

**FORNO MICROONDAS COMBINADO
VENTILADO COM COMANDOS
ELECTRÓNICOS**

**ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ ΜΕ ΑΕΡΑ ΚΑΙ
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟ ΧΕΙΡΙΣΜΟ**

**КОМБИНИРОВАННАЯ МИКРОВОЛНОВАЯ
КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ С
ЭЛЕКТРОННЫМ УПРАВЛЕНИЕМ**

**ELEKTRONIKUS VEZÉRLÉSŰ, KOM-
BINÁLT LÉGKEVERÉSES
MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ**

**MIKROVLNNÁ TROUBA KOMBINOVANÁ S
HORKOVZDUŠNÝM OHŘEVEM A
ELEKTRONICKÝM OVLÁDÁNÍM**

**KUCHENKA MIKROFALOWA
DWUFUNKCYJNA Z OBIEGIEM POWIETRZA I
ELEKTRONICZNYMI PRZYCISKAMI POLECEŃ**

**FAN İLE KOMBİNE EDİLMİŞ MİKRODALGA
FIRIN VE ELEKTRONİK KUMANDALAR**

**Instruções de utilização
Οδηγίες χρήσης
Инструкции по эксплуатации
Használati utasítás
Návod k použití
Instrukcja obsługi
Kullanım için talimatlar**

De'Longhi

De'Longhi Appliances
via Seitz, 47
31100 Treviso Italia

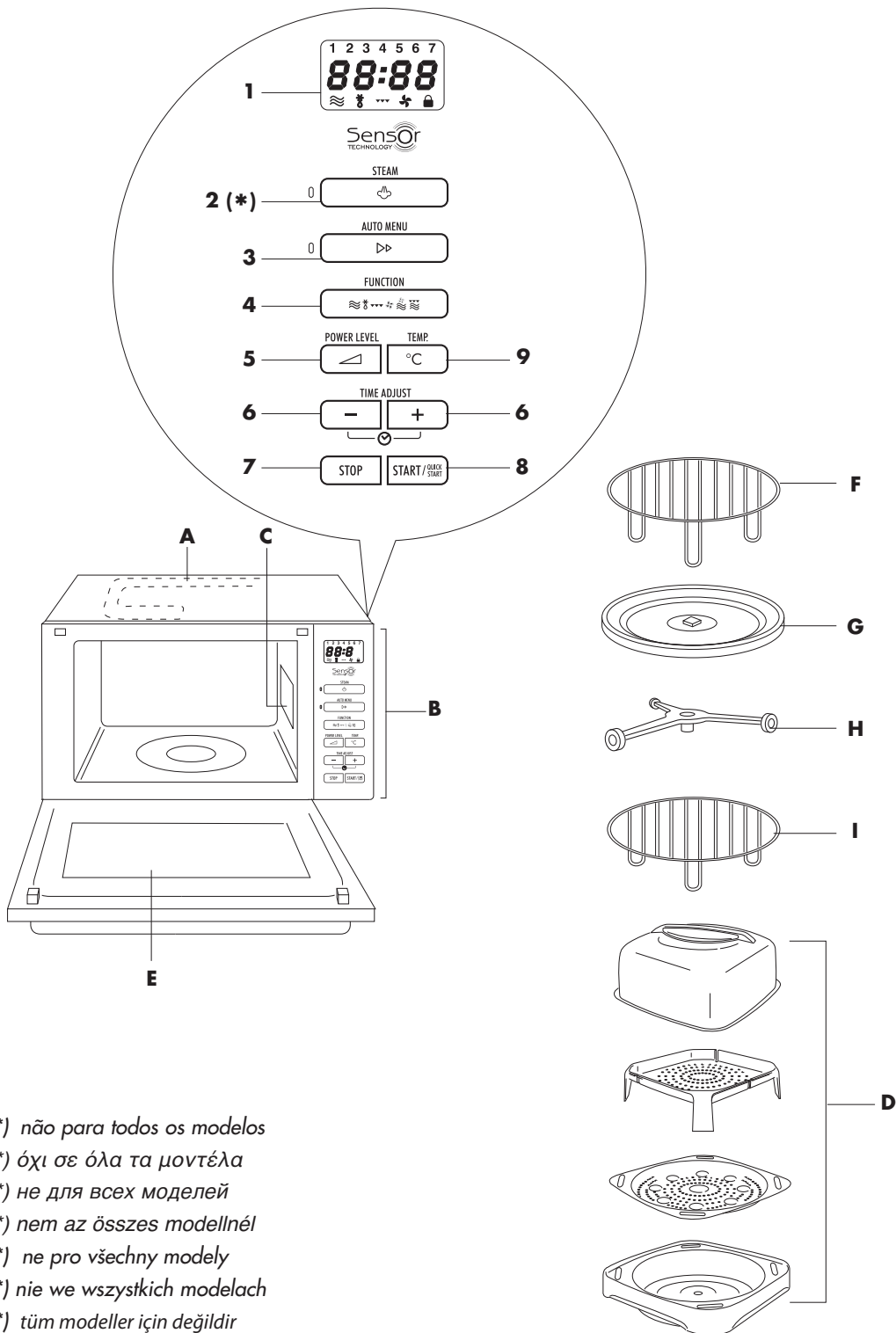


Data and instruction for Performance Tests according to IEC 60705 and EN 60705 (1999-04)

The International Electrotechnical Commission SC 59H, has developed a Standard for comparative testing of heating performances of microwave ovens.

We recommend the following for this oven:

Test Nr. on standard	Item	Duration	Function	Power Level	Weight	Standing time	Note
12.3.1	Egg custard	12-14 min.	only mw	7	750 gr	5 min	The upper surface shall be evaluated after the standing time. The inner custard evaluation shall be conducted after two hours.
12.3.2	Sponge cake	4-6 min.	only mw	7	475 gr	5 min	Use the borosilicate glass container stated in the Standard (max. dia. 210 mm) or a Pyrex® glass container dia. 210 mm, height 50 mm and wall thick 6 mm. Put the container on the turntable.
12.3.3	Meat loaf	18-20 min.	only mw	5	900 gr	5 min	Cover the container with cling film and pierce the film. Use the rectangular borosilicate glass container stated in the Standard or the Arcopal® Cat. nr. Z1/B8 (01)10460-1.
13.3	Defrosting minced meat	15 min.	only mw		500 gr	15 min	Place the frozen load directly on the turntable (G). Turn upsidedown the load after half of the defrosting time.
12.3.4	Potato gratin	30-35 min.	combi mw + grill (simult.)	7	1100 gr	5 min	Use the borosilicate glass container stated in the Standard (max. dia. 210 mm) or a Pyrex® glass container dia. 210 mm, height 50 mm and wall thick 6 mm. Put the container on the turntable. Do not preheat the oven.
12.3.6	Poultry	70 min.	combi mw + fan)	5	1200 gr	5 min	The following instruction shall be strictly observed for this type of load: put the chicken in a pyrex® glass container dia 210 mm, height 50 mm and wall thickness of 6 mm. Turn upsidedown the load after half of the cooking time



ÍNDICE

CAP. 1 - APRESENTAÇÃO

1.1	Descrição do forno e do painel de comandos	pág.	5
1.2	Advertências de segurança importantes	pág.	5
1.3	Dados técnicos	pág.	7
1.4	Instalação e ligação eléctrica	pág.	7
1.5	Acessórios fornecidos	pág.	8
1.6	Recipientes a usar.....	pág.	9
1.7	Regras e conselhos gerais para a utilização do forno	pág.	10

CAP. 2 - USO DOS COMANDOS E PROGRAMAÇÃO DAS FUNÇÕES

2.1	Como regular o relógio	pág.	11
2.2	Como programar a cozedura	pág.	12
2.3	Aquecimento rápido	pág.	14
2.4	Segurança para as crianças.....	pág.	14
2.5	Função de poupança de energia	pág.	14

CAP. 3 - UTILIZAÇÃO DO FORNO: SUGESTÕES E TABELAS DE TEMPOS

3.1	Descongelação	pág.	15
3.2	Aquecimento	pág.	16
3.3	Preparação de entradas e primeiros pratos	pág.	17
3.4	Cozinhar carne	pág.	17
3.5	Cozinhar acompanhamentos e legumes	pág.	18
3.6	Cozinhar peixe.....	pág.	19
3.7	Confeccionar bolos e tortas	pág.	19
3.8	Cozedura com a função VAPOR (<i>não para todos os modelos</i>)	pag.	20
3.9	Como programar a cozedura automática.....	pag.	22

CAP. 4 - MANUTENÇÃO E LIMPEZA

4.1	Limpeza	pág.	25
4.2	Manutenção	pág.	26

CAPÍTULO 1 – APRESENTAÇÃO

1.1 DESCRIÇÃO DO FORNO E DO PAINEL DE COMANDOS

A	Resistência do grill	potência das microondas microonde
B	Painel de comandos	1 = 180W
C	Tampa de saída das microondas	2 = 225W
D	Accessórios para vapor	3 = 270W
E	Lado interno da porta	4 = 450W
F	Grelha alta	5 = 630W
G	Prato rotativo	6 = 720W
H	Suporte do prato rotativo	7 = 900W
I	Grelha baixa	

1.	Visor do tempo e das funções	6.	Tecla TIME ADJUST : regulação da hora do dia e da duração das cozeduras.
2.	Tecla STEAM : cozedura com acessório de vapor	7.	Tecla STOP : paragem da cozedura e cancelamento das programações
3.	Tecla AUTO MENU	8.	Tecla START : início da cozedura e aquecimento rápido
4.	Tecla FUNCTION : selecção de funções	9.	Tecla TEMP.
5.	Tecla POWER LEVEL : selecção do nível de		

1.2 ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Leia atentamente as instruções seguintes e conserve-as para eventuais consultas futuras.

N.B.: *Este forno foi concebido para descongelar, aquecer e cozinhar alimentos num ambiente doméstico. Não deve ser utilizado para outros fins e não deve ser modificado nem adulterado de nenhuma forma. Este microondas não foi concebido para ser utilizado no interior de um móvel ou encastrado*

- 1) **ATENÇÃO:** Se a porta ou as borrachas estiverem danificadas, o forno não deverá ser usado até que um técnico especializado (formado pelo fabricante ou pelo Serviço de Clientes do vendedor) tenha feito a sua reparação.
- 2) **ATENÇÃO:** É perigoso para quem não tenha uma preparação específica efectuar trabalhos de manutenção e reparação que impliquem a remoção de protecções contra a exposição às microondas.
- 3) **ATENÇÃO:** Não aqueça líquidos ou outros alimentos em recipientes herméticos, os quais poderão explodir. Não cozinhe nem aqueça ovos com a casca no microondas, pois poderão explodir, mesmo depois de cozinhados.
- 4) **ATENÇÃO:** As partes acessíveis poderão ficar muito quentes durante o uso. Mantenha as crianças afastadas do forno. Não permita o uso do aparelho a pessoas (incluindo crianças) com capacidades psicológicas e sensoriais reduzidas, ou com uma experiência e conhecimentos insuficientes, a menos que sejam atentamente vigiadas e ensinadas por um responsável pela sua segurança que as torne conscientes dos perigos ligados a uma utilização incorrecta. Vigie as crianças, certificando-se de que elas não brincam com o aparelho.
- 5) **ATENÇÃO:** quando o aparelho é posto a funcionar no modo combinado, as crianças só o devem utilizar sob a supervisão de um adulto devido às altas temperaturas que se desenvolvem.
- 6) Não tente pôr o forno a funcionar com a porta aberta, violando os dispositivos de segurança.
- 7) Não ponha o forno a funcionar caso tenham ficado objectos entalados entre a parte frontal do forno e a porta. Mantenha sempre limpa a parte interna da porta (E) usando um pano húmido e detergentes não abrasivos. Não deixe acumular sujidade ou resíduos de alimentos entre a parte frontal do forno e a porta.
- 8) Não ponha o forno a funcionar se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados, pois tal poderá provocar choques eléctricos. Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser substituído pelo fabricante ou pelo seu serviço de assistência técnica ou, então, por uma pessoa que possua uma qualificação análoga, de forma a prevenir qualquer risco.
- 9) **Se sair fumo do forno, desligue o aparelho ou retire a ficha da tomada de alimentação, sem abrir a**

porta, a fim de extinguir eventuais chamas.

- 10) Utilize exclusivamente utensílios para fornos microondas. Para evitar um aquecimento excessivo, com o consequente risco de incêndio, é aconselhável controlar o forno quando se cozinham alimentos em recipientes descartáveis de plástico, cartão ou outro material inflamável ou quando se aquecem pequenas quantidades de alimentos.
- 11) Não mergulhe o prato rotativo em água quando este estiver muito quente. A diferença de temperatura provocará a sua ruptura.
- 12) Quando se utilizam as funções “Só MICROONDAS” e “COMBINADA MICROONDAS” não se deve aquecer previamente o forno (sem alimentos) nem ligá-lo quando este está vazio, dado que tal poderá originar a ocorrência de faíscas.
- 13) Antes de utilizar o forno, verifique se os utensílios e os recipientes são específicos para microondas (consulte a secção “Recipientes a usar”)
- 14) Durante a utilização o aparelho aquece. Não pouse nenhum objecto sobre o forno quando este estiver a ser utilizado. Não toque nas resistências de aquecimento presentes no interior do forno.
- 15) Durante o aquecimento de líquidos (água, café, leite, etc.) é possível que, por causa da ebulição retardada, o conteúdo comece a ferver repentinamente e transborde violentamente, provocando queimaduras. Para evitar que tal aconteça, antes de iniciar o aquecimento de líquidos, introduza uma colher de plástico ou uma vareta de vidro dentro do recipiente. De qualquer forma, pegue sempre com muito cuidado no recipiente.
- 16) Não aqueça licores com graduação alcoólica elevada nem grandes quantidades de óleo, pois poderão incendiar-se.
- 17) Após o aquecimento de alimentos para recém-nascidos (contidos em biberões ou em boiões), agite ou mexa o conteúdo e verifique a temperatura antes do consumo, para evitar queimaduras. Também é aconselhável agitar ou mexer os alimentos para garantir uma temperatura homogênea. Em caso de utilização de esterilizadores para biberões disponíveis no mercado, verifique SEMPRE, antes de ligar o forno, se o recipiente tem a quantidade de água indicada pelo fabricante.
- 18) Não limpar o forno pode determinar a deterioração da superfície. Isso pode influenciar negativamente o tempo de vida do aparelho, para além de criar possíveis situações de perigo.
- 19) Não utilize detergentes abrasivos ou raspadores de metal para limpar a porta de vidro do forno, pois poderão danificar a superfície e provocar a sua ruptura.
- 20) Todos os fornos microondas são testados e aprovados de acordo com as normativas de segurança e compatibilidade electromagnética em vigor. Como medida de precaução, os fabricantes de pacemakers recomendam que se mantenha uma distância mínima de 20 - 30 cm entre um forno microondas ligado e um pacemaker a fim de evitar possíveis interferências com o próprio pacemaker. Se, por qualquer motivo, suspeitar de uma interferência, desligue imediatamente o forno microondas e contacte o fabricante do pacemaker.
- 21) Em caso de sobreaquecimento do forno (utilização prolongada, uso do aparelho vazio, etc.), o forno poderá ser desligado por um termostato de segurança. Depois de arrefecer, o forno voltará a funcionar normalmente.
- 22) Quando o aparelho estiver em funcionamento, a porta e a superfície externa podem atingir temperaturas elevadas.
- 23) Este aparelho destina-se apenas a um uso doméstico. Não está prevista a sua utilização em: espaços utilizados como cozinhas para o pessoal de lojas, escritórios e outros locais de trabalho, unidades de turismo rural, hotéis, motéis e outras estruturas de alojamento, quartos para alugar.
- 24) O aparelho não deve ser posto a funcionar por meio de um temporizador externo ou com um sistema de comando à distância separado.
- 25) O aparelho deve ser colocado e posto a funcionar com a parte posterior encostada à parede.

NOTA: Quando se liga o aparelho pela primeira vez, é possível que, durante cerca de 10 minutos, se sinta um cheiro a “novo” e um pouco de fumo. Tal deve-se apenas à presença de substâncias de protecção nas resistências.

1.3 DADOS TÉCNICOS

Dimensões externas (CxAxP) 510x320x520

Dimensões internas (CxAxP) 350x210x330

Peso aproximativo 18 kg.

Para mais informações, consulte a chapa de características situada no aparelho.

Este aparelho está em conformidade com a Directiva europeia 2004/108/CE relativa à Compatibilidade electromagnética e o Regulamento europeu n.º 1935/2004 de 27/10/2004 relativo aos materiais destinados ao contacto com alimentos. O produto está classificado como pertencente ao Grupo 2, Classe B dos aparelhos ISM. O Grupo 2 inclui todos os aparelhos ISM (industriais, científicos ou médicos) nos quais as radiofrequências são intencionalmente geradas e/ou utilizadas sob a forma de emissões electromagnéticas para o tratamento de materiais, bem como os equipamentos de electroerosão. Pertencem à Classe B os equipamentos de uso doméstico ou utilizados em estabelecimentos directamente ligados a uma rede eléctrica de baixa voltagem destinada ao abastecimento de edifícios de uso doméstico.

POTÊNCIA DE SAÍDA ÚTIL

A **potência de saída útil em WATTS** do seu forno encontra-se indicada na chapa de características do aparelho, no local assinalado por **MICRO OUTPUT**. Quando consultar as tabelas, verifique sempre a potência do seu forno! Essa informação também lhe será útil nos casos em que tiver de consultar os livros de receitas para microondas disponíveis no mercado.

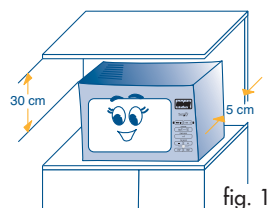


Em alguns modelos, a potência máxima de saída em WATTS também se encontra indicada no símbolo ao lado, presente no painel de comandos.

1.4 INSTALAÇÃO E LIGAÇÃO ELÉCTRICA

- 1) Retire o forno da embalagem, retire a protecção que contém o prato rotativo (G), o respectivo suporte (H) e todos os acessórios. Certifique-se de que o suporte (H) está devidamente inserido no lugar, no centro do mesmo.
- 2) Limpe o interior com um pano húmido e macio.
- 3) Certifique-se de que não ocorreram danos durante o transporte e verifique se a porta abre e fecha devidamente.
- 4) Coloque o aparelho num plano estável, a uma altura de pelo menos 85 cm e fora do alcance das crianças, uma vez que, durante a cozedura, a porta pode atingir temperaturas elevadas.
- 5) **Depois de colocar o aparelho sobre a superfície de trabalho, certifique-se de que deixou um espaço de cerca 5 cm entre as superfícies do aparelho, as paredes laterais e a parte posterior, bem como um espaço livre de pelo menos 30 cm por cima do forno (fig. 1).**
- 6) Não tape os orifícios de entrada do ar. Não pouse nada em cima do forno e certifique-se de que as aberturas de saída do ar e dos vapores (situadas por cima, por baixo e/ou atrás do aparelho) estão SEMPRE DESOBSTRUÍDAS (fig. 2).
- 7) Posicione o suporte (H) no centro do alojamento circular e pouse o prato rotativo (G) por cima. O suporte (H) deve ser inserido no respectivo lugar, no centro do prato rotativo.

NOTA: não coloque o forno por cima ou perto de fontes de calor (por exemplo, sobre o frigorífico) (fig. 3).



SAÍDA DO AR



fig. 2

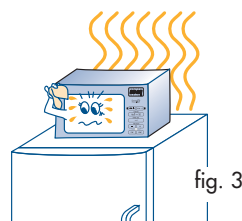
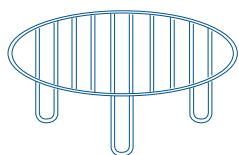


fig. 3

- 8) Ligue o aparelho apenas a tomadas de alimentação com uma capacidade de pelo menos 16A. Certifique-se, ainda, de que o interruptor geral da sua residência possui uma capacidade mínima de 16 A, a fim de evitar a sua intervenção repentina durante o funcionamento do forno.
- 9) Posicione o aparelho de modo a poder aceder facilmente à ficha e à tomada mesmo após a instalação.
- 10) Antes da utilização, certifique-se de que a tensão da rede eléctrica corresponde à indicada na chapa do aparelho e de que a tomada de alimentação **está devidamente ligada à terra: O fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por danos resultantes da inobservância desta norma.**
- 11) A maior parte dos aparelhos electrónicos modernos (TV, rádio, aparelhagens, etc.) é imune aos sinais de radiofrequência (RF). Porém, alguns aparelhos electrónicos podem não ser imunes aos sinais de radiofrequência provenientes do forno microondas. Recomendamos que se mantenha uma distância de pelo menos 1-2 metros entre estes aparelhos e o forno em funcionamento.

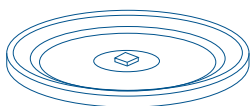
1.5 ACESSÓRIOS FORNECIDOS



GRELHA ALTA

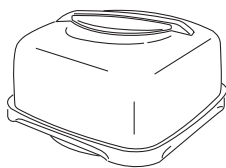
Função Só grill:

para todos os tipos de grelhados.



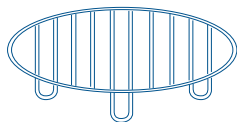
PRATO ROTATIVO

O prato rotativo deve ser utilizado com todas as funções.



ACESSÓRIO DE VAPOR *(não para todos os modelos)*

Deve ser utilizado para a função "Vapor" (ver a página 20)



GRELHA BAIXA

Função só forno ventilado:

para todos os tipos de cozedura tradicionais e, em especial, para a preparação de bolos.

Função Combinada

para a cozedura rápida de carne, batatas, alguns bolos que levedam e alimentos gratinados (ex. lasanha).

1.6 RECIPIENTES A USAR

Nas funções só microondas e combinada com microondas, podem utilizar-se todos os recipientes de vidro (de preferência, pirex), cerâmica, porcelana e terracota, desde que não contenham decorações ou partes metálicas (frisos dourados, pegas, pés).

Também é possível utilizar recipientes de plástico resistentes ao calor, mas apenas nas cozeduras do tipo “só microondas”. Se tiver dúvidas sobre a utilização ou não de um determinado recipiente, efectue este simples teste: insira o recipiente vazio no forno durante 60 segundos com o nível de potência máximo (função “só microondas”). Se o recipiente permanecer frio ou se aquecer apenas ligeiramente, é sinal de que é adequado à cozedura com o microondas.

Se, pelo contrário, o recipiente ficar muito quente (ou se se verificar a ocorrência de faíscas), é sinal de que não é adequado.

Em aquecimentos breves poderá utilizar, como base, guardanapos de papel, tabuleiros de cartão e pratos de plástico descartáveis. No que diz respeito à forma e dimensão, é indispensável que os recipientes permitam uma rotação correcta.

Os recipientes de metal, madeira, junco e cristal não são adequados para a cozedura com o microondas.

Convém lembrar que, uma vez que as microondas aquecem os alimentos e não os recipientes, é possível cozinhar os alimentos directamente no prato de servir, evitando, assim, o uso e a consequente lavagem de panelas. Não se esqueça que é possível que sejam os alimentos, muito quentes, a transmitir calor ao prato, o que torna necessário o uso de pegas.

Se o forno estiver programado para a função “Só grill” ou “só forno ventilado”, podem utilizar-se todos os tipos de recipientes para forno.

De qualquer das formas, respeite as indicações fornecidas na tabela seguinte:

		Vidro	Pirex	Vitro-cerâmica	Terracotta	Folhas de alumínio	Plástico	Papel ou cartão	Recipientes metálicos
Função	“Só microondas”	SIM	SIM	SIM	SIM	NÃO	SIM	SIM	NÃO
Funções	“Microondas + Grill” “Pizza” e “Microondas + ventilado”	NÃO	SIM	SIM	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
Função	“Só Grill” e “Só ventilado”	NÃO	SIM	SIM	SIM	SIM	NÃO	NÃO	SIM
descongelação de pão	AUTO-1	NÃO	SIM	SIM	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
batatas	AUTO-2	SIM	SIM	SIM	SIM	NÃO	SIM	SIM	NÃO
assado	AUTO-3	NÃO	SIM	SIM	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
frango	AUTO-4	NÃO	SIM	SIM	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
peixe	AUTO-5	NÃO	SIM	SIM	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
bolo	AUTO-6	NÃO	SIM	SIM	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	SIM

1.7 REGRAS E CONSELHOS GERAIS PARA A UTILIZAÇÃO DO FORNO

As microondas são radiações electromagnéticas também presentes na natureza sob a forma de ondas luminosas (exemplo: luz solar). No interior do forno, penetram nos alimentos a partir de todas as direcções, aquecendo as moléculas de água, gordura e açúcar. O calor produz-se muito rapidamente, mas apenas nos alimentos. O recipiente só aquece indirectamente devido à transferência do calor proveniente do alimento quente. Tal impede que o alimento se pegue ao recipiente, pelo que é possível utilizar (ou, em alguns casos, não usar de todo) pouquíssima gordura durante o processo de cozedura. Dado o teor reduzido de gordura, a cozedura com microondas é, assim, considerada extremamente saudável e dietética. Além disso, em relação aos sistemas tradicionais, a cozedura processa-se a uma temperatura menos elevada. Os alimentos, desidratando-se menos, não perdem os seus princípios nutritivos e conservam mais o seu sabor.

Regras fundamentais para uma cozedura correcta com o microondas

- 1) A cozedura está estreitamente relacionada com a **grandeza e a homogeneidade dos alimentos** a preparar: um guisado coze mais rapidamente do que um assado porque é constituído por pedaços de carne mais pequenos e homogéneos. Tendo em conta as tabelas das páginas seguintes, lembre-se que, se aumentar a quantidade de alimentos, também deverá aumentar o tempo de cozedura, e vice-versa, para programar correctamente os tempos. É importante respeitar os tempos de “repouso”: por tempo de repouso entende-se o tempo durante o qual os alimentos devem ser deixados a repousar, após a cozedura, para permitir uma ulterior difusão da temperatura no interior dos mesmos. A temperatura das carnes, por exemplo, aumenta cerca de 5 - 8°C durante o tempo de repouso. Este efeito do tempo de repouso também pode ser obtido fora do próprio forno.
- 2) Uma das principais operações a efectuar é **mexer** várias vezes os alimentos durante a cozedura: isto serve para uniformizar as temperaturas e reduzir o tempo de cozedura.
- 3) Também é aconselhável virar os alimentos durante a cozedura: isto é especialmente indicado para a carne, esteja ela em pedaços grandes (assados, frangos inteiros...) ou mais pequenos (peitos de frango, guisados...).
- 4) **Os alimentos com pele ou casca (exemplo: maçãs, batatas, tomates, salsichas, peixe) devem ser picados em vários pontos com um garfo de modo a que o vapor possa sair e a pele ou a casca não rebentem (Fig. 4).**
- 5) Se cozinhar várias unidades do mesmo alimento, por exemplo, batatas cozidas, **coloque-as em anel** numa forma de pirex para obter uma cozedura uniforme (fig. 5).
- 6) Quanto mais baixa for a temperatura à qual o alimento é inserido no forno microondas, maior é o tempo necessário para a sua cozedura. Os alimentos que estão à temperatura ambiente cozem mais rapidamente do que os alimentos que se encontram à temperatura do frigorífico.
- 7) Execute sempre a cozedura colocando o recipiente no centro do prato rotativo.
- 8) A **formação de condensação** no interior do forno e nas zonas da porta e da saída do ar é perfeitamente normal. **Para a reduzir, tape os alimentos com película transparente, papel encerado, tampas de vidro ou, simplesmente, um prato virado ao contrário.** Além disso, os alimentos com um elevado teor de água (ex.: os legumes), cozem melhor se estiverem cobertos. A cobertura dos alimentos permite ainda manter o interior do forno devidamente limpo. Utilize uma película transparente apropriada para fornos microondas.
- 9) **Não coza os ovos com a casca no forno microondas (fig. 6):** a pressão que se forma no interior poderá fazer explodir o ovo, inclusivamente já depois de terminada a cozedura. Não aqueça os ovos já cozidos, a menos que estejam mexidos.
- 10) Antes de aquecer ou cozer alimentos no forno em recipientes vedados ou hermeticamente fechados, não se esqueça de os abrir. A pressão no interior do recipiente subirá, fazendo-os explodir, inclusivamente já depois de terminada a cozedura.

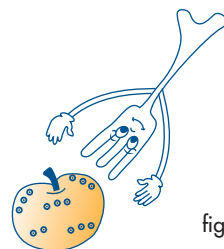


fig. 4

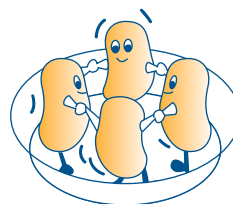


fig. 5

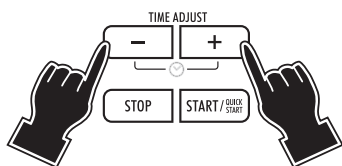


fig. 6

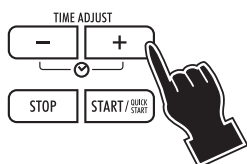
CAPÍTULO 2 - USO DOS COMANDOS E PROGRAMAÇÃO DAS FUNÇÕES

2.1 COMO REGULAR O RELÓGIO

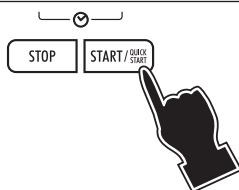
- Quando o aparelho é ligado à rede eléctrica doméstica pela primeira vez ou, então, após um corte de energia, surge no visor durante 2-3 segundos a mensagem de boas-vindas 'delo' e depois quatro traços (---:--). Para programar a hora do dia, proceda da seguinte forma:



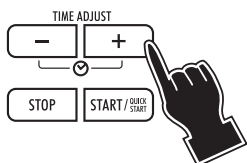
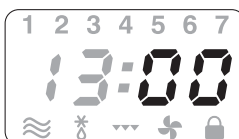
- 1** Prima durante pelo menos 2 segundos as teclas **TIME ADJUST** (6) em simultâneo. (No visor começam a piscar as horas).



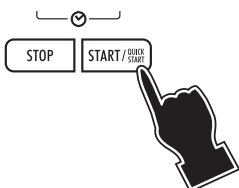
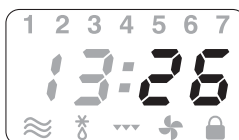
- 2** Regule a hora desejada premindo as teclas **TIME ADJUST** (6).



- 3** Prima a tecla **START** (8). (No visor começam a piscar os minutos).



- 4** Regule os minutos desejados premindo as teclas **TIME ADJUST** (6).

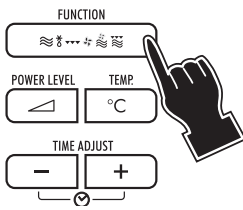


- 5** Prima a tecla **START** (8). (O visor apresenta a hora definida).

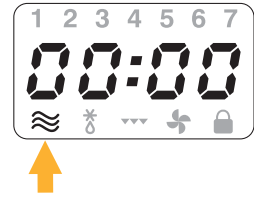


- Para alterar a hora do visor depois de programada, proceda a uma nova regulação da hora conforme descrito acima.
- É possível visualizar a hora actual mesmo depois de iniciada a função programada mantendo as teclas **TIME ADJUST** (6) premidas em simultâneo durante pelo menos 1 segundo. (a hora é apresentada durante 2 segundos).
- Para programar tempos longos, mantenha a tecla "+" ou "-" premida (não em simultâneo).

2.2 COMO PROGRAMAR A COZEDURA

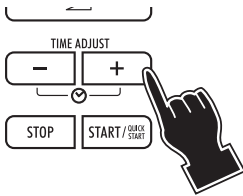


- 1** Prima a tecla **FUNCTION** (4) (selecção de funções) e seleccione a função desejada, a qual será apresentada com o acendimento dos respectivos símbolos, situados na parte inferior do visor. As funções disponíveis são:

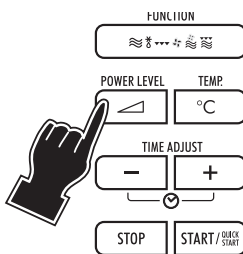


INDICADOR	FUNÇÃO SELECIONADA
≈	só microondas
☼	descongelação automática
▼▼	só grill

INDICADOR	FUNÇÃO SELECIONADA
☼	só ventilado
≈ ▼▼	combinada microondas e grill
≈ ☼	combinada microondas e ventilado



- 2** Programe a duração da cozedura, premindo as teclas **TIME ADJUST** (6) (não em simultâneo). Para a selecção da duração, consulte sempre as tabelas do Capítulo 3.
- Nota: é possível modificar o tempo programado mesmo DURANTE a cozedura, premindo simplesmente as teclas **TIME ADJUST** (6) (não em simultâneo).



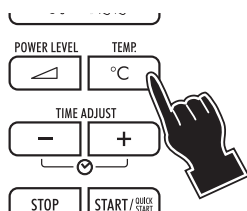
- 3** Nas funções:
- só microondas
 - combinada microondas + grill
 - pizza
 - combinada microondas + ventilado



selecione o nível de potência das microondas premindo repetidamente a tecla **POWER LEVEL** (5) até que a potência desejada, expressa em números, comece a piscar na parte superior do visor. Para a selecção da potência, consulte sempre as tabelas do Capítulo 3.

Notas:

- não é necessário seleccionar nenhum nível de potência na função de descongelação automática.
- também é possível alterar a potência programada durante a cozedura, bastando para tal premir a tecla **POWER LEVEL** (5).



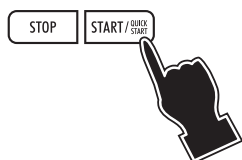
- 4** Nas funções:
só ventilado
combinada microondas + ventilado



Selecione a temperatura desejada premindo repetidamente a tecla **TEMP.** (9).

Para seleccionar a temperatura, consulte sempre a tabela do capítulo 3.

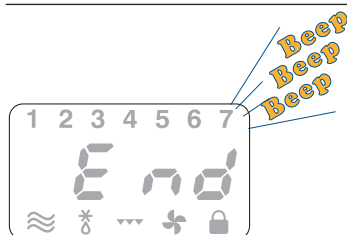
Nota: uma vez seleccionada a duração da cozedura, já não é possível modificar a temperatura de cozedura (deve-se anular o programa premindo 2 vezes a tecla **STOP** (7)).



- 5** Inicie o processo de cozedura premindo a tecla **START** (8).
 No visor surgirá a contagem do tempo que falta para o fim da cozedura.

Notas: se, por qualquer motivo, o processo de cozedura não se iniciar, todas as programações serão automaticamente canceladas ao fim de 2 minutos.

Apenas para a função combinada microondas + ventilação: Durante a fase de pré-aquecimento do forno, o visor apresenta a temperatura desejada: Uma vez atingida, o visor mostra a contagem do tempo que falta para o fim da cozedura.



- 6** No fim da cozedura, é emitido um sinal sonoro (3 “bips”) e surge no visor a palavra “**END**”.
 Abra a porta e retire os alimentos. Premindo a tecla **STOP** (7) ou 3 minutos após o fim da cozedura, o visor apresenta a hora do dia.

Notas:

- é possível controlar, a qualquer momento, o desenvolvimento da cozedura programada, bastando para tal abrir a porta e inspeccionar os alimentos. Interrompe-se, assim, a emissão de microondas e o funcionamento do forno, operações estas que serão, depois, retomadas se se fechar novamente a porta e premir a tecla **START** (8).
- Se, por qualquer motivo, precisar de interromper a cozedura sem abrir a porta, basta premir a tecla **STOP** (7).
- para terminar a cozedura, proceda da seguinte forma:
 - se a porta do forno estiver aberta, prima uma vez a tecla **STOP** (7).
 - se a porta estiver fechada e a cozedura estiver em curso, prima 2 vezes a tecla **STOP** (7). O visor apresentará novamente a hora.
- Durante as cozeduras do tipo “só ventilado” e “microondas + ventilado”, é possível verificar a temperatura previamente programada, premindo a tecla **TEMP.** (9) (ao fim de 2 segundos, o visor volta a apresentar o tempo de cozedura que falta).

2.3 AQUECIMENTO RÁPIDO

Esta função é muito útil para aquecer pequenas quantidades de comida ou bebidas.

- Prima duas vezes a tecla **START** (8): o forno ligar-se-á durante 2 minutos à potência máxima.
- O aquecimento rápido também é útil para completar cozeduras.

2.4 SEGURANÇA PARA AS CRIANÇAS

O forno é dotado de um dispositivo de segurança que impede a ligação indesejada/acidental do forno por parte das crianças.

Para activar a função de segurança:

- Mantenha premida a tecla **STOP** (7) durante 3 segundos.
- É emitido um “bip” breve e o ícone  acende-se no visor: não será possível ligar o forno.
- Para anular a função de segurança previamente activada, mantenha a tecla **STOP** (7) premida durante 3 segundos.

2.5 FUNÇÃO DE POUPANÇA DE ENERGIA

O desenvolvimento tecnológico exige todos os anos um aumento da produção de energia eléctrica.

Isto traduz-se num cada vez maior impacto ambiental por causa do aumento das substâncias poluidoras (CO₂, enxofre, etc.) e da exploração de recursos naturais não renováveis (carvão, gás, petróleo).

A poupança energética, reduzindo o desperdício de energia eléctrica (ex.: reduzindo o consumo dos aparelhos em stand-by) é uma considerável fonte de energia renovável “virtual”, imediata e acessível a todos.

Para reduzir o consumo de energia eléctrica por parte do forno durante os períodos de não funcionamento.

- Se nenhuma tecla for premida, o visor será automaticamente desligado ao fim de 10 minutos (as regulações do relógio serão mantidas). O visor mostrará o traço ‘-’ em rodapé.
- Para voltar a ligar o visor, prima uma tecla.
- Para desactivar a função de poupança de energia e visualizar sempre a hora, mantenha premida a tecla **POWER LEVEL** (5) durante 7-8 segundos; o forno emitirá um “bip”.

Nota: para reduzir o consumo de energia em stand-by, se a porta for mantida aberta durante mais de 10 minutos, a lâmpada da cavidade é automaticamente apagada (esta função não pode ser desactivada).

CAPÍTULO 3 - UTILIZAÇÃO DO FORNO: SUGESTÕES E TABELAS DE TEMPOS

3.1 DESCONGELAÇÃO

- Os alimentos congelados em sacos ou envoltos em película de plástico ou na respectiva embalagem podem ser directamente colocados no forno, desde que não contenham elementos metálicos (ex.: arames ou agramos).
- Determinados alimentos, como os legumes e o peixe, não precisam de ser totalmente descongelados antes do início da cozedura.
- Os alimentos com elevado teor de humidade, os molhos de carne e os estufados descongelam melhor e mais depressa se forem mexidos de vez em quando, virados e/ou separados.
- Durante a descongelação, a carne, o peixe e a fruta largam líquido: descongele-os num recipiente.
- É aconselhável colocar cada pedaço de carne no seu próprio saco antes de o meter no congelador. Tal permitir-lhe-á poupar tempo precioso aquando da preparação.
- É importante respeitar os tempos de repouso logo após a descongelação e antes da cozedura: por tempo de repouso (em minutos) entende-se o tempo durante o qual os alimentos devem ser deixados a repousar para permitir uma ulterior difusão da temperatura no interior dos mesmos.

TABELA DE TEMPOS DE DESCONGELAÇÃO NA FUNÇÃO DE “DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA”

TIPO	QUANTIDADE	DURAÇÃO minutos	NOTAS/CONSELHOS	TEMPO DE REPOUSO
CARNE				
• Assados (porco, vaca, vitela, etc.)	1 kg	29-32		20
• Bifes, panados, escalopes	200 gr	10-12	Vire a meio da descongelação	5
• Carne à jardineira, goulasch	500 gr	18-20		10
• Carne picada	250 gr	14-16		15
• Carne picada	500 gr	11-13	Ver nota *	15
• Hambúrguer	200 gr	11-13		10
• Salsichas	300 gr	13-15		10
AVES				
• Pato, peru	1,5 kg	34-37		20
• Frango inteiro	1,5 kg	34-37	Vire a carne a meio da descongelação. No fim do tempo de repouso, lave com água quente para eliminar quaisquer restos de gelo.	20
• Frango em pedaços	700 gr	19-21		10
• Peito de frango	300 gr	18-20		10
LEGUMES			Os legumes congelados não precisam de ser descongelados antes da cozedura.	
PEIXE				
• Filetes	300 gr	14-16	Vire o peixe a meio da descongelação.	7
• Postas	400 gr	15-17		7
• Inteiro	500 gr	18-20		7
• Camarões	400 gr	15-17		7
LACTICÍNIOS				
• Manteiga	250 gr	10-12	Retire o papel de alumínio ou os elementos metálicos. O queijo não deve ser totalmente descongelado. Respeite o tempo de repouso.	10
• Queijo	250 gr	11-13		15
• Natas	200 ml	13-15	As natas devem ser retiradas do respectivo recipiente e colocadas num prato.	5
PÃO				
• 2 pães médios	150 gr	2-3		3
• 4 pães médios	300 gr	6-7		3
• Pão às fatias	250 gr	6-7	Coloque o pão directamente no prato rotativo.	3
• Pão integral às fatias	250 gr	6-7		3
FRUTA				
• Morangos, ameixas, cerejas, groselhas, damascos	500 gr	13-14	Mexa 2 - 3 vezes	10
• Framboesas	300 gr	9-10	Mexa 2 - 3 vezes	10
• Amoras	250 gr	7-8	Mexa 2 - 3 vezes	6

* Estas indicações são adequadas para fazer o teste de descongelação de carne picada segundo a Norma 60705, Par. 13.3 (ver pág. 2). Vire os alimentos a meio do tempo programado. Coloque os alimentos a descongelar directamente no prato rotativo. A tabela da pág. 2 fornece indicações adicionais, também no que diz respeito a outros Testes de Rendimento segundo a Norma 60705.

3.2 AQUECIMENTO

A função de aquecimento dos alimentos demonstra bem toda a utilidade e eficácia do seu forno microondas. Em comparação com os métodos tradicionais, a utilização do microondas permite uma evidente poupança de tempo e, logo, de energia eléctrica.

- Recomendamos que aqueça os alimentos (sobretudo se estiverem congelados) a uma temperatura mínima de 70°C (devem queimar!). Não será possível comer de imediato os alimentos, porque estarão demasiado quentes, mas a sua total esterilização será garantida.
- Para aquecer os alimentos pré-cozinhados ou congelados, cumpra rigorosamente as seguintes regras:
 - retire os alimentos dos recipientes metálicos;
 - cubra-os com película transparente (adequada para fornos microondas) ou papel impregnado de óleo; deste modo, todo o sabor natural será preservado e o forno permanecerá mais limpo; também os poderá cobrir com um prato virado ao contrário;
 - se possível, mexa-os ou vire-os frequentemente para acelerar e uniformizar o processo de aquecimento;
 - siga com muita cautela os tempos indicados na embalagem; lembre-se que, em determinadas condições, os tempos indicados deverão ser aumentados.
- Os alimentos congelados devem ser descongelados antes do início do aquecimento. Quanto mais baixa for a temperatura inicial dos alimentos, mais longo será o tempo necessário ao aquecimento.

TABELA DE TEMPOS DE AQUECIMENTO

TIPO	QUANTIDADE	FUNÇÃO	NÍVEL DE POTÊNCIA	DURAÇÃO minutos	NOTAS/CONSELHOS
AMOLECER ALIMENTOS					
- Chocolate/glacé - Manteiga	100 gr 50-70 gr	 "	4 7	5 - 6 0',7" - 0',12"	Coloque num prato. Mexa o glacé uma vez. Para derreter a manteiga acrescente 1 minuto.
ALIMENTOS À TEMP. DO FRIGORÍFICO (5/8°C) até 20/30°C					
- Iogurte - Biberão	125 gr 240 gr	" "	7 "	0',12" - 0',17" 0',35" - 0',40"	Retire o papel metálico. Aqueça o biberão sem a tetina e mexa logo após o aquecimento para uniformizar a temperatura. Verifique a temperatura do conteúdo antes do consumo. Se o leite estiver à temperatura ambiente, reduza ligeiramente o tempo indicado. Se utilizar leite em pó, mexa muito bem, pois o pó residual poderá incendiar-se. Utilize apenas leite esterilizado.
ALIMENTOS PRÉ-COZIDOS À TEMP. DO FRIGORÍFICO (TEMP. INICIAL 5/8°C) ATÉ 70°C					
- Embalagem de lasanha ou de massa com recheio - Embalagem de carne com arroz e/ou legumes - Embalagem de peixe e/ou legumes - Prato de carne e/ou legumes - Prato de massa, cannelloni ou lasanha - Prato de peixe e/ou arroz	400 gr 400 gr 300 gr 400 gr 400 gr 300 gr	" " " " " "	7 " " " " "	6 - 8 6 - 8 5 - 7 7 - 8 7 - 8 6 - 8	Entendem-se embalagens de qualquer tipo de alimento pré-cozido, comercialmente disponíveis, a aquecer a 70°C. Retire os alimentos de eventuais embalagens metálicas e coloque-os directamente no prato em que serão servidos. Para obter um óptimo resultado, tape sempre os alimentos. Entendem-se porções de qualquer tipo de alimento já cozido, a aquecer a 70°C. Os alimentos devem ser directamente colocados no prato em que serão servidos e devem ser sempre cobertos com película transparente ou com um prato virado ao contrário.
ALIMENTOS CONGEL. A AQUECER/COZINHAR (TEMP. INICIAL -18°/-20°C) ATÉ 70°C					
- Embalagem de lasanha ou de massa com recheio - Embalagem de carne com arroz e/ou legumes - Embalagem de peixe e/ou legumes pré-cozidos - Embalagem de peixe e/ou legumes crus - Porções de carne e/ou legumes - Porções de massa, cannelloni ou lasanha - Porções de peixe e/ou arroz	400 gr 400 gr 300 gr 300 gr 400 gr 400 gr 300 gr	" " " " " " "	7 " " " " " "	8 - 10 7 - 8 5 - 7 10 - 12 8 - 10 9 - 11 6 - 8	Entende-se qualquer tipo de alimento pré-cozido congelado, a aquecer directamente na embalagem a 70°C; se o recipiente for metálico, coloque os alimentos directamente no prato em que serão servidos e acrescente alguns minutos ao tempo de cozedura. Retire os alimentos crus das embalagens, coloque-os num recipiente adequado ao microondas e cubra-os. Entendem-se porções de qualquer tipo de alimento já cozido e congelado, a aquecer a 70°C. Coloque os alimentos congelados no prato em que serão servidos e cubra-os com um outro prato virado ao contrário ou um pirex. Certifique-se de que o centro está bem quente; se possível, mexa os alimentos.
BEBIDAS DO FRIGORÍFICO (5/8°C) ATÉ CERCA DE 70°C					
1 chávena de água 1 chávena de leite 1 chávena de café 1 prato de caldo de carne	180 cc 150 cc 100 cc 300 cc	" " " "	7 " " "	1'.30" - 2 1 - 1'.30" 1 - 1'.30" 3 - 4	Todas as bebidas devem ser mexidas no fim do aquecimento, para uniformizar a temperatura. É aconselhável tapar o caldo de carne com um prato virado ao contrário.
BEBIDAS À TEMP. AMBIENTE DE 20/30° ATÉ CERCA DE 70°C					
1 chávena de água 1 chávena de leite 1 chávena de café 1 prato de caldo de carne	180 cc 150 cc 100 cc 300 cc	" " " "	5 " " "	1 - 1'.30" 0'.30" - 1 0'.30" - 1 2 - 3	Todas as bebidas devem ser mexidas no fim do aquecimento, para uniformizar a temperatura. É aconselhável tapar o caldo de carne com um prato virado ao contrário.

3.3 - PREPARAÇÃO DE ENTRADAS E PRIMEIROS PRATOS

As sopas, em geral, requerem uma menor quantidade de líquidos, pois a evaporação é relativamente escassa no forno microondas. O sal só deve ser adicionado no fim da cozedura ou durante o tempo de repouso, pois é um produto desidratante. Pode dizer-se que o tempo necessário à cozedura do arroz no forno microondas (como acontece, aliás, com a massa) é praticamente igual ao que é necessário para a sua cozedura num forno tradicional. A vantagem de preparar arroz no forno microondas reside no facto de que não é necessário mexer continuamente (basta fazê-lo 2 - 3 vezes).

TIPO	QUANTIDADE	FUNÇÃO	NÍVEL DE POTÊNCIA	DURAÇÃO minutos	NOTAS/CONSELHOS
• Lasanha	1100 gr		7	25-30	Tempos indicados para massa crua. Se a massa for pré-cozida bastam 8 min. de cozedura combinada MICROGRILL.
• Gnocchi à romana	600 gr		7	20-25	Evite mexê-los demais.
• Macarrão gratinado no forno	1500 gr		7	20-25	A massa deve ser cozida previamente, à parte.
• Arroz	300 gr. de arroz		7	12-15	Os ingredientes devem ser colocados, todos juntos, num recipiente adequado ao forno microondas e cobertos com película transparente (para 300 g de arroz são necessários 750 g de caldo, com o forno programado para a potência máxima durante cerca de 12 - 15 minutos).

3.4 - COZINHAR CARNE

A cozedura está estreitamente relacionada com a grandeza e a homogeneidade dos alimentos a preparar: as espetadas cozem mais rapidamente do que um assado porque são constituídas por pedaços de carne mais pequenos e homogêneos. Para obter espetadas, frango e assados mais tenros, é aconselhável adicionar ½ copo de água no início da cozedura.

TIPO	QUANTIDADE	FUNÇÃO	NÍVEL DE POTÊNCIA	DURAÇÃO minutos	NOTAS/CONSELHOS
• Assados (porco, vaca)	1000 gr		3	55-60	Deixe um pouco de gordura à volta para evitar que seque. Não tempere em demasia. Vire ao fim de 30-35 min.
• Rolo de carne	800 gr		4	30-35	Amasse 500 g de carne de vaca picada com ovos, presunto, pão ralado, etc. Adicione um fio de azeite e um pouco de vinho branco. Vire a meio da cozedura.
• Rolo de carne	900 gr		5	20-22	Ver nota *
• Frango inteiro	1200 gr		5	65-70	Pique a pele para fazer sair a gordura. Ver nota **. Vire a meio da cozedura.
• Frango em pedaços	700 gr		5	45-50	Durante a cozedura mexa 1 vez.
• Espetadas	600 gr		4	30-35	Vire a meio da cozedura.
• Goulasch	1500 gr		7	40-42	Cozinhe destapado e mexa 2-3 vezes
• Peito de frango	500 gr		5	10-12	Vire a meio da cozedura.
• Costeleta de vitela ou de porco	2 unidades		-	22-27	Utilize a grelha. Aqueça previamente o forno durante 3 min. Vire a meio da cozedura, dado que a resistência do grill só irradia calor a partir da parte superior do forno.
• Salsichas	2 unidades		-	28-32	
• Hambúrguer	2 unidades		-	28-32	

* Estas indicações são adequadas para fazer o Teste de cozedura de carne picada segundo a Norma 60705, Par. 12.3.3. Cubra o recipiente com película transparente adequada para fornos microondas. A tabela da pág. 2 fornece indicações adicionais, também no que diz respeito a outros Testes de Rendimento segundo a Norma 60705.

** Estas indicações são adequadas para fazer o Teste de cozedura segundo a Norma 60705, Par. 12.3.6. A tabela da pág. 2 fornece indicações adicionais, também no que diz respeito a outros Testes de Rendimento segundo a Norma 60705.

3.5 - COZINHAR ACOMPANHAMENTOS E LEGUMES

Os legumes cozidos no forno microondas conservam mais a cor e o poder nutritivo do que na cozedura tradicional. Antes de iniciar a cozedura, lave-os e descasque-os. Os legumes de maiores dimensões devem ser cortados em pedaços uniformes. Por cada 500 g de legumes, adicione cerca de 5 colheres de água (os legumes fibrosos requerem mais água). Os legumes cozidos na função SÓ MICROONDAS devem ser sempre cobertos com película transparente adequada a fornos microondas. Mexa pelo menos uma vez, a meio da cozedura. Adicione pouco sal e só no fim.

Atenção: Os tempos de cozedura indicados na tabela são meramente indicativos e variam consoante o peso, a temperatura inicial, a consistência e a estrutura do alimento.

TIPO	QUANTIDADE	FUNÇÃO	NÍVEL DE POTÊNCIA	DURAÇÃO minutos	NOTAS/CONSELHOS
• Espargos	500 gr	≈	7	9-11	Corte em pedaços de 2 cm
• Alcachofras	300 gr	≈	7	10-12	É preferível usar as partes internas da alcachofra
• Feijão verde	500 gr	≈	7	11-13	Corte em pedaços
• Brócolos	500 gr	≈	7	7-9	Divida em “raminhos” individuais
• Couves de Bruxelas	500 gr	≈	7	7-9	Deixe-as inteiras
• Couve branca	500 gr	≈	7	7-9	Deixe-a inteira
• Couve roxa	500 gr	≈	7	7-9	Deixe-a inteira
• Cenouras	500 gr	≈	7	9-11	Corte em pedaços iguais
• Couve-flor	500 gr	≈	7	11-13	Divida em raminhos
• Couve-flor em molho bechamel	1000 gr	≈	7	25-30	Tempos com couve-flor crua. Se pré-cozida, bastam 12’ na função combinada com grill
• Aipo	500 gr	≈	7	7-9	Divida em pedaços
• Beringelas	800 gr	≈	7	6-8	Corte aos cubos
• Beringelas grelhadas	2 fatias	▼▼▼	-	12-15	Utilize a grelha. Vire a meio da cozedura
• Beringelas à parmesã	1300 gr	≈	7	9-11	As beringelas podem ser previamente fritas ou grelhadas
• Alho francês	500 gr	≈	7	6-8	Deixe-a inteira
• Cogumelos	500 gr	≈	7	6-8	Deixe-as inteiras. Não é necessário água
• Cebolas	250 gr	≈	7	5-7	Inteiras e de dimensões idênticas. Não é necessário água
• Espinafres	300 gr	≈	7	6-8	Cubra-os, depois de lavados e escorridos
• Ervilhas	500 gr	≈	7	10-12	
• Funcho	500 gr	≈	7	12-14	Corte em quartos
• Tomates gratinados	800 gr	≈	2	20-25	É preferível que sejam de dimensões iguais
• Pimentos	500 gr	≈	5	9-11	Corte em pedaços
• Pimentos grelhados	2 quartos	▼▼▼	-	12-15	Utilize a grelha. Vire a meio da cozedura
• Pimentos recheados	1400 gr	≈	5	25-30	É preferível usar os baixos e largos
• Batatas	500 gr	≈	5	8-10	Corte em pedaços iguais
• Batatas assadas (frescas)	500 gr	≈	2	25-30	Mexa 1-2 vezes
• Batatas assadas (congeladas)	600 gr	≈	2	30	Mexa 1-2 vezes
• Batatas gratinadas	1100 gr (lotais)	≈	4	30-35	Ver nota *
• Courgettes	500 gr	≈	5	7-9	Deixe-as inteiras

* Estas indicações são adequadas para fazer o Teste de cozedura segundo a Norma 60705, Par. 12.3.4. A tabela da pág. 2 fornece indicações adicionais, também no que diz respeito a outros Testes de Rendimento segundo a Norma 60705.

3.6 - COZINHAR PEIXE

O peixe coze muito rapidamente e com ótimos resultados. Pode ser temperado com pouca manteiga ou azeite (ou, inclusivamente, nem sequer ser temperado). Cubra-o com película transparente. Naturalmente, se ele for cozinhado com a pele, deverá dar uns golpes na mesma; os filetes devem ser dispostos uniformemente. É desaconselhável cozinhar peixe panado com ovo.

TIPO	QUANTIDADE	FUNÇÃO	NÍVEL DE POTÊNCIA	DURAÇÃO minutos	NOTAS/CONSELHOS
• Filetes	300 gr	≈	4	7-9	Cubra com película
• Fatias pequenas	300 gr	≈	4	9-11	Cubra com película
• Inteiro	500 gr	≈	4	10-12	Cubra com película
• Inteiro	250 gr	≈	4	7-9	Cubra com película
• Postas	400 gr	≈	4	9-11	Cubra com película
• Camarões	500 gr	≈	4	9-11	Cubra com película
• Peixe assado no forno	600 gr	✱	2	35-40	Adicione azeite, um dente de alho, um pouco de vinho branco e água. Não cubra

3.7 - CONFECCIONAR BOLOS E FRUTA

Os bolos levedam (com uma potência reduzida) muito mais do que na cozedura tradicional. Uma vez que não formam crosta, é preferível guarnecer a superfície com creme ou glacé (ex.: de chocolate). Além disso, os bolos devem ser mantidos tapados após a cozedura, pois tendem a secar mais rapidamente do que os bolos confeccionados no forno tradicional. A fruta deve ser picada, se for cozida com a casca, e mantida tapada: é importante respeitar o tempo de repouso (3 - 5 minutos).

TIPO	QUANTIDADE	FUNÇÃO	NÍVEL DE POTÊNCIA	DURAÇÃO minutos	TEMPERATURA	NOTAS/CONSELHOS
Torta de noz	700 gr	✱	-	35-40	180	Pode ser acompanhada com qualquer tipo de creme
Torta vienense	850 gr	✱	-	35-40	180	A rechear com compota
Bolo de ananás	800 gr	✱	-	35-40	180	As fatias de ananás podem ser dispostas no fundo da forma ou cortadas em pedaços e inseridas na massa
Bolo de maçã	1000 gr	✱	-	35-40	180	As maçãs devem ser colocadas como decoração, à superfície
Bolo de café	750 gr	✱	-	35-40	180	Ótimo recheado com creme
Gemada	300 gr	≈	5	1'-1'.30"	-	Mexa com um batedor a cada 30"
Pêra cozida	300 gr	≈	7	2-3	-	As peras devem ser cortadas em quartos
Maçã cozida	300 gr	≈	7	3-4	-	As maçãs devem ser cortadas às fatias
Egg custard (Creme de leite e ovos)	750 gr	≈	7	12-14	-	Estas indicações são adequadas para fazer os Testes de Cozedura segundo a Norma 60705, par. 12.3.1.
Sponge cake (Pão-de-ló)	475 gr	≈	7	4-6	-	Estas indicações são adequadas para fazer os Testes de Cozedura segundo a Norma 60705, par. 12.3.2. A tabela da pág. 2 fornece indicações adicionais, também no que diz respeito a outros Testes de Rendimento segundo a Norma 60705.

3.8 - COZEDURA COM A FUNÇÃO VAPOR (NÃO PARA TODOS OS MODELOS)

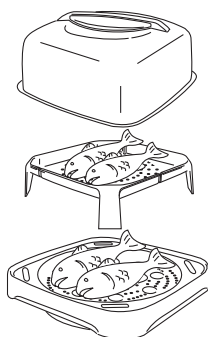
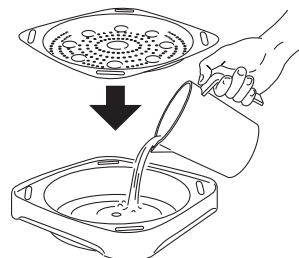
Esta função é adequada para:

- cozer rapidamente todos os alimentos a vapor, tais como legumes, peixe, etc.

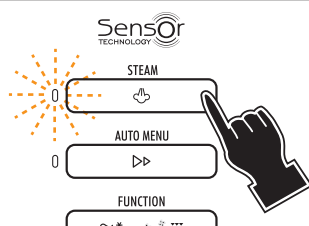
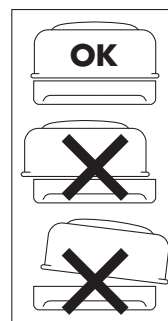
Ligar o forno na função de vapor

- 1 Retire o prato rotativo de vidro (G) e o suporte do prato rotativo (H) da cavidade.

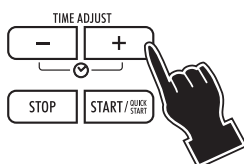
- 2 Deite 200/400 cc de água no recipiente de plástico e, depois, coloque por cima a base metálica do acessório de vapor.



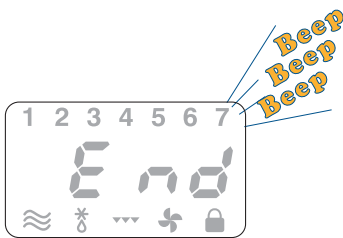
- 3 Coloque os alimentos no interior do acessório de vapor, pousando-o sobre a base metálica, ou na grelha de plástico para cozinhar dois pratos em simultâneo. Feche o acessório com a tampa metálica, certificando-se de que ela fica bem pousada no rebordo de plástico do recipiente.



- 4 Prima a tecla **STEAM** (2). Acender-se-á o led situado ao lado da tecla.



- 5 Programe a duração da cozedura, premindo as teclas **TIME ADJUST** (6) (não em simultâneo). Para a selecção da duração, consulte sempre as tabelas do Capítulo 3. Nota: é possível modificar o tempo programado mesmo DURANTE a cozedura, premindo simplesmente as teclas **TIME ADJUST** (6) (não em simultâneo).



- 6** No fim da cozedura, é emitido um sinal sonoro (3 “bips”) e no visor surge a palavra “END”. Abra a porta e retire os alimentos. Premindo a tecla **STOP** (7) ou 3 minutos após o fim da cozedura, o visor apresenta a hora do dia.

Atenção: durante a cozedura, produz-se vapor a alta temperatura no interior do acessório. Preste atenção quando abrir a tampa para evitar perigos de queimaduras devido à baforada de vapor. Pegue no acessório apenas pela base de plástico e levante a tampa pela pega superior, evitando o contacto com as partes metálicas do acessório.

UTILIZAR A FUNÇÃO DE VAPOR PARA COZINHAR

Com este acessório os alimentos cozem graças ao calor húmido da água em ebulição mas sem contacto directo do alimento com a água reduzindo, assim, a perda de sais nutritivos.

De facto, o acessório VAPOR é dotado de uma tampa de metal que as microondas não conseguem atravessar; as microondas aquecem apenas a água que está contida na parte de plástico e a água gera o vapor que coze, assim, os alimentos.

Utilize 200 cc de água para cozeduras inferiores a 12 minutos; para as cozeduras superiores utilize 400 cc.

Não utilize o acessório sem pelo menos 200 cc de água no recipiente (vazio), para prevenir danos ou descargas eléctricas no acessório de vapor

Se a água evaporar completamente antes do fim da cozedura, adicione mais 200 cc de água ao recipiente.

Os tempos indicados na tabela representam uma média e devem ser regulados tendo em conta estas pequenas regras fundamentais;

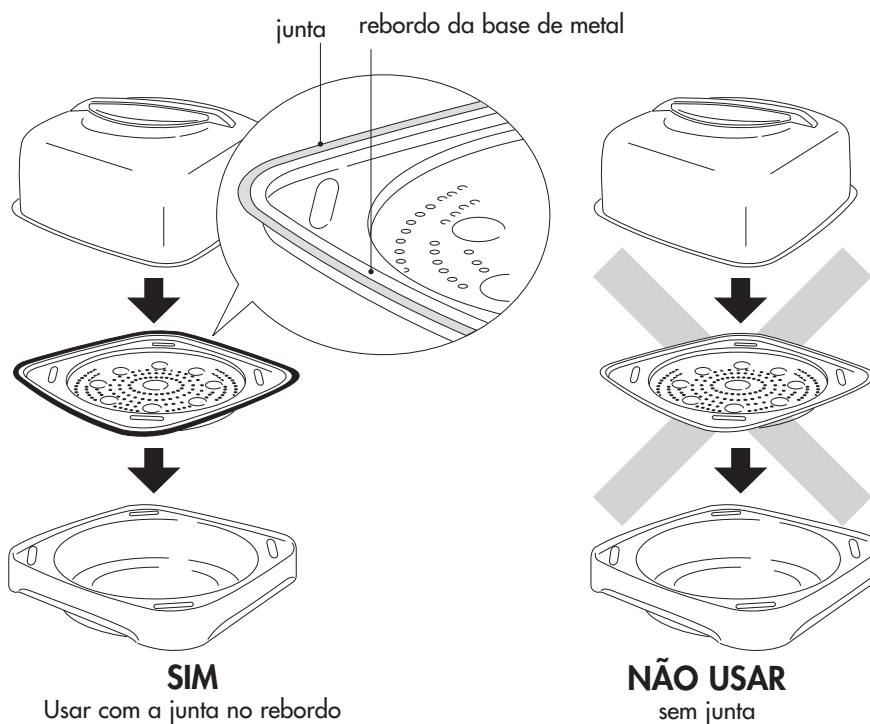
- O tempos de cozedura dependem da dimensão dos alimentos.
Logo, as hortaliças cortadas aos pedaços cozem mais depressa do que as inteiras.
- Um alimento que esteja à temperatura ambiente coze mais depressa do que os que tenham sido directamente retirados do frigorífico
- O resultado da cozedura de um alimento depende sempre, porém, da qualidade e da frescura do produto base.
- **Não utilize o acessório se ele estiver visivelmente danificado, partido ou torcido.**
Nunca cozinhe sem utilizar a tampa e a base de metal.

TEMPOS DE COZEDURA

TIPO	QUANTIDADE	TEMPO DE COZEDURA
• Courgettes inteiras	400 gr	15 minutos
• Courgettes aos pedaços	400 gr	12 minutos
• Couve-flor	450 gr	23 minutos
• Batatas aos pedaços	500 gr	20 minutos
• Batatas inteiras	500 gr	25 minutos
• Posta de salmão	350 gr	13 minutos
• Truta salmonada	400 gr	13 minutos
• Peito de frango	300 gr	13 minutos

capítulo 3 - utilização do forno: sugestões e tabelas de tempos

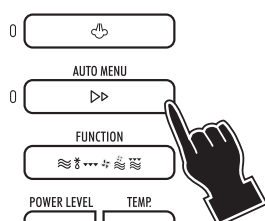
A base de metal é dotada de uma junta de borracha inserida no rebordo



A junta pode ser facilmente removida para limpar o acessório; no fim da limpeza deve ser obrigatoriamente colocada na sua posição original.

NÃO USE O ACESSÓRIO SEM QUE A JUNTA DE BORRACHA ESTEJA CORRECTAMENTE INSERIDA NO REBORDO DA BASE DE METAL (a sua não colocação pode danificar o acessório ou produzir faíscas durante a utilização).

3.9 COMO PROGRAMAR A COZEDURA AUTOMÁTICA



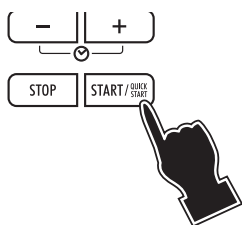
1 Prima a tecla **AUTO MENU** (3) e seleccione a função desejada, que será apresentada com uma mensagem no visor.

As funções disponíveis são:

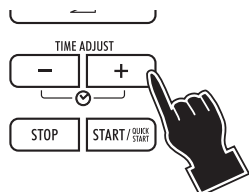
- A1: descongelação de pão
- A2: batatas
- A3: assado
- A4: frango
- A5: peixe
- A6: bolo



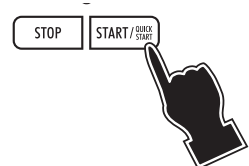
capítulo 3 - utilização do forno: sugestões e tabelas de tempos



- 2** Confirme a função automática premindo a tecla **START** (8).



- 3** Programe a quantidade desejada de alimentos a cozinhar premindo a tecla **AUTO MENU** (3) (apenas para algumas funções).



- 4** Inicie o processo de cozedura premindo a tecla **START** (8). No visor surgirá a contagem do tempo que falta para o fim da cozedura.

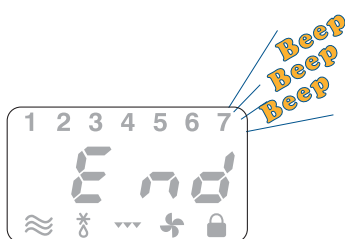


Notas: se, por qualquer motivo, o processo de cozedura não se iniciar, todas as programações serão automaticamente canceladas ao fim de 2 minutos.

Na função A6 (bolo), uma vez premida a tecla **START** (8), o forno arranca no modo de pré-aquecimento (com ar quente) durante 5 minutos (sem alimentos dentro da cavidade do forno).



No fim do pré-aquecimento, é possível inserir o bolo dentro do forno. Premindo a tecla **START** (8) (ou automaticamente ao fim de 1 minuto), o forno arranca na função desejada e o visor mostra a contagem do tempo que falta para o fim da cozedura.



- 5** No fim da cozedura, é emitido um sinal sonoro (3 “bips”) e no visor surge a palavra “END”.
Abra a porta e retire os alimentos.
Ao abrir a porta, o visor mostra um novo tempo de cozedura, caso os alimentos não estejam suficientemente cozidos.
Para dar início à cozedura extra, prima a tecla **START** (8).
Premindo a tecla **STOP** (7) ou 3 minutos após o fim da cozedura, o visor apresenta a hora do dia.

Notas:

- é possível controlar, a qualquer momento, o desenvolvimento da cozedura programada, bastando para tal abrir a porta e inspeccionar os alimentos.
*Interrompe-se, assim, a emissão de microondas e o funcionamento do forno, operações estas que serão, depois, retomadas se se fechar novamente a porta e premir a tecla **START** (8).*
- se, por qualquer motivo, precisar de interromper a cozedura sem abrir a porta, basta premir a tecla **STOP** (7).
- para terminar a cozedura, proceda da seguinte forma:
 - se a porta do forno estiver aberta, prima uma vez a tecla **STOP** (7).
 - se a porta estiver fechada e a cozedura estiver em curso, prima 2 vezes a tecla **STOP** (7).
O visor apresentará novamente a hora.

Esta função permite simplificar certos tipos de cozeduras; de facto, basta escolher a categoria apropriada e o peso dos alimentos a cozinhar.

As categorias dividem-se da seguinte forma:

A1. Descongelação de pão: esta categoria é ideal para deixar o pão congelado quente e com um bom aroma. Coloque o pão sobre a grelha baixa directamente no prato rotativo, seleccione o peso e prima a tecla **START** (8).

A2. Batatas: esta categoria é ideal para cozinhar as clássicas Jacket Potatoes.
Lave bem as batatas, pique-as com um garfo e coloque-as directamente no prato rotativo.
Selecione o peso e prima a tecla **START** (8). Sirva-as recheadas com manteiga ou queijo.

A.3 Assado: esta categoria é ideal para cozinhar a carne de forma tradicional.
Coloque a carne num pirex sobre a grelha baixa (adicionando um pouco de água para a manter tenra), seleccione o peso e prima a tecla **START** (8). A carne deve ser virada aproximadamente a meio da cozedura.

A4 Frango: esta categoria é ideal para cozinhar frangos inteiros ou em pedaços.
Coloque o frango num pirex sobre a grelha baixa directamente no prato rotativo, seleccione o peso e prima a tecla **START** (8). O frango deve ser virado aproximadamente a meio da cozedura.

A.5 Peixe: esta categoria é ideal para cozinhar peixe de forma tradicional.
Coloque o peixe num pirex, adicione um copo de água, coloque tudo sobre a grelha baixa e prima a tecla **START** (8). O tempo predefinido é referente à cozedura de um peixe de cerca de 500 g.

A.6 Bolo: esta categoria é ideal para cozer bolos de forma automática. Aqueça previamente o forno vazio durante 5 minutos. Ponha a forma sobre a grelha baixa e prima a tecla **START** (8).

CAPÍTULO 4 - MANUTENÇÃO E LIMPEZA

4.1 LIMPEZA

Antes de efectuar qualquer operação de manutenção ou limpeza, retire sempre a ficha da tomada de alimentação e aguarde que o aparelho arrefeça.

A fim de conservar o seu aparelho nas melhores condições, limpe regularmente a porta e o interior e o exterior do forno com um pano húmido e sabão neutro ou detergente líquido.

Mantenha a tampa de saída das microondas (C) devidamente limpa, eliminando quaisquer vestígios de gordura ou salpicos.

Atenção: o forno é pintado.

Não utilize detergentes abrasivos, palha-de-aço ou utensílios de metal pontiagudos. Além disso, quando limpar a superfície externa do forno, certifique-se de que **não entra água ou detergente líquido no interior das aberturas de saída do ar e dos vapores, situadas na parte superior do aparelho.**

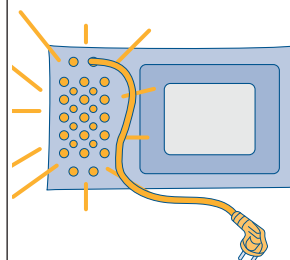
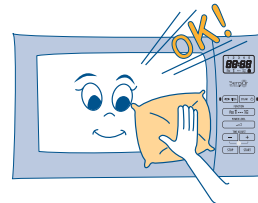
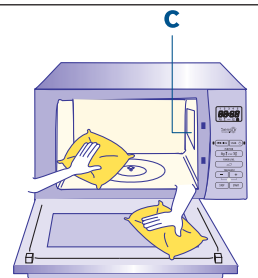
Recomendamos, ainda, que não utilize álcool, detergentes abrasivos e detergentes à base de amoníaco para limpar as superfícies da porta.

Para garantir um fecho perfeito do aparelho, mantenha a parte interna da porta devidamente limpa, evitando que a sujidade e os resíduos de alimentos se depositem entre a porta e a parte frontal do forno.

Não utilize máquinas de limpeza a vapor para a limpeza do interior do forno. Limpe regularmente os orifícios de entrada do ar situados na parte traseira do forno, de forma a que, com o passar do tempo, não fiquem obstruídos pelo pó e por acumulações de sujidade. De vez em quando, deverá remover o prato rotativo (G) e o respectivo suporte (H) para proceder à sua limpeza. Também deverá limpar o fundo do forno. Lave o prato rotativo e o respectivo suporte com água e sabão neutro **(também os pode lavar na máquina de lavar loiça).**

Não mergulhe o prato rotativo em água fria após um aquecimento prolongado; o choque térmico poderá provocar a sua ruptura.

O motor do prato rotativo está sigilado. Em todo o caso, quando limpar o fundo do forno, certifique-se de que a água não penetra para debaixo do suporte (H).



Advertencias para la eliminación correcta del producto según establece la Directiva Europea 2002/96/CE.

Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos.

Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que facilitan este servicio. Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.



4.2 MANUTENÇÃO

Se algo parecer não funcionar ou caso detecte algum defeito, contacte o Serviço de Assistência autorizado pelo fabricante. De qualquer forma, antes de contactar os nossos técnicos, efectue os seguintes controlos, extremamente simples:

PROBLEMA	CAUSA/SOLUÇÃO
O aparelho não funciona	• Reinicie o controlo electrónico retirando a ficha da tomada durante pelo menos 1-2 minutos. • A função de poupança de energia (visor desligado) poderá ter sido activada: prima uma tecla ou abra a porta do forno. • A porta não está devidamente fechada. • A ficha não está devidamente inserida na tomada. • A tomada não fornece corrente eléctrica (verifique os fusíveis da sua residência). • A segurança das crianças foi activada (símbolo  no visor).
Condensação na superfície de apoio, no interior do forno ou à volta da porta	• Quando se cozinham alimentos que contêm água, é perfeitamente normal que o vapor que se gera no interior do forno saia e se condense no interior do mesmo, sobre o prato de cozedura ou à volta da armação da porta.
Faíscas no interior do forno	• Não ligue o forno sem alimentos nas cozeduras com microondas e combinadas. • Não utilize recipientes de metal nas cozeduras supramencionadas, nem saquetas ou embalagens com elementos metálicos.
Os alimentos não aquecem nem cozem o suficiente	• Seleccione a função correcta ou aumente o tempo de cozedura • O alimento não foi totalmente descongelado antes da cozedura.
Os alimentos ficam queimados	• Seleccione a função correcta ou reduza o tempo de cozedura.
Os alimentos não ficam cozidos uniformemente	• Mexa os alimentos durante a cozedura. Lembre-se sempre que os alimentos cozem melhor quando cortados em pedaços com dimensões uniformes. • O prato rotativo ficou bloqueado
No visor aparece a mensagem 'FAIL'	• O forno não consegue regular a temperatura da cavidade. Contacte o serviço de assistência

NOTA: Se a lâmpada de iluminação do forno se fundir, poderá continuar a utilizar o aparelho sem quaisquer problemas. Para a substituição da lâmpada, contacte um Centro de Assistência autorizado.