrost / heat	Cook		
Glass and porcelain 1) Domestic, non fire-resistant, may be washed in dishwasher		yes	yes	no	no
Glazed ceramic Fire-resistant glass and porcelain		yes	yes	yes	yes
Ceramic, earthenware dishes unglazed glazed without metallic decorations		yes	yes	no	no
Earthenware dishes glazed unglazed		yes no	yes no	no no	no no
Plastic dishes 2) heat-resistant up to 100°C heat-resistant up to 250°C		yes yes	no yes	no no	no no
Plastic films 3) Cling film Cellophane		no yes	no yes	no no	no no
Paper, cardboard, parchment 4)		yes	No	no	no
Metal Aluminium foil Aluminium containers 5) Accessories (rack)		yes no yes	no yes yes	yes yes yes	no yes no

1. No golden or silver edges and no lead glass.
2. Remember the manufacturer's tips!
3. Do not use metal clips to close the bags. Perforate the bags. Use films only to cover foods.
4. Do not use paper plates.
5. Only shallow aluminium containers without lids. The aluminium must not come into contact with the walls of the cavity

Tipo de loiça	Modo de funcionamento	Micro-ondas		Funções convencionais	Funções combinadas
		Descongelar/ aquecer	Cozinhar		
Vidro e porcelana 1) Doméstico, não resistente ao fogo, pode ser lavado na máquina de lavar loiça		sim	sim	não	não
Cerâmica vidrada Vidro e porcelana resistente ao fogo		sim	sim	sim	sim
Cerâmica, loiça de grés 2) Sem vidrados ou vidrados sem decorações metálicas		sim	sim	não	não
Loiça de barro 2) Vidrado Não vidrado		sim não	sim não	não não	não não
Loiça de plástico 2) Resistente ao calor até 100°C Resistente ao calor até 250°C		sim sim	não sim	não não	não não
Películas de plástico 3) Filme plástico para alimentos Celofane		não sim	não sim	não não	não não
Papel, cartão, pergaminho 4)		sim	não	não	não
Metal Folha de alumínio Embalagens de alumínio 5) Acessórios		sim não sim	não sim sim	sim sim sim	não sim não

1. Sem rebordo dourado ou prateado e sem cristal de chumbo.
2. Tenha em atenção as indicações do fabricante!
3. Não utilize cliques de metal para fechar os sacos. Perfure os sacos. Utilize as películas apenas para tapar.
4. Não utilize pratos de papel.
5. Somente embalagens de alumínio pouco profundas e sem tampa. O alumínio não pode entrar em contacto com as paredes da cavidade.

Tipo de vajilla	Modo de funcionamiento	Microondas		Funciones convencionales	Funciones combinadas
		Descongelar/calentar	Cocinar		
Cristal y porcelana 1) Doméstico, no resistente al fuego, se puede lavar en lavavajillas		sí	sí	no	no
Cerámica vidriada Cristal y porcelana resistente al fuego		sí	sí	sí	sí
Cerámica, vajilla de gres 2) Sin vidriados o vidriados sin decoraciones metálicas		sí	sí	no	no
Vajilla de barro 2) Vidriado No vidriado		sí no	sí no	no no	no no
Vajilla de plástico 2) Resistente al calor hasta 100°C Resistente al calor hasta 250°C		sí sí	no sí	no no	no no
Películas de plástico 3) Film plástico para alimentos Celofán		no sí	no sí	no no	no no
Papel, cartón, pergamino 4)		sí	no	no	no
Metal Papel de aluminio Envases de aluminio 5) Accesorios		sí no sí	no sí sí	sí sí sí	no sí no

1. Sin borde dorado o plateado y sin cristal de plomo.
2. ¡Tenga en cuenta las indicaciones del fabricante!
3. No utilice clips de metal para cerrar las bolsas. Perfore las bolsas. Utilice las películas sólo para tapar.
4. No utilice platos de papel.
5. Solamente envases de aluminio poco profundos y sin tapa. El aluminio no puede entrar en contacto con las paredes de la cavidad.

Type vaisselle	Mode de fonctionnement	Micro-ondes		Fonctions conventionnelles	Fonctions combinées
		Décongeler/ rechauffer	Cuisiner		
Verre et porcelaine 1) Vaisselle non résistante au feu, peut être lavée au lave-vaisselle		oui	oui	non	non
Céramique vitrée Verre et porcelaine résistant au feu		oui	oui	oui	oui
Céramique, vaisselle en grès 2) Avec ou sans verre, sans décorations métalliques		oui	oui	non	non
Vaisselle en terre cuite 2) Avec du verre Sans verre		oui non	oui non	non non	non non
Vaisselle en plastique 2) Résistant à une chaleur de 100°C Résistant à une chaleur de 250°C		oui oui	non oui	non non	non non
Films en plastique 3) Film en plastique pour aliments Cellophane		non oui	non oui	non non	non non
Papier, carton, parchemin 4)		oui	non	non	non
Métal Papier aluminium Emballages en aluminium 5) Accessoires		oui non oui	non oui oui	oui oui oui	non oui non

1. Sans rebord doré ou argenté et sans verre de plomb.
2. Suivez les indications du fabricant !
3. Ne pas utiliser de liens ou attaches en métal pour fermer les sacs. Perforez les sacs. Utilisez les films en plastique uniquement pour recouvrir.
4. N'utilisez pas des assiettes en papier ou en carton.
5. Utilisez uniquement des emballages en aluminium peu profonds et sans couvercle. L'aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois de la cavité.

Geschirrtyp	Betriebsart	Mikrowelle		Konventionelle Funktionen	Kombinierte funktion
		Auftauen/ erwärmen	Zubereiten		
Glas und Porzellan 1) Für den Haushalt bestimmt, nicht feuerfest, kann im Geschirrspüler gereinigt werden.		ja	ja	nein	nein
Glasierte Keramik Feuerfestes Glas und Porzellan		ja	ja	ja	ja
Keramik, Steingutgeschirr 2) Ohne Glasur bzw. Glasur ohne Metalldekors		ja	ja	nein	nein
Tongeschirr 2) Glasiert Unglasiert		ja nein	ja nein	nein nein	nein nein
Plastikgeschirr 2) Hitzebeständig bis 100°C Hitzebeständig bis 250°C		ja ja	nein ja	nein nein	nein nein
Plastikfolien 3) Plastikfolie für Lebensmittel Cellophan		nein ja	nein ja	nein nein	nein nein
Papier, Pappe, Pergament 4)		ja	nein	nein	nein
Metall Aluminiumfolie Aluminiumverpackungen 5) Zubehör		ja nein ja	nein ja ja	ja ja ja	nein ja nein

1. Ohne Gold- oder Silberrand und ohne Bleikristall.
2. Hinweise des Herstellers beachten!
3. Benutzen Sie keine Metallklammern, um die Tüten zu verschließen. Durchlöchern Sie die Tüten. Nutzen Sie die Folien nur zum Abdecken.
4. Verwenden Sie keine Pappteller.
5. Ausschließlich flache Aluminiumverpackungen ohne Deckel. Das Aluminium darf mit den Wänden des Garraumes nicht in Berührung kommen.