

ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA

Ler atentamente todas as instruções antes de utilizar o aparelho.

Guardar estas instruções.



Nota Importante:

Este símbolo evidencia conselhos e informações importantes para o usuário.

- Este forno microondas é apropriado somente para esquentar e cozinhar alimentos e bebidas. A secagem de alimentos, enxugar vestuário ou o aquecimento de travessouros para a terapia quente-frio, chinelos, esponjas, panos úmidos e similares, podem causar lesões e riscos de incêndio. 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.
- Antes de utilizar o forno, verifique se os utensílios e os recipientes são específicos para microondas (consulte a seção “Recipientes a usar”)
- 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.
- 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 contate o fabricante do pacemaker.
- 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.
- Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico. Não é previsto o uso 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.
- O aparelho não deve ser posto a funcio-

nar por meio de um temporizador externo ou com um sistema de comando à distância separado.

- O aparelho deve ser colocado e posto a funcionar com a parte posterior encostada na parede.
- Quando se liga o aparelho pela primeira vez, é possível que, durante cerca de 10 minutos, se sinta um cheiro de “novo” e um pouco de fumaça. Tal deve-se apenas à presença de substâncias de proteção nas resistências.



Atenção!

O descumprimento das advertências poderia causar lesões ou danos ao aparelho.

- **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.
- **Atenção!** É perigoso para quem não tenha uma preparação específica efetuar trabalhos de manutenção e reparação que impliquem a remoção de proteções contra a exposição às microondas.
- **Atenção!** A máquina pode ser utilizada por crianças a partir de 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência ou conhecimento necessário, desde que sob supervisão, ou após terem sido instruídas sobre o uso seguro do aparelho e tenham entendido os perigos relacionados ao mesmo. Supervisionar as crianças, certificando-se que não brinquem com o aparelho. A limpeza e manutenção por parte do usuário não podem ser efetuadas por crianças, a menos que tenham mais de 8 anos e

sejam constantemente supervisionadas. Manter o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance das crianças de idade inferior a 8 anos.

- Não ponha o forno a funcionar caso tenham ficado objetos entalados entre a parte frontal do forno e a porta. Mantenha sempre limpa a parte interna da porta usando um pano úmido e detergentes não abrasivos. Não deixe acumular sujidade ou resíduos de alimentos entre a parte frontal do forno e a porta.
- Não mergulhe o prato rotativo em água quando este estiver muito quente. O choque térmico provocará a sua ruptura.
- 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.
- A falta de limpeza do 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.
- Nos processos de cozimento com microondas não utilize recipientes metálicos para alimentos e bebidas, exceto o acessório para vapor ou o prato para pizza fornecido juntamente com o aparelho.
- Não utilize o acessório para cozinhar ovo com casca.

Perigo de Queimaduras!

O descumprimento das advertências poderia causar escaldaduras ou queimaduras.

- **Atenção!** Quando o aparelho é posto em funcionamento no modo combinado, as crianças só devem usá-lo sob a supervisão de um adulto devido às altas temperaturas que se desenvolvem.
- Caso sair fumaça do forno, desligue o aparelho ou retire o plugue da tomada de alimentação, sem abrir a porta, a fim de extinguir eventuais chamas.
- Utilize exclusivamente utensílios para fornos microondas. Para evitar um aquecimento excessivo, com o conseqüente risco de incêndio, é aconselhável controlar o forno quando se cozinham alimentos em recipientes descartáveis de plástico, papelão ou outro material inflamável ou quando se aquecem pequenas quantidades de alimentos.
- **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 cozidos.

- **Atenção!** Durante a utilização o aparelho aquece. Não pouse nenhum objeto sobre o forno quando este estiver sendo usado. Não toque nas resistências de aquecimento presentes no interior do forno.
- 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 isso 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.
- Não aqueça licores com graduação alcoólica elevada nem grandes quantidades de óleo, pois poderão incendiar-se.
- Após o aquecimento de alimentos para recém-nascidos (contidos em mamadeiras ou em potes), 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 mamadeiras disponíveis no comércio, verifique SEMPRE, antes de ligar o forno, se o recipiente tem a quantidade de água indicada pelo fabricante.
- **Atenção!** Quando o aparelho estiver em funcionamento, a porta e a superfície externa podem atingir temperaturas elevadas.
- Durante a cozedura, produz-se vapor de alta temperatura. Preste atenção quando abrir a porta do forno e do acessório de vapor para evitar perigos de queimaduras devido à baforada de vapor.

Perigo!

O descumprimento das advertências poderá causar lesões provocadas por choque elétrico com perigo para a vida.

- Não ponha o forno em funcionamento se o cabo de alimentação ou o plugue estiverem danificados, pois isso poderá provocar choques elétricos.
- Se o cabo de alimentação estiver danifi-

cado, deverá ser substituído pelo fabricante ou pelo relativo serviço de assistência técnica ou, então, por uma pessoa que possua uma qualificação similar, de forma a prevenir qualquer risco.

DADOS TÉCNICOS

MW42FSR

dimensões (LxPxA): 550x530x360mm
 cavidade (LxPxA): 400x385x265mm 40-42L
 diâmetro do prato: 36cm
 peso: 20.5Kg

MW30FSR / MW30F

dimensões (LxPxA): 520x520x320mm
 cavidade (LxPxA): 335x245x350mm 28-30L
 diâmetro do prato: 31,5cm
 peso: 18.5Kg

Para mais informações, consulte a etiqueta ou chapada de características situada no aparelho.

Potência de saída útil

A potência de saída útil em WATTS do seu forno encontra-se indicada na etiqueta 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.



Este aparelho está em conformidade com a Diretiva europeia 2004/108/CE relativa à Compatibilidade eletromagnética e o Regulamento europeu n.º 1935/2004 de 27/10/2004 relativo aos materiais destinados ao contato 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 eletromagnéticas para o tratamento de materiais, bem como os equipamentos de eletroerosão. Pertencem à Classe B os equipamentos de uso doméstico ou utilizados em estabelecimentos diretamente ligados a uma rede elétrica de

baixa voltagem destinada ao abastecimento de edifícios de uso doméstico.

ELIMINAÇÃO



Nos termos da diretiva europeia 2002/96/EC, não elimine o aparelho junto com os detritos domésticos e entregue-o em um centro de coleta seletiva oficial.

DESCRIÇÃO DO FORNO E DO PAINEL DE COMANDOS

- A Resistência do grill
- B Suporte rotatório para espeto giratório (somente em alguns modelos)
- C Tapa de saída das microondas
- D Saída de ar quente
- E Lado interno da porta
- F Grelha de dupla função alta/baixa
- G Prato rotatório
- H Suporte do prato rotatório
- I Empurrador prato rotatório
- L Acessório Vapor (somente em alguns modelos)
- M Prato de grelha/pizza (somente em alguns modelos)
- N Espeto giratório (somente em alguns modelos)
- O Suporte para espeto giratório (somente em alguns modelos)
- P Cabo de extração para espeto (somente em alguns modelos)
- Q Lâmpada da cavidade do forno

1. Tela do tempo e das funções:



2. Tecla FUNCTION: seleção funções
3. Tecla TEMP. °C: regulação da temperatura ventilado
4. Tecla : tecla de função dedicada e programável
5. Tecla START: potência de cozimento e aquecimento rápido
6. Tecla POWER LEVEL: seleção do nível de potência do microondas

(MW42FRS) (MW30FSR MW30F)

P20 = 200W 180W

P25 = 250W 225W

P30 =	300W	270W
P50 =	500W	450W
P70 =	700W	630W
P80 =	800W	720W
P100 =	1000W	900W

- Tecla / : seleção cozimento com prato de grelha/pizza ou acessório vapor
- Tecla de STOP: parada do cozimento e cancelamento das programações
- Manipulo TIME ADJUST: regulação da hora do dia e da duração do cozimento.

INSTALAÇÃO E LIGAÇÃO ELÉTRICA

- Retire o forno da embalagem, retire a proteção que contém o prato rotatório (G), o respectivo suporte (H/I) e todos os acessórios. Certifique-se de que o suporte (H) esteja devidamente inserido no lugar, no centro do prato rotatório.
- Limpe o interior com um pano úmido e macio.
- Certifique-se de que não ocorreram danos durante o transporte e verifique se a porta abre e fecha devidamente.
- Coloque o aparelho num plano estável, a uma altura de pelo menos 85 cm e fora do alcance das crianças, uma vez que, durante o cozimento, a porta pode atingir temperaturas elevadas.
- 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.
- Não tape os orifícios de entrada do ar. Em especial, não coloque 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) estejam sempre desobstruídas.
- Posicione o suporte (H) no centro do alojamento circular e pouse o prato rotatório em cima. O suporte (H/I) deve ser inserido no respectivo lugar, no centro do prato rotatório..



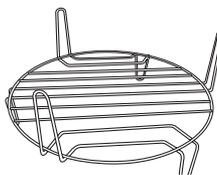
Importante: não coloque o forno por cima ou perto de fontes de calor (por exemplo, sobre a geladeira).

- Ligue o aparelho apenas com 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.
- Posicione o aparelho de modo a ter acesso fácil ao plugue e à tomada mesmo após a instalação.
- Antes da utilização, certifique-se de que a tensão da rede elétrica corresponde à indicada na chapa do aparelho e de

que a tomada de alimentação esteja devidamente ligada à terra: O Fabricante não assume quaisquer responsabilidades decorrentes do descumprimento desta norma.

- A maior parte dos aparelhos eletrônicos modernos (TV, rádio, aparelhagens, etc.) são imunes aos sinais de radiofrequência (RF). Porém, alguns aparelhos eletrônicos 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.

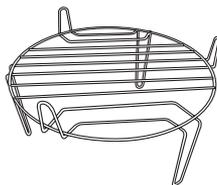
ACESSÓRIOS FORNECIDOS



Grelha de dupla função alta/baixa (F)

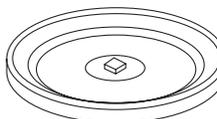
Grelha em posição baixa:

Deve ser utilizada na função Ventilado, para todos os tipos de cozimentos tradicionais, particularmente para doces.



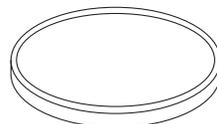
Grelha em posição alta:

Deve ser utilizada na função grill, para o cozimento rápido de carne.



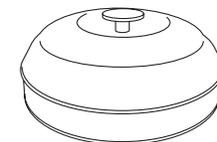
Prato rotatório (G)

O prato rotatório deve ser utilizado para todas as funções.



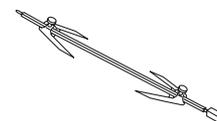
Prato de grelha/pizza (M)

(somente em alguns modelos)
O prato deve ser usado para a função Pizza.



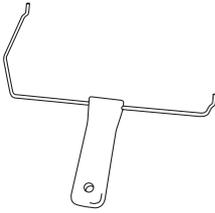
Acessório vapor (L)

(somente em alguns modelos)
Deve ser usado para a função Vapor..



Espeto giratório (N)

(somente em alguns modelos)
Permite a rotação automática do espeto durante o cozimento



Cabo de extração de espeto (P)
(somente em alguns modelos)
Permite uma extração fácil e segura do espeto no fim do cozimento

RECIPIENTES A SEREM USADOS

Nas funções só microondas e combinada com microondas, podem ser usados todos os recipientes de vidro (de preferência, pirex), cerâmica, porcelana e terracota, desde que não contenham decorações ou partes metálicas (frisos dourados, cabos, pés). Também é possível usar recipientes de plástico resistentes ao calor, mas apenas nos cozimentos de tipo “só microondas”. De qualquer maneira, se ainda há dúvidas sobre o uso de um determinado recipiente, você pode fazer um pequeno teste: coloque o recipiente vazio no forno por 60 segundos em potência no nível máximo (função somente Microondas).

Se o recipiente permanecer frio ou se aquecer apenas levemente, é sinal de que é adequado ao cozimento 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 correta. Os recipientes de metal, madeira, junco e cristal não são adequados para o cozimento com o microondas. Convém lembrar que, uma vez que as microondas aquecem os alimentos e não os recipientes, é possível cozinhar os alimentos diretamente 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 luvas. Se o forno estiver programado para a função “Só grill”, “Só ventilado” ou “Espeto giratório (somente em alguns modelos)”, podem utilizar-se todos os tipos de recipientes para forno. De qualquer das formas, respeite as indicações fornecidas na tabela seguinte:

Função	Vidro	Pirex	Vitrocerâmica	Terracota	Folhas de alumínio	Plástico	Papel ou cartão	Recipientes metálicos
Microondas Descongelamento Vapor (somente em alguns modelos)	SIM	SIM	SIM	SIM	NÃO	SIM	SIM	NÃO
Microondas + grill Microondas + ventilado pizza Café da manhã	NÃO	SIM	SIM	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
Grill Ventilado Espeto giratório (somente em alguns modelos)	NÃO	SIM	SIM	SIM	SIM	NÃO	NÃO	SIM

REGRAS E CONSELHOS GERAIS PARA O USO DO FORNO

As microondas são radiações eletromagnéticas presentes também na natureza em forma de ondas luminosas (por exemplo: luz solar) que, dentro do forno, penetram no alimento por todas as direções e aquecem as moléculas de água, gordura e açúcar. O calor produz-se muito rapidamente, mas apenas nos alimentos. O recipiente só aquece indiretamente 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 co-

zedura com microondas é, assim, considerada extremamente saudável e dietética. Além disso, em relação aos sistemas tradicionais, o cozimento 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 um cozimento correto com o microondas

- O cozimento está estreitamente ligado ao tamanho e a homogeneidade dos alimentos a serem cozidos: um cozido cozinha antes que um assado porque é constituído por pedaços de carne menores e homogêneos. Tendo

em conta as tabelas das páginas seguintes, lembre-se que, se aumentar a quantidade de alimentos, também deverá aumentar o tempo de cozimento, e vice-versa, para programar corretamente os relativos tempos. É importante respeitar o tempo de repouso: tempo de repouso refere-se ao tempo durante o qual os alimentos devem ser deixados a repousar, após o cozimento, para permitir uma difusão da temperatura adicional 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.

- Uma das principais operações necessárias é misturar várias vezes durante o cozimento: serve para tornar as temperaturas mais uniformes e a reduzir o tempo de cozimento.
- isto é especialmente indicado para a carne, quer em pedaços grandes (assados, frangos inteiros...) ou menores (peitos de frango, cozidos...).
- Alimentos com pele ou casca (por ex. ou 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.
- Se cozinhar várias unidades do mesmo alimento, por exemplo, batatas cozidas, coloque-as em um recipiente de pirex para obter um cozimento uniforme.
- Quanto mais baixa for a temperatura à qual o alimento é inserido no forno microondas, maior é o tempo necessário para o seu cozimento.. Os alimentos que estão à temperatura ambiente cozinham mais rapidamente do que os alimentos que se encontram à temperatura da geladeira.
- Execute sempre o cozimento colocando o recipiente no centro do prato rotativo.
- A formação de condensação no interior do forno e nas zonas da porta e da saída do ar é perfeitamente normal. Para 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.
- Não cozinhe ovos com casca no forno microondas: a pressão que se forma dentro poderá causar a explosão do ovo, mesmo depois do cozimento. Não aqueça os ovos já cozidos, a menos que estejam mexidos.
- Antes de aquecer ou cozinhar alimentos no forno em recipientes herméticos ou lacrados, não se esqueça de os abrir. A pressão no interior do recipiente subirá, fazendo-os explodir, inclusive depois de terminado o cozimento.

COMO REGULAR O RELÓGIO

Quando o aparelho é ligado à rede elétrica doméstica pela primeira vez ou, então, após um corte de energia, surge na tela durante 2-3 segundos a mensagem de boas-vindas 'delo' e depois quatro traços (---) Para programar a hora do dia, proceda da seguinte forma:

- Aperte a tecla FUNCTION (2) (fig. 1) até que na tela se ilumine o ícone . Na tela começam a piscar as horas (fig.2).
- Rode o manipulador TIME ADJUST (9) (fig. 3) para programar a hora desejada (exemplo 13) (fig. 4).
- Aperte a tecla START (5) (fig. 5) Na tela começam a piscar os minutos (fig.6).
- Programe os minutos desejados (fig.7) rodando o manipulador TIME ADJUST (9) (fig. 3)
- Aperte a tecla START (5) (fig. 5) Na tela apresenta a hora definida (fig.8). Para alterar a hora da tela depois de programada, proceda a uma nova regulação da hora conforme descrito acima.

COMO PROGRAMAR O COZIMENTO

- Aperte a tecla FUNCTION (2) (seleção de funções) e selecione a função desejada, a qual será apresentada com o acendimento dos respectivos símbolos, situados na parte inferior da tela.

As funções disponíveis são:

-  Microondas
-  Descongelamento
-  Grill
-  Ventilado
-  Microondas + grill
-  Microondas + ventilado
-  Espeto giratório (somente em alguns modelos)

- Programe a duração do cozimento, rodando o manipulador TIME ADJUST (9) (fig. 3) Para a escolha da duração, consulte sempre as tabelas de cozimento.

 **Importante:** é possível modificar o tempo programado também durante o cozimento, simplesmente interrompendo momentaneamente o cozimento apertando a tecla STOP (fig. 9) uma vez ou abrindo a porta do forno.

- Nas funções somente Microondas, combinada Microondas + Grill, combinado Microondas + Ventilado, selecione o nível de potência das microondas apertando repetidamente a tecla POWER LEVEL (6) (fig. 10) até que a potência desejada, expressa em números, comece a piscar na parte superior da tela (fig. 11).. Para a escolha da potência, consulte sempre as tabelas de cozimento.

 **Nota Importante:** não é necessário selecionar nenhum nível de potência na função de descongelamento automática.

 **Nota Importante:** também é possível alterar a po-

tência programada durante o cozimento, simplesmente apertando a tecla POWER LEVEL (6) (fig.10). Pressionando uma única vez a tecla aparecerá o atual nível selecionado, pressões adicionais permitirão modificar a potência.

- Nas funções somente Microondas e combinada Microondas + Ventilado, aperte repetidamente a tecla TEMP. °C (3) (fig. 12) para selecionar a temperatura desejada (fig. 13).

Para a escolha da temperatura, consulte sempre as tabelas de cozimento.

i **Nota Importante:** uma vez selecionada a duração do cozimento, é possível modificar a temperatura de cozimento simplesmente apertando a tecla TEMP. °C (3) (fig. 12). Pressionando uma única vez a tecla aparecerá a temperatura programada, pressões adicionais permitirão a relativa modificação.

- Inicie o processo de cozimento apertando a tecla START (5) (fig.5). Na tela surgirá a contagem do tempo que falta para o fim do cozimento.

i **Nota Importante:** se, por qualquer motivo, o processo de cozimento não iniciar, todas as programações serão automaticamente canceladas ao fim de 2 minutos.

i **Nota Importante:** somente para as funções Ventilado e combinado Microondas + Ventilado: durante a fase de pré-aquecimento do forno, na tela aparecerá a temperatura desejada. Uma vez atingida, a tela mostra a contagem do tempo que falta para o fim do cozimento.

- No fim do cozimento, é emitido um sinal sonoro (3 "bips") e na tela aparece a palavra "End" (fig.14) Abra a porta e retire os alimentos. Apertando a tecla STOP (8) (fig. 9) ou 3 minutos após o fim do cozimento, a tela apresenta a hora do dia.

i **Nota Importante:** é possível controlar, a qualquer momento, o desenvolvimento do cozimento programado, bastando para tanto abrir a porta e inspecionar 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 apertar a tecla START (5) (fig. 5).

i **Nota Importante:** se, por qualquer motivo, precisar interromper o cozimento sem abrir a porta, basta apertar a tecla STOP (8) (fig. 9).

i **Nota Importante:** para terminar o cozimento, proceda da seguinte forma:

-Se a porta do forno estiver aberta, aperte uma vez a tecla STOP (8) (fig. 9).

Se a porta estiver fechada e o cozimento estiver em andamento, aperte 2 vezes a tecla STOP (8) (fig. 9). A tela apresentará novamente a hora.

i **Nota Importante:** Durante os cozimentos de tipo só ventilado e microondas + ventilado, é possível verificar a temperatura previamente programada, apertando a tecla TEMP. °C (3) (fig. 12) (ao fim de 2 segundos, a tela volta a apresentar o tempo de cozimento que falta).

Bloqueio do prato rotatório

Pra permitir o uso de formas ou assadeiras retangulares (que não poderiam girar dentro do forno) é possível bloquear a rotação do prato rotatório (G) na função Ventilado.

Proceda como explicado a seguir:

- Selecione a função Ventilado com a tecla FUNCTION (2) (fig.1).
- Mantenha apertada a tecla STOP (8) (fig. 9) por 2-3 segundos, na tela aparecerá o símbolo de bloqueio do prato rotatório (fig. 15) e se ouvirá um som "bips"
- Depois de terminar a programação do cozimento e iniciar o processo com a tecla START (5) (fig. 5): o prato não vai girar. No fim do cozimento, o prato rotatório será desbloqueado automaticamente.

i **Nota Importante:** durante o cozimento a lâmpada da cavidade do forno (Q) permanecerá desligada. Para verificar o estado do cozimento abra a porta do forno.

AQUECIMENTO RÁPIDO

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

Aperte duas vezes a tecla START (5) (fig. 5)

O forno se ligará por 2 minutos com a potência máxima. O aquecimento rápido também é útil para completar cozimentos.

SEGURANÇA DAS CRIANÇAS

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

Para ativar a função de segurança:

- Mantenha apertada a tecla STOP (8) (fig. 9) durante 3 segundos.
- Emite-se um "bip" breve e o ícone  se iluminará na tela: não será possível ligar o forno.
- Para anular a função de segurança anteriormente ativada, mantenha a tecla STOP (8) (fig. 9) apertada durante 3 segundos.

FUNÇÃO DE ECONOMIA DE ENERGIA

O desenvolvimento tecnológico exige todos os anos um aumento da produção de energia elétrica. Isto implica num impacto ambiental cada vez maior por causa do aumento das substâncias poluidoras (CO₂, enxofre, etc.) e da exploração de recursos naturais não renováveis (carvão, gás, petróleo). A economia energética, reduzindo o desperdício de energia elétrica (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.

- Mantenha apertada a tecla POWER LEVEL (6) (fig. 10) durante 2-3 segundos. O forno emitirá um “bip”.
- Se nenhuma tecla for apertada, a tela será automaticamente desligada ao fim de 10 minutos (as regulações do relógio serão mantidas). Na tela aparecerá o traço ‘-’ que desliza.
- Se a porta é mantida por mais de 10 minutos, a lâmpada da cavidade do forno (Q) será automaticamente desligada.
- Para voltar a ligar a tela, aperte uma tecla.
- Para desativar a função de economia de energia e visualizar sempre a hora, mantenha apertada a tecla POWER LEVEL (6) (fig. 10) durante 2-3 segundos; o forno emitirá um “bip”.

DESCONGELAMENTO

- Os alimentos congelados em sacos ou em película de plástico ou na respectiva embalagem podem ser diretamente colocados no forno, desde que não contenham elementos metálicos (ex.: arames ou fechos).
- Determinados alimentos, como os legumes e o peixe, não precisam ser totalmente descongelados antes do início do cozimento.
- Os alimentos com elevado teor de umidade, os molhos de carne e os estufados descongelam melhor e mais depressa se forem mexidos de vez em quando, virados e/ou separados.
- Durante o descongelamento, a carne, o peixe e a fruta soltam líquidos; descongele-os em um recipiente.
- É aconselhável colocar cada pedaço de carne no seu próprio saco antes de o por no congelador. Tal permitir-lhe-á poupar tempo precioso aquando da preparação.
- Imediatamente depois do descongelamento, antes de efetuar o cozimento, é importante respeitar o tempo de repouso: tempo de repouso refere-se ao tempo durante o qual os alimentos devem ser deixados a repousar, após o cozimento, para permitir uma difusão da temperatura adicional no interior dos mesmos.

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 economia de tempo e, portanto, de energia eléctrica.

- Recomendamos que você aqueça os alimentos (especialmente se forem congelados) a uma temperatura mínima de 70°C (devem coqueimar!). Não será possível comer de imediato os alimentos, porque estarão quentes demais, mas a sua total esterilização será garantida.

- Para aquecer os alimentos pré-cozidos 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, maior será o tempo necessário ao aquecimento.

PREPARAÇÃO DE APERITIVOS, ENTRADAS

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 um risoto no forno microondas consiste no fato de que não é necessário mexer continuamente (basta fazê-lo 2 - 3 vezes).

COZINHAR CARNE

O cozimento está estreitamente ligado ao tamanho e a homogeneidade dos alimentos para serem cozidos: os espetinhos cozinham antes que um assado porque são constituídos por pedaços de carne menores e homogêneos.

Para manter, os assados, frango e os espetinhos macios, é aconselhável adicionar ½ copo de água no início do cozimento.

COZINHAR ACOMPANHAMENTOS E LEGUMES

Os legumes cozidos no forno microondas conservam mais a cor e o poder nutritivo do que no cozimento tradicional. Antes de iniciar o cozimento, lave-os e descasque-os. Os legumes de maiores dimensões devem ser cortados em pedaços uniformes. Para 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 e adicione pouco sal e só no fim.



Nota Importante: Os tempos de cozimento indicados na tabela são meramente indicativos e variam de acordo com o peso, a temperatura inicial, a consistência e a estrutura do alimento.

COZINHAR PEIXE

O peixe cozinha 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.

PREPARAR DOCES E FRUTA

Assar os doces com a função ventilado. Coloque os bolos sobre a grelha na posição baixa.

A fruta deve ser furada se cozida com casca e deve ser mantida coberta: é importante respeitar o tempo de repouso (3-5 minutos).

COZIMENTO COM A FUNÇÃO VAPOR (SOMENTE EM ALGUNS MODELOS)

Esta função é apropriada para cozer rapidamente todos os alimentos a vapor, tais como legumes, peixe, etc.

 **Cuidado!** Ponha o acessório vapor (L) sempre em cima do prato rotatório de vidro (G). Certifique-se que o acessório esteja posicionado exatamente no centro do prato para evitar que toque as paredes da cavidade durante o cozimento. O descumprimento destas simples normas pode danificar o acessório ou produzir faíscas.

- Coloque 500 cc de água no recipiente de plástico e, depois, coloque em cima da base metálica do acessório de vapor (fig. 16).
- Coloque o alimento dentro do acessório vapor, pousando-o sobre a base metálica (fig. 17). Feche o acessório com a tampa metálica, certificando-se que esteja bem posicionada.
- Aperte a tecla  /  (7) (fig. 18). Na tela se ilumina o ícone .
- Programe a duração do cozimento, rodando o manipulador TIME ADJUST (9) (fig. 3). Para a escolha da duração, consulte sempre as tabelas de cozimento.



Nota Importante: é possível modificar o tempo programado também durante o cozimento, simplesmente interrompendo momentaneamente o cozimento apertando a tecla STOP (fig. 9) uma vez ou abrindo a porta do forno.

- Inicie o processo de cozimento apertando a tecla START (5) (fig. 5).
- No fim do cozimento, é emitido um sinal sonoro (3 "bips") e na tela aparece a palavra "End" (fig. 14). Abra a porta e retire os alimentos.

Apertando a tecla STOP (8) (fig. 9) ou 3 minutos após o fim do cozimento, a tela apresenta a hora do dia.



Perigo de Queimadura! durante o cozimento, 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 pelo cabo superior, evitando o contato com as partes metálicas do acessório.

Utilizar a função de vapor para cozinhar

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



Atenção! Não utilize o acessório sem pelo menos 500 cc de água no recipiente (vazio), para prevenir danos ou descargas elétricas no acessório de vapor

Se a água evaporar completamente antes do fim da cozedura, adicione mais 500 cc de água ao recipiente.



Atenção! Não utilize o acessório se ele estiver visivelmente danificado, quebrado ou torcido. Nunca cozinhe sem utilizar a tampa e a base de metal.

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

- O tempo de cozimento dependem do tamanho dos alimentos. Portanto, as hortaliças cortadas aos pedaços cozinham mais depressa do que as inteiras.
- Um alimento que esteja à temperatura ambiente cozinha mais depressa do que os que tenham sido diretamente retirados da geladeira.
- O resultado do cozimento de um alimento depende sempre, porém, da qualidade e da frescura do produto base

Tabela de tempos de cozimento

Alimentos	Quantidade	Tempo de cozimento
Cenouras	400 g	20 minutos
Abobrinha	400 g	12 minutos
Couve-flor	450 g	23 minutos
Batatas	500 g	20 minutos
Fatia de salmão	350 g	13 minutos
Peito de frango	300 g	13 minutos

A base de metal é dotada de uma junta de borracha inserida no rebordo (FIG. 20). A junta pode ser facilmente removida para limpar o acessório; no fim da limpeza deve ser obrigatoriamente colocada na sua posição original.



Atenção! não use o acessório sem que a junta de borra-

cha esteja corretamente inserida no rebordo da base de metal (a sua falta pode danificar o acessório ou produzir faíscas durante a utilização).

COZIMENTO COM A FUNÇÃO PIZZA (SOMENTE EM ALGUNS MODELOS)

Esta função permite cozinhar/aquecer todos os produtos que disponíveis no comércio congelados relativos à categoria dos "lanches" como, por exemplo: pão, salgadinhos, pequenas pizzas, tortas salgadas, hambúrgueres temperados, batata duquesa, massas em geral, brioche etc.

Para obter os melhores resultados, leve em conta estas simples regras/conselhos gerais:

- O prato especial de grelha/pizza (M) deve ser pré-aquecido antes de cada cozimento, operação que o forno efetua automaticamente depois de o programa ter sido configurado e ter apertado a tecla START (5) (fig. 5).
- Consulte sempre a tabela de cozimento para ver a qual categoria pertence o alimento a ser cozido.

Proceda como explicado a seguir:

- Aperte a tecla  (7) (fig. 18). Na tela se ilumina o ícone .
- Programe a duração do cozimento, rodando o manipulador TIME ADJUST (9) (fig. 3) Para a escolha da duração, consulte sempre as tabelas de cozimento.
- Ponha o prato de grelha/pizza (M) (depois de ter passado óleo no mesmo) no forno, diretamente em cima do prato rotatório (G), feche a porta e aperte a tecla START (5) (fig. 5). O forno aquecerá automaticamente o prato por 3 minutos. Na tela aparecerá o tempo que falta para o fim do pré-aquecimento.

i Nota Importante: O tempo de pré-aquecimento do prato não é modificável.

- No fim do pré-aquecimento (avisado pelo forno através de 2 "bips" sonoros), retire o prato de grelha/pizza (M) do forno usando luvas (cuidado, queima!!) (fig. 21) e coloque em cima do alimento a ser cozido/aquecido.
- Ponha novamente o prato de grelha/pizza (M) no forno e aperte a tecla START (5) (fig. 5) (se em um 1 minuto nenhuma tecla for apertada, o forno continuará o cozimento automaticamente). Na tela se visualizará o tempo programado anteriormente.

i Nota Importante: é possível modificar o tempo-programado também durante o cozimento, simplesmente interrompendo momentaneamente o cozimento apertando a tecla STOP (fig. 9) uma vez ou abrindo a porta do forno.

- No fim do cozimento, é emitido um sinal sonoro (3 "bips") e na tela aparece a palavra "End" (fig.14) Abra a porta e retire os alimentos.

Apertando a tecla STOP (8) (fig. 9) ou 3 minutos após o fim do cozimento, a tela apresenta a hora do dia.



Perigo Queimadura! durante o cozimento/aquecimento do alimento, o forno funciona em modalidade combinada com Grill e/ou Ventilado; portanto preste muita atenção ao extrair o alimento do forno porque, além do prato de grelha/pizza (M), também a resistência (A) situada na parte superior da cavidade estará muito quente.

A seguir há alguns conselhos úteis para usar do melhor modo esta função e obter assim ótimos resultados:

Alimentos	Notas
Pizza congelada	• Coloque a pizza no prato e cozinhar tudo por 16-18 minutos
Cordon bleu congelados	• Coloque os cordon bleu no prato e cozinhar tudo por 7-9 minutos Não é necessário virar durante o cozimento
Bacalhau empinado em barra congelado	• Coloque as barras de peixe no prato e cozinhar tudo por 6-8 minutos Não é necessário virar durante o cozimento

COZIMENTO COM A FUNÇÃO ESPETO GIRATÓRIO (SOMENTE EM ALGUNS MODELOS)

Esta função é ideal para o cozimento no espeto de frango, carne assada de porco e bovina.

Proceda como explicado a seguir:

- Introduza o espeto (N) no frango e bloqueie-o através (dos dois garfos fig. 22) (para melhores resultados use o barbante de cozinha para compactar as extremidades do frango e evitar que interfiram com a cavidade durante a rotação).
- Introduza o espeto com o frango no forno (fig. 23).
- Introduza a extremidade quadrada do espeto no suporte rotatório (B) que se encontra na parte direita da cavidade (fig. 24).
- Introduza a extremidade com ponta do espeto no suporte (O) de esquerda (fig. 25).
- Aperte a tecla FUNCTION (2) (fig. 1) até que na tela se ilumine o ícone .
- Programe a duração do cozimento, rodando o manipulador TIME ADJUST (9) (fig. 3) Para a escolha da duração, consulte sempre as tabelas de cozimento.
- Inicie o processo de cozimento apertando a tecla START (5) (fig.5). Na tela surgirá a contagem do tempo que falta para o fim do cozimento.

i **Nota Importante:** se, por qualquer motivo, o processo de cozimento não iniciar, todas as programações serão automaticamente canceladas ao fim de 2 minutos.

- No fim do cozimento, é emitido um sinal sonoro (3 "bips") e na tela aparece a palavra "End" (fig.14)
- Abra a porta e extraia o espeto através do cabo específico (P) fornecida juntamente (fig. 26).

FUNÇÃO "CAFÉ DA MANHÃ"

A função Café da manhã permite aquecer fácil e rapidamente as clássicas partes do café da manhã: uma xícara de café/leite/chá e o croissant/brioche (fresco, não congelado), ou fatias de pão a serem torradas. Na primeira fase, aquece-se rapidamente o conteúdo da xícara. Graças à alta temperatura atingida, a sua bebida ficará quente bastante tempo.

Na segunda fase, o alimento é aquecido graças às resistências elétricas tradicionais: isto permite que a superfície da brioche fique crocante ou se toste as fatias de pão.

Proceda como explicado a seguir:

- Aperte a tecla  (4) (fig. 27). Na tela aparecerá "1" e se ilumina o ícone  (fig. 28). Você pode aquecer tudo o que for preciso para um único café da manhã (por ex. uma xícara de leite e uma brioche).
Caso a quantidade for maior, aperte novamente a tecla  (4) (fig. 27) para selecionar o segundo programa (na tela aparecerá "2") (fig. 29)
- Introduza a xícara com a bebida e coloque-a diretamente em cima do prato rotatório (G) (fig. 30).
- Inicie o processo de cozimento apertando a tecla START (5) (fig.5). Na tela surgirá a contagem do tempo que falta para o fim do cozimento.
- no final da primeira fase o forno cessará automaticamente, emitindo dois breves "bips" e mostrando o tempo de cozimento da segunda fase por piscar..
Abra a porta e remova a xícara. Agora, você pode dispor a brioche colocando-a diretamente em cima do prato rotatório (G), ou as fatias de pão (recomendamos o uso da grelha (F) em posição alta) (fig. 31).
- Reinicie a função Café da manhã apertando a tecla START (5) (fig.5). Se em um minuto o forno non reiniciasse através da tecla START o forno prosseguirá o cozimento automaticamente.
- No fim da segunda fase, o forno cessará definitivamente e na tela aparecerá "End" (fig. 14).
- Abra a porta e retire os alimentos.
Apertando a tecla STOP (8) (fig. 9) ou 3 minutos após o fim do cozimento, a tela apresenta a hora do dia.

 **Perigo de Queimaduras!** durante o cozimento/aquecimento na segunda fase, o forno funciona em mo-

dalidade Grill e/ou Ventilado: portanto preste muita atenção ao extrair o alimento do forno poque além da grelha (grade) também a resistência situada na parte alta, assim como a própria cavidade do forno, estará muito quente.

Programar com a tecla "Café da manhã"

Também é possível programar qualquer outro cozimento em duas fases com base nas suas necessidades, utilizando a tecla  (4). Os dois cozimentos serão efetuados em sequência, e o forno vai parar em pausa por 1 minuto entre as duas fases para dar o tempo de verificar o grau de cozimento. O novo programa tomará o lugar da função café da manhã configurada pela fábrica.

Proceda como explicado a seguir:

- Mantenha apertada a tecla  (4) (fig. 27) por pelo menos 3 segundos: a tela emitirá um breve "bip" e na tela aparecerá a escrita "Fct1" piscando (fig. 32).
- Programe a primeira função desejada utilizando a tecla FUNCTION (2) (fig. 1) e confirme a escolha com a tecla START (5) (fig. 5).
- Assim que a primeira função for confirmada, na tela aparecerá a escrita "Fct2" piscando.

i **Nota Importante:** se você não desejar programar uma segunda fase, aperte diretamente a tecla START (5) (fig. 5).

- Programe a segunda função desejada utilizando a tecla FUNCTION (2) (fig. 1) e confirme a escolha com a tecla START (5) (fig. 5). O forno emitirá um breve "bip" e voltará a mostrar a hora local. Agora a tecla Café da manhã está associada ao cozimento escolhido e assim você poderá acioná-la rapidamente apertando a tecla  (4) (fig. 27).

i **Nota Importante:** Em caso de blackout ou desligamento da tomada elétrica, ao retorno da energia elétrica o forno restabelecerá automaticamente a função Café da manhã original de fábrica.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

 **Perigo!** Antes de efetuar qualquer operação de manutenção ou limpeza, retire sempre o plugue da tomada de alimentação e aguarde que o aparelho arrefeça.

 **Atenção!** 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 entre 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. Não utilize máquinas de limpeza a vapor para a limpeza do interior do forno.

A fim de conservar o seu aparelho nas melhores condições, lim-

pe regularmente a porta e o interior e o exterior do forno com um pano úmido e sabão neutro ou detergente líquido. Mantenha a tampa de saída das microondas (C) devidamente limpa, eliminando quaisquer vestígios de gordura ou salpicos. 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. 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 sujeira. De vez em quando, deverá remover o prato rotatório (G) e o respectivo suporte (H) para proceder à sua limpeza. Também deverá limpar o fundo do forno. Lave o prato rotatório e o respectivo suporte com água e sabão neutro (também pode lavá-los na máquina de lavar louça).

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

i Nota Importante: Não mergulhe o prato rotatório em água fria após um aquecimento prolongado; o choque térmico poderá provocar a sua ruptura.

SE ALGO NÃO FUNCIONA

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

Problema	Causa/solução
O aparelho não funciona	<ul style="list-style-type: none"> Reinicie o controlo eletrónico retirando o plugue da tomada durante pelo menos 1-2 minutos. Talvez a função de economia de energia está ativa (tela desligada): aperte uma tecla. A porta não está devidamente fechada. O plugue não está devidamente inserido na tomada. A tomada não fornece corrente elétrica (verifique os fusíveis da sua residência). A segurança das crianças foi ativada (símbolo  na tela).
Condensação na superfície de apoio, no interior do forno ou à volta da porta	<ul style="list-style-type: none"> Quando se cozinharem 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 cozimento ou à volta da armação da porta.
Faíscas no interior do forno	<ul style="list-style-type: none"> Não ligue o forno sem alimentos nos cozimentos com microondas e combinadas. Não utilize recipientes de metal nas cozeduras supramencionadas, nem sacos ou embalagens com elementos metálicos.
Os alimentos não ficam quente ou não fica cozido suficientemente	<ul style="list-style-type: none"> Selecione a função correta ou aumente o tempo de cozimento O alimento não foi totalmente descongelado antes do cozimento.
Os alimentos ficam queimados	<ul style="list-style-type: none"> Selecione a função correta ou diminua o tempo de cozimento
Os alimentos não ficam cozidos uniformemente	<ul style="list-style-type: none"> Mexa os alimentos durante o cozimento. Lembre-se sempre que os alimentos cozinham melhor quando cortados em pedaços com dimensões uniformes. O prato rotatório ficou bloqueado
Na tela aparece a mensagem 'FAIL'	<ul style="list-style-type: none"> O forno não consegue regular a temperatura da cavidade. É possível continuar a utilizar o forno em função Microondas e Descongelamento.. Certifique-se que a temperatura da sala ou do forno não seja baixa demais (por ex. inferior a 10° C)., Em caso contrário, contate o serviço de assistência.

i Nota Importante: Se a lâmpada de iluminação do forno se fundir (Q), poderá continuar a utilizar o aparelho sem quaisquer problemas. Para a substituição da lâmpada, contate um Centro de Assistência autorizado.

i Nota Importante: quando a função Bloqueio do prato rotatório é ativada, a lâmpada da cavidade continuará desligada durante o cozimento. Isto é perfeitamente normal.