

FORNO MICROONDAS COMBINADO VENTILADO COM COMANDOS ELECTRÓNICOS

ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ ΜΕ ΑΕΡΑ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟ ΧΕΙΡΙΣΜΟ

КОМБИНИРОВАННАЯ МИКРОВОЛНОВАЯ КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ С ЭЛЕКТРОННЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

ELEKTRONIKUS VEZÉRLÉSŰ, KOMBINÁLT LÉGKEVERÉSES MIKROHULLÁMÚ SŰTŐ

MIKROVLNNÁ TROUBA KOMBINOVANÁ S HORKOVZDUŠNÝM OHŘÍVÁNÍM NA ELEKTRONICKÉ OVLÁDÁNÍ

KUCHENKA MIKROFALOWA DWUFUNKCYJNA Z OBIEGIEM POWIETRZA I ELEKTRONICZNYMI PRZYCISKAMI POLECEŃ

Instruções de utilização

Οδηγίες χρήσης

Инструкции по эксплуатации

Használati utasítás

Návod k použití

Instrukcja obsługi

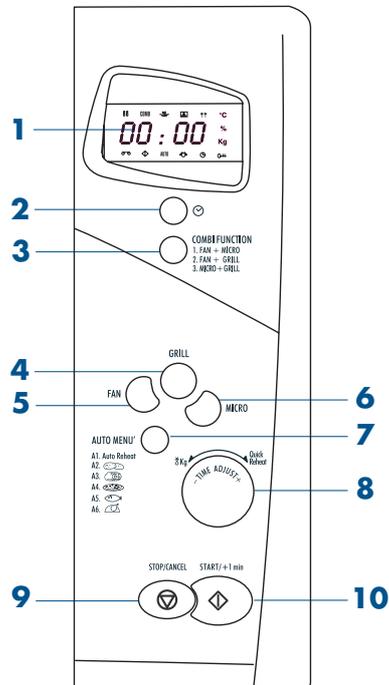


Data and instruction for Performance Tests according to IEC 705 and further Amendment Document 59H/69/CD.

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

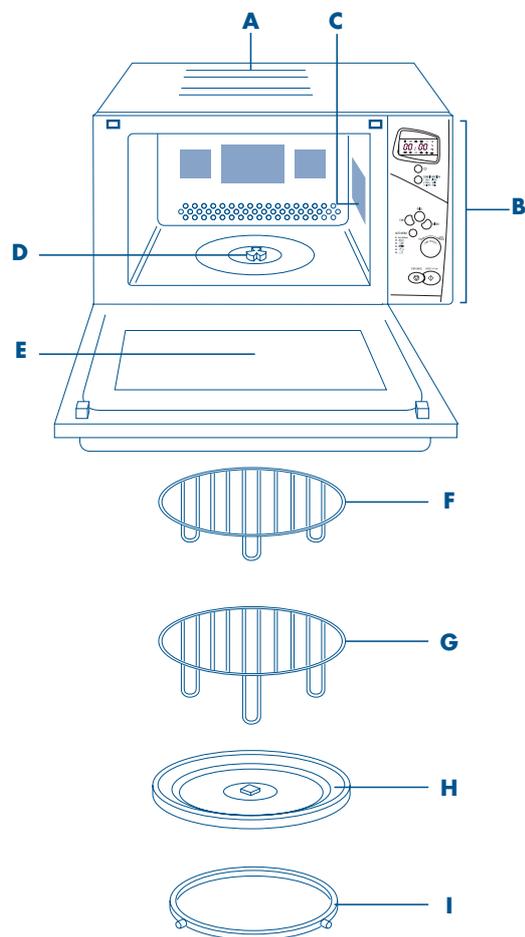
We recommend the following for this oven:

Test Nr. on standard	Item	Duration	Function	Power Level	Weight	Standing time	Note
12.3.1	Egg custard	12-14 min.	MICRO	100%	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.	MICRO	100%	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 low wire rack placed on the turntable.
12.3.3	Meat loaf	18-20 min.	MICRO	70%	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	12,30 min.	AUTO DEFROST	★★	500 gr	15 min	Place the frozen load directly on the turntable (I). Turn upsidedown the load after half of the defrosting time.
12.3.4	Potato gratin	25-30 min.	MICRO GRILL		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 lower wire rack (F) placed on the turntable. Do not preheat the oven.
12.3.5	Cake	30-35 min.	FAN GRILL		710 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. The oven shall be preheated with the lower rack (F) placed on the turntable. Once preheated, place the container on the lower rack (F).
12.3.6	Chicken	75-80 min.	FAN MICRO		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. Put the container on the lower wire rack (F) placed on the turntable.



DESCRIÇÃO DO PAINEL DE COMANDOS

1. Visor do tempo e das funções
2. Tecla ☺ :regulação do relógio
3. Tecla **COMBI FUNCTION**: selecção de funções
4. Tecla **GRILL**
5. Tecla **FAN**
6. Tecla **MICRO**
7. Tecla **AUTO MENUS**:
cozeduras rápidas pré-memorizadas
8. Botão **TIME ADJUST**: definição da descongelação automática, peso e duração das cozeduras.
12. Tecla **STOP /CANCEL** ◻ : paragem da cozedura e cancelamento das programações
13. Tecla **START/+1 min** ◊ : início da cozedura e aquecimento rápido



DESCRIÇÃO

- A Resistência do grill
- B Painel de comandos
- C Tampa de saída das microondas
- D Perno do prato rotativo
- E Lado interno da porta
- F Grelha baixa
- G Grelha alta
- H Prato rotativo
- I Suporte do prato rotativo

ÍNDICE

CAP. 1 - NOÇÕES GERAIS	1.1	Advertências de segurança importantes.....pag.	6
	1.2	Dados técnicos.....pag.	7
	1.3	Instalação e ligação eléctrica.....pag.	7
	1.4	Acessórios fornecidos.....pag.	8
	1.5	Recipientes a usar.....pag.	9
	1.6	Regras e conselhos gerais para a utilização do forno...pag.	10
CAP. 2 - REGRAS E CONSELHOS GERAIS PARA A UTILIZAÇÃO DO FORNO			
	2.1	Como regular o relógio.....pag.	11
	2.2	Como programar a função MICRO.....pag.	12
		Descongelação automática.....pag.	12
		Manter os alimentos quentes, aquecer, cozinhar.....pag.	13
	2.3	Como programar a função FAN.....pag.	18
	2.4	Como programar a função GRILL.....pag.	20
	2.5	Como programar as funções COMBI FUNCTION.....pag.	22
	2.6	Como programar 2 cozeduras em sequência.....pag.	23
	2.7	Como programar os AUTO MENUS.....pag.	24
	2.8	Aquecimento rápido.....pag.	25
	2.9	Segurança para as crianças.....pag.	25
	2.10	Início programado.....pag.	25
CAP. 3 - MANUTENÇÃO E LIMPEZA			
	3.1	Limpeza.....pag.	26
	3.2	Manutenção.....pag.	27

ADVERTÊNCIAS PARA A ELIMINAÇÃO CORRECTA DO PRODUTO NOS TERMOS DA DIRECTIVA EUROPEIA 2002/96/EC.

No fim da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado juntamente com os resíduos urbanos.

Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais ou, então, nos revendedores que forneçam este serviço. Eliminar separadamente um electrodoméstico permite evitar possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes de uma eliminação inadequada, além de que permite recuperar os materiais constituintes para, assim, obter uma importante poupança de energia e de recursos. Para assinalar a obrigação de eliminar os electrodomésticos separadamente, o produto apresenta a marca de um contentor do lixo com uma cruz por cima.



CAPÍTULO 1 – NOÇÕES GERAIS

1.1 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.

- 1) **ATENÇÃO:** Se a porta ou as juntas de vedação estiverem danificadas, o forno não deverá ser usado enquanto um técnico especializado (formado pelo fabricante ou pelo Serviço de Clientes do vendedor) não efectuar 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:** Consinta o uso do forno pelas crianças sem vigilância só depois de as ensinar a utilizar o forno em segurança e de as mesmas terem compreendido os perigos ligados a uma utilização inadequada.
Não deixe que as crianças se aproximem quando o forno estiver em funcionamento (perigo de queimaduras).
- 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) Uma vez aberta a porta, tenha presente o seguinte: não coloque objectos pesados sobre a porta nem force o puxador para baixo, pois o aparelho poderá virar-se. Não coloque recipientes nem panelas quentes (por exemplo, acabados de sair do forno) sobre a porta.
- 9) Não ponha o forno a funcionar se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados, pois poderão provocar choques eléctricos.
Se o cabo de alimentação estiver danificado, o mesmo 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.
- 10) **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.**
- 11 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, cartão ou outro material inflamável ou quando se aquecem pequenas quantidades de alimentos.
- 12) Não coloque o prato rotativo em água enquanto este estiver muito quente.
A diferença de temperatura originará a sua ruptura.
- 13) 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.
- 14) Antes de utilizar o forno, verifique se os utensílios e os recipientes são específicos para microondas (consulte a secção “Recipientes a usar”)



fig. 1



fig. 2



fig. 3

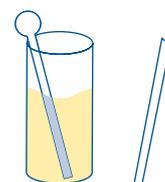


fig. 4



fig. 5

CAPÍTULO 1 – NOÇÕES GERAIS

- 15) Durante a utilização o aparelho aquece. Não toque nas resistências presentes no interior do forno.
- 16) 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 essa situação, antes de iniciar o aquecimento de líquidos, é necessário introduzir uma colher de plástico ou uma vareta de vidro dentro do recipiente (fig. 4).
De qualquer forma, pegue sempre com muito cuidado no recipiente.
- 17) Não aqueça licores com graduação alcoólica elevada nem grandes quantidades de óleo, pois poderão incendiar-se.
- 18) 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 acender o forno, se o recipiente tem a quantidade de água indicada pelo fabricante.
- 19) A limpeza deficiente do forno pode originar a deterioração das superfícies. Isso poderá reduzir o tempo de vida útil do aparelho e determinar possíveis situações de risco para o utilizador.
**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 aplicação de substâncias de protecção nas resistências.**

1.2 DADOS TÉCNICOS

• CONSUMO ENERGÉTICO (Normas CENELEC HD 376)

Para atingir 200°C	0,3 kWh
Para manter uma temperatura de 200°C durante	1,1 kWh
Consumo total	1,4 kWh

• POTÊNCIA DE SAÍDA ÚTIL DO MICROONDAS: 900W (IEC705)

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

Este aparelho está em conformidade com as Directivas da CEE 89/336 e 92/31 relativas à Compatibilidade Electromagnética, e com o regulamento (EC) N.º 1935/2004 de 27/10/2004 relativo aos materiais que entram em contacto com alimentos.

POTÊNCIA DE SAÍDA ÚTIL

A potência de saída útil em WATTS do seu forno encontra-se indicada na parte traseira 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 comercialmente disponíveis.



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

1.3 INSTALAÇÃO E LIGAÇÃO ELÉCTRICA

- 1) Retire o forno da embalagem, retire a protecção que contém o prato rotativo (H), o respectivo suporte (I) e todos os acessórios.

Certifique-se de que o perno do prato rotativo (D) está devidamente inserido na respectiva sede, 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.

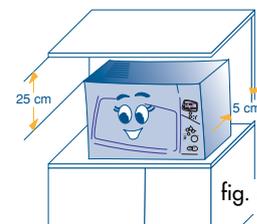


fig. 6

CAPÍTULO 1 – NOÇÕES GERAIS

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 25 cm por cima do forno (fig. 6).

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. 7).

7) Posicione o suporte (I) no centro da sede circular e pouse o prato rotativo (H) nesse local. O perno (D) deve ser inserido na respectiva sede, no centro do prato rotativo.

NOTA: não coloque o forno por cima ou perto de fontes de calor (por exemplo, sobre o frigorífico) (fig. 8).

8) Ligue o aparelho apenas a tomadas de alimentação com uma capacidade de pelo menos 16 A. 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 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.**

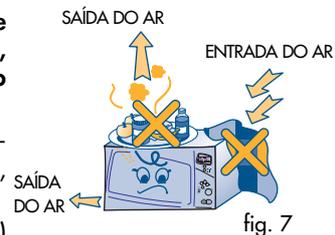


fig. 7

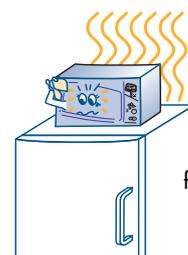
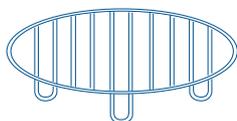


fig. 8

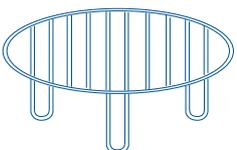
1.4 ACESSÓRIOS FORNECIDOS



GRELHA BAIXA

Função FAN:

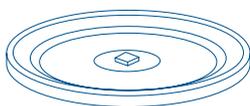
para todos os tipos de cozedura tradicionais e, em especial, para a preparação de bolos.



GRELHA ALTA

Função GRILL:

para todos os tipos de grelhados.



PRATO ROTATIVO

O prato rotativo deve ser utilizado com todas as funções.

Funções COMBI FUNCTION

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

CAPÍTULO 1 – NOÇÕES GERAIS

1.5 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 barro, 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 30 segundos no 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 verificar a ocorrência de faíscas), é sinal de que não é adequado.

Também é possível utilizar recipientes de plástico resistentes ao calor.

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 as funções “FAN”, “GRILL” ou “FAN + GRILL”, podem utilizar-se todos os tipos de recipientes para forno.

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

	Vidro	Pyrex	Vitrocerâmica	Loiça de barro	Folhas de alumínio	Plástico	Papel ou cartão	Recipientes metálicos
Função MICRO	SIM	SIM	SIM	SIM	NÃO	SIM	SIM	NÃO
Função FAN+MICRO MICRO+GRILL	NÃO	SIM	SIM	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
Função FAN FAN+GRILL	NÃO	SIM	SIM	SIM	SIM	NÃO	NÃO	SIM

1.6 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 a cozedura com o microondas

- 1) A cozedura está estreitamente relacionada com o **tamanho 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 homogeneizar 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, casca ou invólucro (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. 9).**
- 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. 10).
- 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 as cozeduras 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** (fig. 11): a pressão que se forma no interior do forno 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.

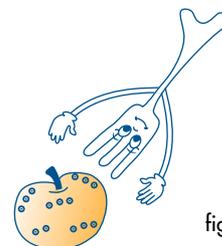


fig. 9

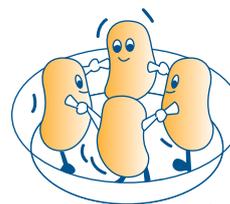


fig. 10

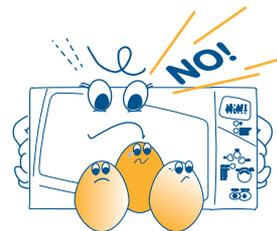


fig. 11

CAPÍTULO 2 - USO DOS COMANDOS E PROGRAMAÇÃO DAS FUNÇÕES

2.1 COMO REGULAR O RELÓGIO

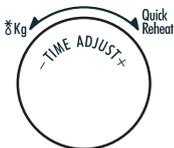
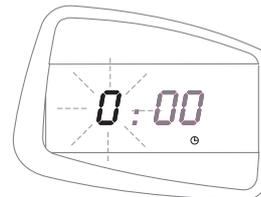
Quando o aparelho é ligado à rede eléctrica doméstica pela primeira vez ou, então, após um corte de energia, surgem no visor 2 pontos (:) e o forno emite um sinal sonoro "bip"; prima a tecla **STOP/CANCEL** (9); no visor aparecerá **0:00**.

Para programar a hora do dia, proceda da seguinte forma:



COMBI FUNCTION
1. FAN + MICRO
2. FAN + GRILL
3. MICRO + GRILL

- 1** Prima a tecla (2).
(No visor começam a piscar as horas).



- 2** Programe a hora desejada, rodando o botão "TIME ADJUST" (8).
(No visor começam a piscar as horas).



COMBI FUNCTION
1. FAN + MICRO
2. FAN + GRILL
3. MICRO + GRILL

- 3** Prima novamente a tecla (2).
(No visor começam a piscar os minutos)



- 4** Regule os minutos, rodando o botão **TIME ADJUST** (8).
(No visor 1 começam a piscar os minutos)



COMBI FUNCTION
1. FAN + MICRO
2. FAN + GRILL
3. MICRO + GRILL

- 5** Prima novamente a tecla (2).
(O visor apresenta a hora definida).



- Para alterar a hora do visor depois de programada, prima a tecla (2) e, depois, proceda a uma nova regulação da hora conforme descrito acima.
- Também é possível visualizar a hora actual depois de dar início à função programada, bastando para tal premir a tecla (2) (a hora é apresentada durante 2 segundos).

CAPÍTULO 2 - USO DOS COMANDOS E PROGRAMAÇÃO DAS FUNÇÕES

2.2 COMO PROGRAMAR A FUNÇÃO MICRO

Esta função é adequada para:

- Descongelar pag. 12
- Manter os alimentos quentes . . . pag. 15
- Aquecer pag. 15
- Cozinhar guisados, carnes brancas, fruta, legumes, arroz, sopa, peixe pag. 17

DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA



1 Rode o botão **TIME ADJUST** (8) para a esquerda: o visor apresenta uma série de pesos (de 0,1 kg a 2 kg).



2 Uma vez escolhido o peso, prima a tecla **START/+1 min** (10). (O visor apresenta o tempo necessário para descongelar os alimentos).



3 No fim do tempo programado o controlo emite 5 "bips", enquanto aparece no visor a mensagem **0:00** ou a hora do dia, se ela tiver sido previamente regulada.



- Se abrir a porta para verificar a evolução da descongelação, as microondas serão interrompidas e no visor começará a piscar o tempo remanescente. Para continuar a descongelação, feche novamente a porta e prima a tecla **START/+1 min** (10).
- O forno retomará a contagem, a partir do momento em que a mesma foi interrompida. Para colocar a zeros o tempo programado, proceda da seguinte forma:
 - se a porta do forno estiver aberta, prima 1 vez a tecla **STOP/CANCEL** (9);
 - se o forno estiver a funcionar, prima 2 vezes a tecla **STOP/CANCEL** (9);
 - se o forno estiver desligado e a porta estiver fechada, prima 1 vez a tecla **STOP/CANCEL** (9).

UTILIZAR A FUNÇÃO MICRO PARA DESCONGELAR

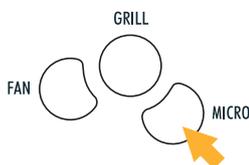
- Os alimentos congelados em sacos ou envoltos em película de plástico ou na respectiva embalagem podem ser directamente colocados no forno, desde que não contenham elementos metálicos (ex.: arames ou agramos).
- Determinados alimentos, como os legumes e o peixe, não precisam de ser totalmente descongelados antes do início da cozedura.
- Os alimentos com elevado teor de humidade, os ragus 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. É, por isso, aconselhável descongelá-los 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.
- Siga com cautela os tempos indicados nas embalagens dos alimentos congelados, pois nem sempre estão correctos. Aconselha-se a aplicação de tempos de descongelação ligeiramente inferiores aos indicados. A duração da descongelação varia em função do grau de congelação.

DESCONGELAÇÃO DE PÃO

Para obter um bom pão quente e com um bom aroma, regule as microondas para a potência máxima (cerca de 30 segundos por cada 100 g de pão); quando o pão estiver mole ao tacto, active a função de apenas **GRILL** durante 3 - 4 minutos. Coloque o pão directamente sobre o prato rotativo.

CAPÍTULO 2 - USO DOS COMANDOS E PROGRAMAÇÃO DAS FUNÇÕES

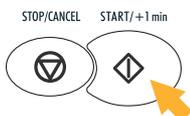
MANTER OS ALIMENTOS QUENTES, AQUECER, COZINHAR



- 1 Prima a tecla **MICRO (6)**.
O visor apresenta a potência máxima (100%).
Prima novamente a tecla **MICRO (6)** até seleccionar a potência desejada (**100** = máximo; **10** = mínimo).
Se não premir a tecla, o forno funcionará à potência máxima (potência **100**).



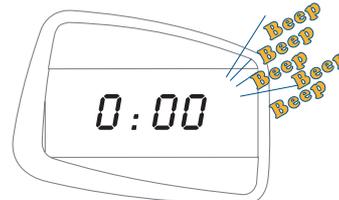
- 2 Programe o tempo desejado, rodando o botão **TIME ADJUST (B)**.



- 3 Prima a tecla **START/+1 min (10)**.
(O visor apresenta o tempo programado).



- 4 No fim do tempo programado o controlo emite 5 "bips" longos enquanto aparece no visor a mensagem "**0:00**" ou a hora do dia, se ela tiver sido previamente regulada.



- É possível verificar, a qualquer momento, o andamento da função programada, abrindo a porta e examinando os alimentos.
- A emissão das microondas é, assim, interrompida, sendo retomada se fechar novamente a porta e premir a tecla **START/+1 min (10)**.
- Se, por qualquer motivo, precisar de interromper a cozedura sem abrir a porta, basta premir a tecla **STOP/CANCEL (9)**.
- Para terminar a cozedura, proceda da seguinte forma:
 - se a porta do forno estiver aberta, prima 1 vez a tecla **STOP/CANCEL (9)**;
 - se o forno estiver a funcionar, prima 2 vezes a tecla **STOP/CANCEL (9)**;
 - se o forno estiver desligado e a porta estiver fechada, prima 1 vez a tecla **STOP/CANCEL (9)**.
- O tempo de cozedura e a potência do microondas também podem ser alterados depois de premida a tecla **START/+1 min (10)** para iniciar a função desejada.

CAPÍTULO 2 - USO DOS COMANDOS E PROGRAMAÇÃO DAS FUNÇÕES

UTILIZAR A FUNÇÃO MICRO PARA MANTER OS ALIMENTOS QUENTES

Esta função é aconselhada para todos os pratos em geral.

Permite-lhe manter quentes os alimentos acabados de cozinhar ou de aquecer, sem que estes sequem ou adiram ao recipiente de cozedura.

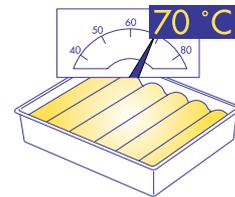
Se programar as microondas para a potência 10 e tapar os alimentos com um prato ou com película transparente, estes permanecerão quentes até ao momento de servir.

Se preferir, poderá deixar os alimentos a aquecer directamente no prato em que serão servidos (sempre tapados).

UTILIZAR A FUNÇÃO MICRO PARA AQUECER

A função de aquecimento dos alimentos demonstra bem toda a utilidade e eficácia do seu forno microondas. De facto, 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 (deve 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 sempre 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 homogeneizar 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.
- Os alimentos e as bebidas podem ser aquecidos, por breves instantes, em recipientes de papel ou plástico. Estes recipientes podem deformar-se se o tempo de cozedura for longo.



CAPÍTULO 2 - USO DOS COMANDOS E PROGRAMAÇÃO DAS FUNÇÕES

TEMPOS DE AQUECIMENTO

N.B.: Alguns alimentos também podem ser facilmente aquecidos utilizando as funções pré-memorizadas "AUTO MENU" (consulte a pág. 24).

Tipo	Quantidade	Botão selector de programas	Botão do temporizador	Notas
AMOLECER ALIMENTOS				
<ul style="list-style-type: none"> • Chocolate/açúcar glacé • Manteiga 	100 gr 50 -70 gr	50 100	5 - 6 0'.7"-0'.12"	Coloque num prato. Mexa o açúcar glacé uma vez.
ALIMENTOS À TEMP. DO FRIGORÍFICO (5/8°C) ATÉ 20/30°C				
<ul style="list-style-type: none"> • logurte • Biberão 	125 gr 240 gr	" "	0'.12"-0'.17" 0'.35"-0'.40"	Retire o papel de alumínio. Aqueça o biberão sem a tefina e mexa logo após o aquecimento para homogeneizar 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 leite já esterilizado.
ALIMENTOS PRÉ-COZIDOS À TEMP. DO FRIGORÍFICO (TEMP. INICIAL 5/8°C) ATÉ CERCA DE 70°C				
<ul style="list-style-type: none"> • 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	" " " " " "	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 uma temp. de 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 uma temp. de 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 CONGELADOS A AQUECER/COZINHAR (TEMP. INICIAL -18°/-20°C) ATÉ CERCA DE 70°C				
<ul style="list-style-type: none"> • 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 • Prato de carne e/ou legumes • Prato de massa, cannelloni ou lasanha • Prato de peixe e/ou arroz 	400 gr 400 gr 300 gr 300 gr 400 gr 400 gr 300 gr	" " " " " " "	8 - 10 7 - 8 5 - 7 10 - 12 8 - 10 9 - 11 6 - 8	Entendem-se embalagens de qualquer tipo de alimento pré-cozido congelado, a aquecer directamente na embalagem a uma temp. de 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 apropriado para microondas e cubra-os. Entendem-se porções de qualquer tipo de alimento já cozido e congelado, a aquecer a uma temperatura de 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				
<ul style="list-style-type: none"> • 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	" " " "	1'.30" - 2 1 - 1'.30" 1 - 1'.30" 3 - 4	Todas as bebidas devem ser mexidas no fim do aquecimento, a fim de homogeneizar a temperatura. É aconselhável tapar o caldo de carne com um prato virado ao contrário.
BEBIDAS À TEMPERATURA AMBIENTE (20°/30°C) ATÉ CERCA DE 70°C				
<ul style="list-style-type: none"> • 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	" " " "	1 - 1'.30" 0'.30" - 1 0'.30" - 1 2 - 3	Todas as bebidas devem ser mexidas no fim do aquecimento, a fim de homogeneizar a temperatura. É aconselhável tapar o caldo de carne com um prato virado ao contrário.

CAPÍTULO 2 - USO DOS COMANDOS E PROGRAMAÇÃO DAS FUNÇÕES

UTILIZAR A FUNÇÃO MICRO PARA COZINHAR

SOPAS E ARROZ

Os caldos ou 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 no modo tradicional.

A vantagem de preparar um risotto no forno microondas reside no facto de que não é necessário mexer continuamente (basta fazê-lo 2 - 3 vezes).

Os ingredientes devem ser colocados, todos juntos, num recipiente adequado ao forno microondas e cobertos com película transparente (para 300 gr de arroz são necessários 750 gr de caldo, com as microondas à potência máxima durante cerca de 12 - 15 minutos).

Além disso, o arroz não se pega ao fundo do recipiente e, dado o facto de ele poder ser cozido numa terrina ou num outro recipiente de levar à mesa, não é necessário passá-lo para outro prato de servir.

CARNE

Quando se coze carne com a função "apenas microondas", é aconselhável tapá-la com película transparente adequada para fornos microondas; deste modo favorece-se uma melhor distribuição do calor, evitando que ela seque demasiado.

Esta função é adequada para guisados, goulasch, peito de frango, etc.

Para fazer assados, espetadas, etc. deve utilizar-se a função combinada.

PEIXE

O peixe coze muito rapidamente e com óptimos 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.

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 gr de legumes, adicione cerca de 5 colheres de água (os legumes fibrosos requerem mais água). Os legumes devem ser **sempre** tapados com película transparente.

Mexa pelo menos uma vez, a meio da cozedura. Adicione pouco sal e só no fim.

CAPÍTULO 2 - USO DOS COMANDOS E PROGRAMAÇÃO DAS FUNÇÕES

TEMPI DI COTTURA

Tipo	Quantidade	Níveis de potência	Tempos a programar (minutos)	Notas	Tempo de repouso (minutos)
PEIXE					
• Filetes	300 gr	70	4 - 6	Cubra com película	2
• Postas de peixe	300 gr	"	5 - 7	Cubra com película	2
• Peixe inteiro	500 gr	"	8 - 10	Cubra com película	2
• Peixe inteiro	250 gr	"	4 - 6	Cubra com película	2
• Postas	400 gr	"	5 - 7	Cubra com película	2
• Camarões	500 gr	"	5 - 7	Cubra com película	2
LEGUMES					
• Espargos	500 gr	100	9 - 11	Corte em pedaços de 2 cm	4
• Alcachofras	300 gr	"	10 - 12	É preferível usar os núcleos das alca-chofras	4
• Feijão verde	500 gr	"	11 - 13	Corte em pedaços	4
• Brócolos	500 gr	"	7 - 9	Divida em "raminhos" individuais	4
• Couves de Bruxelas	500 gr	"	7 - 9	Deixe-as inteiras	4
• Couve branca	500 gr	"	7 - 9	Corte às tiras	4
• Couve roxa	500 gr	"	7 - 9	Corte às tiras	4
• Cenouras	500 gr	"	9 - 11	Corte em pedaços iguais	4
• Couve-flor	500 gr	"	11 - 13	Divida em pedaços	4
• Aipo	500 gr	"	7 - 9	Divida em pedaços	4
• Beringelas	500 gr	"	6 - 8	Corte aos cubos	4
• Alho francês	500 gr	"	6 - 8	Tagliarlo a strisce	4
• Cogumelos	500 gr	"	6 - 8	Deixe-os inteiros. Não é necessário água	4
• Cebolas	250 gr	"	5 - 7	Inteiras e de dimensões idênticas. Não é necessário água	4
• Espinafres	300 gr	"	6 - 8	Cubra-os, depois de lavados e escor-ridos	4
• Ervilhas	500 gr	"	10 - 12	Cubra	4
• Funcho	500 gr	"	12 - 14	Corte em quartos	4
• Pimentos	500 gr	"	9 - 11	Corte em pedaços	4
• Batatas	500 gr	"	8 - 10	Corte em pedaços iguais	4
• Courgettes	500 gr	"	7 - 9	Deixe-as inteiras	4
CARNE					
• Goulasch	1,5 kg	"	40 - 44	Cozinhe destapado e mexa 2 - 3 vezes.	10
• Peito de frango	500 gr	70	10 - 12	O sal deve ser adicionado no fim da cozedura.	3
• Rolo de carne	900 gr	"	18 - 20	(*)	5

N.B.: Os tempos de cozedura indicados na tabela são meramente indicativos e variam consoante o peso, a temperatura inicial do alimento e, no caso dos legumes, também consoante a consistência e estrutura.

(*) Estas indicações são apropriadas 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 sobre o prato rotativo. A tabela da pág. 2 fornece indicações adicionais, também no que diz respeito a outros Testes de Rendimento segundo a Norma 60705.

CAPÍTULO 2 - USO DOS COMANDOS E PROGRAMAÇÃO DAS FUNÇÕES

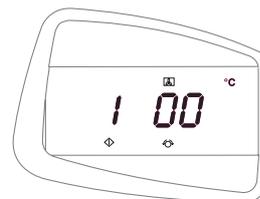
2.3 COMO PROGRAMAR A FUNÇÃO FAN

Esta função é adequada para:

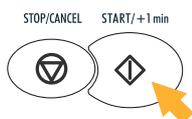
- Cozinhar todos os tipos de pratos “tradicionais” tipo assados, frango, bolos, tartes de massa folhada, legumes no forno, etc.



- 1** Prima a tecla **FAN**; o visor apresentará a temperatura definida de origem (de cada vez que prime a tecla, a temperatura aumenta de um mínimo de 100° a um máximo de 230°.



- 2** Programe o tempo desejado, rodando o botão **TIME ADJUST (8)**.



- 3** Introduza os alimentos na grelha baixa, feche a porta e prima a tecla **START/+1 min**



Se for necessário aquecer previamente o forno...

- Selecione a temperatura desejada premindo repetidamente a tecla **FAN**.
- Uma vez escolhida a temperatura, prima a tecla **START/+1 min (10)**.
- Uma vez atingida a temperatura programada, o forno desliga-se automaticamente e um aviso de 10 “bips” indica que se pode inserir os alimentos no interior do forno.
- Continue depois com os pontos 1, 2 e 3 descritos acima.

Com esta função podem preparar-se todos os pratos que se fariam num forno tradicional.

Para permitir uma circulação correcta do ar e, logo, uma óptima distribuição do calor, é necessário **fazer todas as cozeduras em recipientes** com rebordos não demasiado altos, colocando-os sobre a grelha baixa (F).

Nesta função, dado que não se utilizam as microondas, não é indispensável a rotação do prato para obter uma perfeita distribuição do calor.

É, assim, possível utilizar recipientes rectangulares de grandes dimensões (aproveitando ao máximo a capacidade do forno). Pare a rotação do prato extraindo simplesmente o perno do prato rotativo (D), conforme indicado na figura da página 19.

Neste caso, recomendamos que rode o recipiente a 180° (meia volta) pelo menos 2 vezes durante a cozedura (operação desaconselhável para a cozedura de bolos).

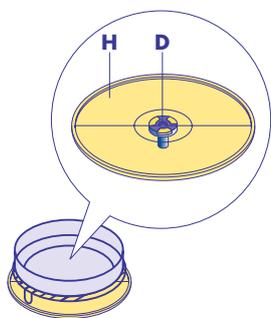
Recomendamos que aqueça sempre previamente o forno no caso de cozeduras de bolos ou alimentos com massa folhada.

Atenção: é aconselhável utilizar luvas de forno, pois o aparelho e os respectivos acessórios mantêm-se quentes. A porta deve ser sempre fechada após o controlo da cozedura.

CAPÍTULO 2 - USO DOS COMANDOS E PROGRAMAÇÃO DAS FUNÇÕES

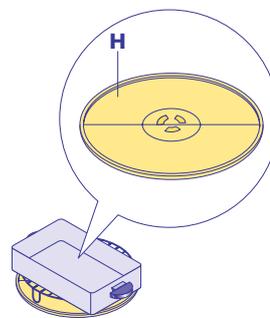
TEMPOS DE COZEDURA

Tipo	Quantidade	Temperatura	Botão do temporizador (minutos)	Notas
• Lasanha	1100 gr	200°	40	Tempos obtidos com massa crua. Se a massa for pré-cozida bastam 20 min.
• Pizza fresca	600 gr	200°	30	Aqueça previamente o forno. Faça a pizza com o papel para forno directamente sobre a grelha
• Assado	1 kg	200°	100	Deixe um pouco de gordura à volta
• Frango	1,5 kg	200°	110	Fure a pele com um garfo
• Batatas assadas	500 gr	200°	60	Mexa 2 - 3 vezes
• Tarte	700 gr	190°	40	Aqueça previamente o forno. Utilize uma forma para bolos
• Plum cake	950 gr	190°	90	Aqueça previamente o forno. Utilize a sua forma rectangular
• Quiche Lorraine	800 gr	190°	40	Aqueça previamente o forno. Utilize uma forma para bolos com pega
• Torta de noz	650 gr	190°	40	Aqueça previamente o forno. Utilize uma forma para bolos com pega



Funcionamento com perno para prato rotativo (D)
Prato rotativo em movimento

Recipiente que não permite a rotação



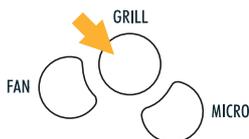
Funcionamento sem perno para prato rotativo (D)
Prato rotativo parado

CAPÍTULO 2 - USO DOS COMANDOS E PROGRAMAÇÃO DAS FUNÇÕES

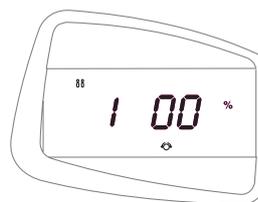
2.4 COMO PROGRAMAR A FUNÇÃO GRILL

Esta função é adequada para:

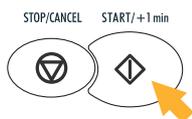
- Todos os tipos de grelhados tradicionais, por exemplo: hambúrgueres, costeletas, salsichas, pão tostado, etc.. .pag. 21



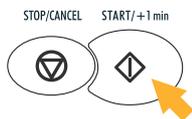
- 1** Prima a tecla **GRILL (4)**; o visor apresentará a potência máxima (**100%**). Premindo novamente a mesma tecla, o visor apresentará 50%.



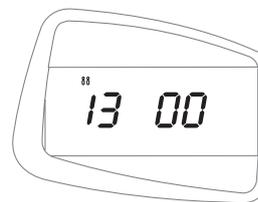
- 2** Programe o tempo desejado, rodando o botão **TIME ADJUST (8)**.



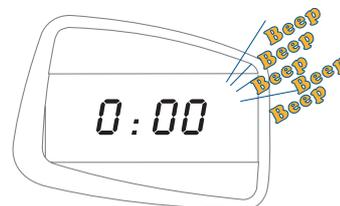
- 3** Coloque os alimentos sobre a **grelha alta** e pause-os sobre o prato rotativo. Feche a porta e prima a tecla **START/+1 min (10)**. (O visor apresenta o tempo programado).



- 4** A meio do tempo programado, o forno emite 2 "bips" e o tempo de cozedura pára automaticamente. Abra a porta do forno, vire os alimentos, feche a porta e prima a tecla **START/+1 min (10)**. (Se a operação não for feita no espaço de um minuto, o forno recomeçará automaticamente).



- 5** No fim do tempo programado o controlo emite 5 "bips" longos enquanto aparece no visor a mensagem "**0:00**" ou a hora do dia, se ela tiver sido previamente regulada.



- É possível verificar, a qualquer momento, o andamento da função programada, abrindo a porta e examinando os alimentos. Interrompe-se, assim, o funcionamento do grill, que será, depois, retomado se se fechar novamente a porta e premir a tecla **START/+1 min (10)**.
- Se, por qualquer motivo, precisar de interromper a cozedura sem abrir a porta, basta premir a tecla **STOP/CANCEL (9)**.

CAPÍTULO 2 - USO DOS COMANDOS E PROGRAMAÇÃO DAS FUNÇÕES

- Para colocar a cozedura a zeros, proceda da seguinte forma:
 - se a porta do forno estiver aberta, prima 1 vez a tecla **STOP/CANCEL (9)**;
 - se o forno estiver a funcionar, prima 2 vezes a tecla **STOP/CANCEL (9)**;
 - se o forno estiver desligado e a porta estiver fechada, prima 1 vez a tecla **STOP/CANCEL (9)**.

No fim de cada cozedura na função GRILL, entra automaticamente em funcionamento um ciclo de arrefecimento.

Com esta função podem fazer-se apetitosos grelhados de todos os tipos.

Vire todos os alimentos a meio da cozedura, dado que a resistência do grill só irradia calor a partir da parte alta do forno. Quando abrir a porta para controlar a cozedura, o forno está quente: preste atenção e use sempre luvas para forno.

TEMPOS DE COZEDURA

Tipo	Quantidade	Tempos a programar (minutos)	Notas
• Costeleta de vitela ou de porco	2	22 - 27	De preferência do mesmo peso.
• Salsichas	3	28 - 32	Devem ser sempre picadas.
• Hambúrguer	3	28 - 32	Se forem grossas, é preferível cortá-las ao meio
• Courgettes	6 tiras	12 - 15	Tiras com 1 cm de espessura.
• Pão tostado	4 fatias	7 - 8	Apare bem os rebordos.

CAPÍTULO 2 - USO DOS COMANDOS E PROGRAMAÇÃO DAS FUNÇÕES

2.5 COMO PROGRAMAR A FUNÇÃO “COMBI FUNCTION”

Este forno oferece a possibilidade de cozinhar de forma “combinada” utilizando 3 tipos diferentes de funções. Basta seleccionar a combinação adequada, programar o tempo de cozedura e premir a tecla **START/+1 min (10)**. De facto, as 3 combinações já têm na memória a temperatura e a potência de microondas ideal para a cozedura. **Nas três funções deve utilizar-se a grelha baixa.**

FAN + MICRO (fan a 200°C + microondas a 50%)

Esta função é adequada para cozinhar em geral assados, frango, espetadas.

Uma vez programado o tempo e premida a tecla **START/+1 min (10)**, o forno começa a pré-aquecer na função apenas **FAN**; uma vez atingida a temperatura de 200°C começará a cozedura combinada.

FAN + GRILL (fan a 210°C + grill a 50%)

Esta função é ideal para cozinhar batatas e frango em pedaços (recomendamos que mexa os alimentos durante a cozedura).

Também neste caso, uma vez premida a tecla **START/+1 min (10)**, o forno começa a pré-aquecer na função apenas **FAN**; uma vez atingida a temperatura de 210°C começará a cozedura combinada.

MICRO + GRILL (grill a 50% + microondas a 50%)

Esta função é ideal para cozinhar alimentos a gratinar como lasanhas, cannelloni, legumes gratinados, peixe gratinado.

Quando a cozedura termina, são emitidos 5 “bips” e no visor aparece a hora do dia (se tiver sido previamente regulada).

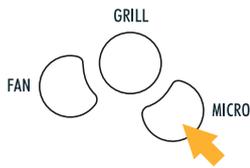
Notas:

- 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/+1 min (10)**.
- Se, por qualquer motivo, precisar de interromper a cozedura sem abrir a porta, basta premir a tecla **STOP/CANCEL (9)**.
- Para terminar a cozedura, proceda da seguinte forma:
 - se a porta do forno estiver aberta, prima uma vez a tecla **STOP/CANCEL (9)**.
 - se a porta estiver fechada e a cozedura estiver em curso, prima 2 vezes a tecla **STOP/CANCEL (9)**.
O visor apresentará novamente o relógio.
- este modelo é dotado de um ciclo de arrefecimento automático que entra em funcionamento se se utilizar uma função com grill.

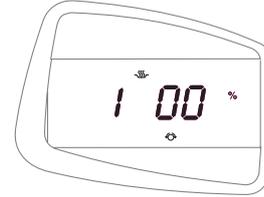
CAPÍTULO 2 - USO DOS COMANDOS E PROGRAMAÇÃO DAS FUNÇÕES

2.6 COMO PROGRAMAR 2 COZEDURAS EM SEQUÊNCIA

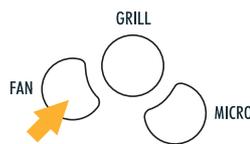
Exemplo: programe uma cozedura com a função 'apenas microondas' a 100% durante 20 minutos e, em sequência, uma cozedura com a função 'apenas FAN' a 200°C durante 10 minutos.



- 1 Prima a tecla **MICRO** (6). O visor apresenta a potência máxima (100%)



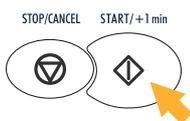
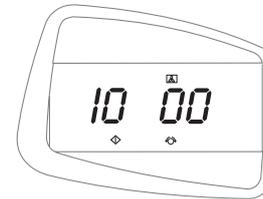
- 2 Programe o tempo desejado, rodando o botão **TIME ADJUST** (8).



- 3 Programe a cozedura seguinte seleccionando a tecla **FAN** (5) repetidamente até atingir a temperatura ideal



- 4 Programe o tempo desejado, rodando o botão **TIME ADJUST** (8).



- 5 Prima a tecla **START/+1 min** (10). A passagem de uma cozedura à outra é assinalada por um sinal sonoro.



CAPÍTULO 2 - USO DOS COMANDOS E PROGRAMAÇÃO DAS FUNÇÕES

2.7 COMO PROGRAMAR OS “AUTO MENUS”

Esta função permite simplificar certos tipos de cozeduras/aquecimentos; de facto, basta escolher a categoria apropriada e o peso dos alimentos a cozinhar. As categorias dividem-se da seguinte forma:

A.1. Auto Reheat: esta categoria é ideal para aquecer líquidos como chá, leite, café, caldo de carne, etc. Coloque a chá vena ou o prato directamente no prato rotativo, seleccione o peso e prima a tecla **START/+1 min (10)**. Uma vez aquecido o líquido, recomendamos que uniformize a temperatura mexendo-o com uma colher.

A.2. : 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. Seleccione o peso e prima a tecla **START/+1 min (10)**. Sirva-as recheadas com manteiga ou queijo. Inicialmente o forno começará a pré-aquecer; uma vez atingida a temperatura, apresentará o tempo que falta para o fim da cozedura.

A.3 : esta categoria é ideal para cozinhar a carne de forma tradicional. Coloque a carne num pirex (adicionando um pouco de água para a manter tenra), seleccione o peso e prima a tecla **START/+1 min (10)**. No fim da cozedura entrará automaticamente em funcionamento um ciclo de arrefecimento.

A.4 : esta categoria é ideal para cozinhar todos os tipos de pizza congelada. Coloque a pizza directamente sobre a grelha baixa, seleccione o peso e prima a tecla **START/+1 min (10)**. Inicialmente o forno começará a pré-aquecer; uma vez atingida a temperatura, apresentará o tempo que falta para o fim da cozedura.

A.5 : esta categoria é ideal para cozer peixe. Coloque o peixe num pirex, adicione um copo de água, tape com película transparente e coloque tudo directamente sobre o prato rotativo; seleccione o peso e prima a tecla **START/+1 min (10)**.

A.6 : esta categoria é ideal para cozinhar peitos de frango inteiros ou em cubos. Naturalmente, sendo uma cozedura combinada, os alimentos nunca devem ser tapados. Coloque a travessa directamente sobre a grelha baixa, seleccione o peso e prima a tecla **START/+1 min (10)**. Recomendamos que rode/mexa os alimentos sensivelmente a meio da cozedura. Inicialmente, o forno começará a pré-aquecer; uma vez atingida a temperatura, apresentará o tempo que falta para o fim da cozedura.

- É possível verificar, a qualquer momento, o andamento da função programada, abrindo a porta e examinando os alimentos.
A emissão das microondas é, assim, interrompida, sendo retomada se fechar novamente a porta e premir a tecla **START/+1 min (10)**.
- Se, por qualquer motivo, precisar de interromper a cozedura sem abrir a porta, basta premir a tecla **STOP/CANCEL (9)**.
- Para terminar a cozedura, proceda da seguinte forma:
- se a porta do forno estiver aberta, prima 1 vez a tecla **STOP/CANCEL (9)**.
- se o forno estiver a funcionar, prima 2 vezes a tecla **STOP/CANCEL (9)**.
- se o forno estiver desligado e a porta estiver fechada, prima 1 vez a tecla **STOP/CANCEL (9)**.

CAPÍTULO 2 - USO DOS COMANDOS E PROGRAMAÇÃO DAS FUNÇÕES

2.8 AQUECIMENTO RÁPIDO

Esta função é muito útil para aquecer pequenas quantidades de alimentos ou bebidas ou para cozinhar com a potência máx. na função 'apenas microondas'.

- Prima a tecla **START/+1 min (10)**: O forno acender-se-á por 1 minuto à potência máxima. Premindo a tecla várias vezes, o tempo aumentará em incrementos de 1 minuto até 30 minutos.

O aquecimento rápido também é útil para completar cozeduras.

No fim, são emitidos 5 "bips" e no visor aparece a hora do dia (se tiver sido previamente regulada). impostata).

2.9 SEGURANÇA PARA AS CRIANÇAS

O forno é dotado de um dispositivo de segurança que impede que o forno seja acidentalmente ligado. Para activar a função de segurança:

- Prima 3 vezes a tecla **STOP/CANCEL (9)**
- É emitido um "bip" breve; todas as teclas serão desactivadas e no visor aparecerá **0-LL**
- Para anular a função de segurança previamente activada, prima 3 vezes a tecla **STOP/CANCEL (9)**.

2.10 INÍCIO PROGRAMADO

O seu forno permite seleccionar uma cozedura que tenha início num segundo momento (início retardado). Isto permite-lhe programar o tempo de início da cozedura/descongelação/aquecimento e a duração do mesmo. Para poder utilizar esta função, é necessário ter regulado primeiro a hora do dia.

Exemplo: são 16 horas e deseja que às 19:30 o forno comece a cozinhar na função **MICRO (6)**, à potência máxima durante 15 minutos.

1. Introduza os alimentos no forno e feche a porta;
2. Prima a tecla ☺ (2) e regule a hora de início da cozedura (neste caso 19)
3. Prima novamente a tecla ☺ (2) e regule os minutos (neste caso 30).
4. Prima a tecla **MICRO (6)** para programar a função.
5. Rode o botão **TIME ADJUST (8)** para programar o tempo de cozedura e prima a tecla **START/+1 min (10)** (no visor acender-se-á o símbolo ☺)

À hora programada o forno emitirá 2 "bips" e ligar-se-á durante o tempo programado.

No fim da cozedura ouvir-se-ão 5 "bips". Se se esquecer de programar a potência e o tempo de cozedura, o forno, à hora programada, voltará a apresentar a hora do dia.

CAPÍTULO 3 - MANUTENÇÃO E LIMPEZA

3.1 LIMPEZA

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

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

Não utilize detergentes abrasivos, palha-de-aço ou utensílios de metal pontiagudos quando limpar a superfície exterior do forno.

Além disso, 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 internas e externas da porta.

Não utilize máquinas de limpeza a vapor para a limpeza do interior do forno.

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 sujidade.

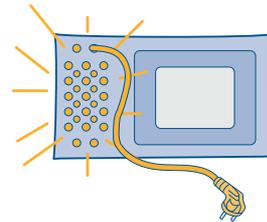
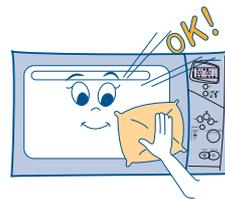
De vez em quando, deverá remover o prato rotativo (H) e o respectivo suporte (I) para proceder à sua limpeza. Também deverá limpar o fundo do forno.

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 elevado 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 perno do prato rotativo (C).



CAPÍTULO 3 - MANUTENÇÃO E LIMPEZA

3.2 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	<ul style="list-style-type: none">• 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).
Condensação na superfície de apoio, no interior do forno ou à volta da porta	<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• Não ligue o forno sem alimentos nas cozeduras com microondas e combinadas.• Não utilize recipientes de metal nas cozeduras supracitadas, nem saquetas ou embalagens com elementos metálicos.
Os alimentos não aquecem ou não cozem o suficiente	<ul style="list-style-type: none">• Seleccione a função correcta ou aumente o tempo de cozedura• O alimento não foi totalmente descongelado antes da cozedura.
Os alimentos ficam queimados	<ul style="list-style-type: none">• Seleccione a função correcta ou reduza o tempo de cozedura.
Os alimentos não ficam cozidos uniformemente	<ul style="list-style-type: none">• 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

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.