

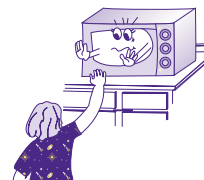
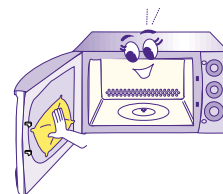
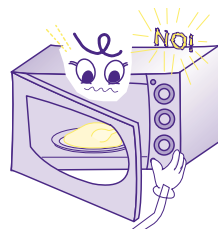
P COMO OBTER OS MELHORES RESULTADOS DO SEU FORNO

O que quero fazer ?	Qual função escolho?	Istruções para o uso	Tab. quantidade / tempo	
• Manter quentes os alimentos	Somente microondas	Pot.  85 W	37 40	
• Descongelar	Somente microondas	Pot.  125 W	37 40	41
• Amaciar chocolate / glace	Somente microondas	 300 W	37	41
• Derreter manteiga e amaciar queijos		Pot. ou  425 W	40 42	
• Cozinhar carne à jardineira, peito de frango	Somente microondas	Pot.  600 W	37 44	45
• Cozer fruta, verdura, arroz, sopa, peixe	Somente microondas	Pot.  850 W	37 44	45
• Aquecer todos os alimentos já cozidos ou congelados			42	43
• Descongelar, aquecer, cozer em duas alturas simultaneamente	Somente microondas com GRELHA DISTANCIADORA MÉDIA (Não para todos os modelos).		38	39
• Cozinhar rapidamente todos os tipos de assados, aves, carne no espeto, batatas	Combinada microondas + forno convecção		46 47	47
• Cozinhar somente doces que levedam				
• Gratinar alimentos (ex.: lasanhas, verduras, macarrão)	Combinada microondas + grill		48 49	49
• Cozer de maneira "tradicional" os assados e todos os doces	Somente forno convecção		50 51	51
• Cozer pizzas				
• Cozer pratos à base de massa folhada				
• Grelhar de maneira tradicional hambúrguer, costeleta, salsicha, pão, etc.	Somente grill		52 53	53

P R E C A U Ç Õ E S

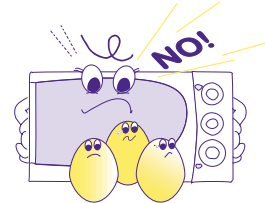
Antes de começar a utilizar o forno, ler atentamente estes itens. Isto permitirá evitar erros e obter melhores resultados.

- 1) Este forno foi projectado para descongelar, aquecer e cozer alimentos em ambiente doméstico. Não deve ser utilizado para outras finalidades e não deve ser modificado ou violado de maneira alguma.
- 2) Antes de ligar o forno à rede, verificar se a porta está bem fechada; controlar que o caixilho metálico não esteja deformado e que as dobradiças e os ganchos não estejam soltos. Caso haja avarias nestas partes, o forno a microondas não deverá ser usado até quando um técnico qualificado (treinado pelo fabricante ou pelo seu Serviço de Assistência) não tenha feito o conserto.
- 3) Não tentar fazer funcionar o forno com a porta aberta modificando os dispositivos de segurança.
- 4) Não colocar o forno a funcionar caso objectos de qualquer género fiquem presos entre o batente do forno e a porta. **Manter sempre limpo o lado interno da porta (E)** usando um pano húmido e detergentes não abrasivos. Não deixar acumular sujidades ou resíduos de alimentos entre o batente do forno e a porta.
- 5) Não ligue o forno se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados (perigo de choques eléctricos).
- 6) **Regulações, consertos ou substituições do cabo de alimentação devem ser feitas somente por pessoa treinada pelo fabricante.** Eventuais consertos efectuados por pessoa não qualificada podem ser perigosos.
- 7) Caso ocorra saída de fumo do forno, **NÃO ABRIR A PORTA** e desligar imediatamente o aparelho ou retirar a ficha da tomada de corrente.
- 8) Este forno deve ser utilizado somente por adultos. **Não deixar que as crianças se aproximem quando o forno estiver a funcionar (perigo de queimaduras).**
- 9) Nas cozeduras "Somente MICROONDAS" e "COMBINADA COM MICROONDAS", **não se deve absolutamente pré-aquecer (sem alimentos) o forno e não se deve fazê-lo funcionar vazio (sem alimentos), pois podem-se provocar faíscas.** Mas quando quiser cozer doces que levedam com a função combinada microondas + convecção, o pré-aquecimento do forno deve ser feito utilizando a função só forno convecção e seguindo as instruções à pág. 46.
- 10) **Não imergir o prato rotativo na água após um aquecimento prolongado; o alto choque térmico poderia quebrá-lo.**
- 11) Antes de utilizar o forno, certificar-se que os utensílios e os recipientes escolhidos sejam apropriados para o funcionamento a microondas (ver cap. "Recipientes"). Especialmente, nunca colocar recipientes ou utensílios metálicos no interior do forno quando funciona no modo MICROONDAS ou COMBINADO COM MICROONDAS: o metal reflecte a energia das microondas e poderia também provocar faíscas.
- 12) Para evitar superaquecimentos com conseqüente risco de incêndio, é aconselhável manter sob observação o forno quando está a funcionar com os alimentos em recipientes descartáveis de



plástico, papel ou outro material combustível, ou durante o aquecimento de pequenas quantidades de alimento.

- 13) **Não cozer os ovos com a casca.** A pressão que se forma no interior faria rebentar o ovo (mesmo terminada a cozedura). Não aquecer os ovos já cozidos a menos que não sejam mexidos.



- 14) Antes de aquecer ou cozer no forno alimentos em recipientes vedados ou fechados, não esquecer de abri-los. Se isto não for feito, a pressão no interior do recipiente aumenta, fazendo-os rebentar mesmo após terminada a cozedura.

- 15) Durante o aquecimento de líquidos (água, café, leite, etc) é possível que, por efeito da ebulição retardada, o líquido, enquanto se retira o recipiente, comece imprevistamente a ferver e transborde violentamente, provocando queimaduras. Para evitar isto, é necessário introduzir, antes de começar a aquecer líquidos, uma colherzinha de plástico resistente às temperaturas ou um bastonete de vidro.



- 16) Não aquecer liquores de alta gradação, nem grandes quantidades de óleo. (Poderiam incendiar-se!).

- 17) Programar correctamente os tempos de cozedura. Em caso de dúvida, consultar as tabelas.

- 18) **Depois do aquecimento de alimentos para recém-nascidos (que estejam em biberão ou frascos), controlar SEMPRE a sua temperatura antes da consumação, para evitar queimaduras. Sugerimos também misturá-los ou agitá-los (para uniformizar a temperatura).**



No caso que fossem utilizados esterilizadores para mamadeiras, que podem ser encontrados no comércio, antes de ligar o forno, se deve SEMPRE verificar que o recipiente tenha sido enchido com a quantidade de água indicada pelo fabricante.

D A D O S T É C N I C O S

Dimensões externas (LxAxP)	520x305x480	CONSUMO ENERGÉTICO	
Dimensões internas (LxAxP)	322x193x322	(Normas CENELEC HD 376)	
Volume líquido do forno	21 lt.	Para alcançar 200 °C	0,3 kWh
Peso aproximativo	21,6 kg.	Para manter uma temperatura de 200°C	
Diâmetro do prato rotativo	31 cm	por 1 hora	1,1 kWh
Lâmpada do forno	25 W	Consumo total	1,4 kWh

Para ulteriores dados técnicos, consultar a placa de características anexada na parte posterior do aparelho.

Este aparelho está em conformidade com as Directivas CEE 89/336 e 92/31 em relação à Compatibilidade Electromagnética.

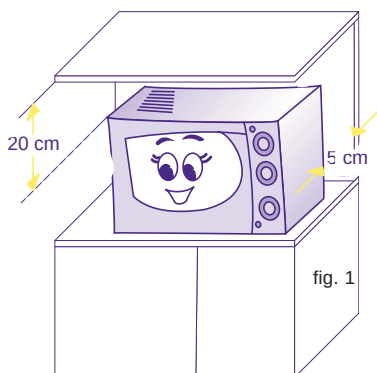
C O N E X Ã O E L É C T R I C A

Conectar o aparelho somente em tomadas de corrente com capacidade de pelo menos 16A. Verificar também que o interruptor geral da sua casa tenha uma capacidade mínima de 16A a fim de evitar que intervenha de modo imprevisto durante o funcionamento do forno.

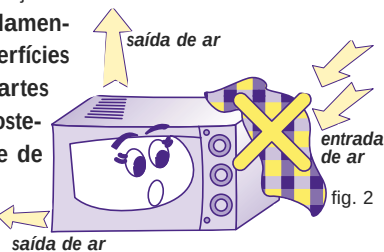
Antes de utilizar o aparelho, verificar que a tensão da rede seja aquela indicada na placa do aparelho e **que a tomada de corrente seja conectada a uma ligação à terra eficiente: o Fabricante declina toda e qualquer responsabilidade derivante da inobservância desta norma.**

I N S T A L A Ç Ã O

- 1) Depois de ter retirado o forno da embalagem, remova a protecção que contém o prato rotatório (H) e o relativo suporte (I). Verifique que o pino do prato rotatório (D) esteja colocado correctamente no furo no centro do prato rotatório.
- 2) limpar a parte interna com um pano húmido e macio.
- 3) Verificar que não existam danos causados pelo transporte e, especialmente, que a porta se abra e se feche perfeitamente.
- 4) Colocar o aparelho num plano estável a uma altura de pelo menos 85 cm, fora do alcance das crianças, pois a porta de vidro pode alcançar, durante a cozedura, temperaturas elevadas.

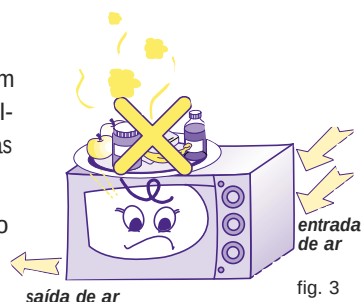


- 5) Após ter posicionado o aparelho no plano de trabalho, verificar que permaneça um espaço de aproximadamente 5 cm entre as superfícies do aparelho e as partes laterais e a parte posterior, e um espaço livre de pelo menos 20 cm sobre o forno (ver fig. 1).



6) Nunca obstruir as grelhas de entrada de ar. Em particular, não apoiar nada sobre o forno e verificar que as grelhas de saída de ar e vapores (que se encontram sobre, sob ou atrás do aparelho) estejam SEMPRE LIVRES (ver Fig. 2 e Fig. 3).

- 7) Posicionar no centro da sede circular o suporte (I) e apoiar o prato rotativo (H). O pino (D) deve coincidir com a respectiva sede no centro do prato rotativo.



- 8) Ao ligar o aparelho pela primeira vez, é possível que por um período de 10 min. aproximadamente o mesmo produza um odor de "novo" e um pouco de fumo. Isto é completamente normal, e é causado pela presença de substâncias protectoras que foram aplicadas às resistências.
- 9) Posicionar o aparelho de modo que a ficha e a tomada fiquem numa posição de fácil acesso mesmo após instalado.

P O T Ê N C I A

Neste forno a máxima fornecida das microondas é de 850 W. Este valor está transcrito na plaqueta de dados que se encontra na parte posterior do aparelho, no item MICRO OUTPUT.



Em alguns modelos a potência fornecida máxima em Watt é indicada também no símbolo ao lado, presente na portinha.

Os níveis de potência intermediários disponíveis estão indicados na página 30. Estas informações lhes serão úteis para consultar os livros de receitas para microondas que se encontram no comércio.

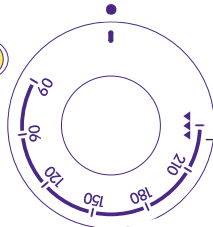
DESCRIÇÃO DOS COMANDOS

INDICADOR LUMINOSO GRILL + FORNO CONVECÇÃO

Função Só grill ou Combinada microondas + grill:

fica sempre acesa.

Função Só forno convecção ou Combinada com forno convecção: se apaga ao alcançar a temperatura programada com o botão do termostato.



BOTÃO TERMOSTATO / GRILL

Função Só forno convecção ou Combinada microondas + forno convecção:

girar o botão entre 60 e 210 segundo a temperatura de cozedura desejada.

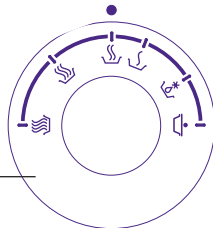
Função Só grill ou combinada com grill:

girar o botão até à posição

"▼▼▼".

Função Só microondas:

verificar que o botão esteja em "●".



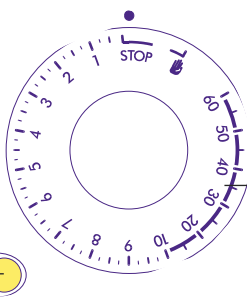
BOTÃO POTÊNCIA MICROONDAS

Função Só microondas ou Combinada com microondas:

girar o botão de acordo com a potência desejada.

INDICADOR LUMINOSO MICROONDAS

Função Só microondas ou Combinada com microondas: indica quando as microondas estão a funcionar.



BOTÃO DO TIMER

ESTE BOTÃO DÁ INÍCIO A TODAS AS OPERAÇÕES.

Função Só microondas ou Combinada com microondas:

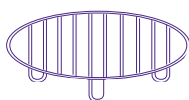
Girar no sentido horário de 1 a 60 minutos, ao terminar o tempo, o forno se desliga e emite um sinal acústico.

Função Só forno convecção ou só grill:

girar no sentido anti-horário até à posição "👉". O forno ficará PERMANENTEMENTE ligado até quando o botão for colocado manualmente na posição STOP.

ACESSÓRIOS

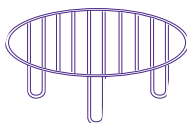
SUPORTE METÁLICO BAIXO



Função Só forno convecção: para todos os tipos de cozeduras tradicionais, especialmente para a cozedura de doces.

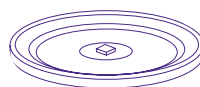
Função Combinada microondas + forno convecção: para a cozedura rápida de carne, batatas e alguns doces que levedam.

SUPORTE METÁLICO ALTO



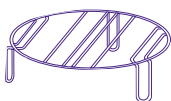
Função só grill: para todos os tipos de grelhados.

PRATO ROTATIVO



O prato rotativo deve ser utilizado para **todas as funções**.

GRELHA MÉDIA



SOMENTE PARA ALGUNS MODELOS

Função só microondas

Para todos os tipos de cozedura em duas alturas SIMULTANEAMENTE (Por exemplo: grandes quantidades de alimento ou alimentos diferentes).

Ver as instruções à pág. 38

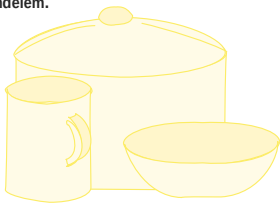
RECIPIENTES A SEREM USADOS

Podem-se utilizar todos os recipientes de vidro (melhor se pirex), cerâmica, porcelana, terracota, à condição que não tenham decorações ou partes em metal (filetes dourados, asas, pezinhos). Também é possível utilizar os recipientes de plástico resistentes ao calor mas somente para cozinhar em “só microondas”. No entanto, se existirem dúvidas sobre a utilização podereis efectuar esta simples prova: introduzir o recipiente vazio no forno durante 30 segundos ao nível máximo de potência (função “só microondas”). Se o recipiente ficar frio ou se só aquecer ligeiramente quer dizer que é adequado para cozinhar em microondas, Se, pelo contrário, ficar muito quente (ou se provocar faíscas), o recipiente não é adequado. Para aquecimentos breves podem ser usados como base guardanapos, bandejas de papelão e pratos de plástico descartáveis. No que diz respeito à forma e dimensão, é indispensável que estas permitam a correcta rotação.

Para utilizar recipientes rectangulares de grandes dimensões (que não poderiam girar no interior da cavidade), basta bloquear a rotação do prato rotativo (H) retirando o pino do prato (D) da sua sede. Lembrar-se que nestas condições, para garantir resultados satisfatórios, é necessário misturar o alimento e girar o recipiente várias vezes durante a cozedura. **Não são apropriados para a cozedura a microondas os recipientes de metal, madeira, junco e cristal.** É oportuno recordar que, visto que as microondas aquecem o alimento e não o recipiente, é possível cozer o alimento directamente no prato rotativo e evitar, assim, o uso e a limpeza de panelas. Tenere comunque presente che è possibile che sia il cibo, molto caldo, a trasmettere calore al piatto, rendendo necessario l'uso di presine. Se o forno travaiha sò na função forno convecção ou função grill, è possível utilizar todos os materiais para forno.

	Vidro	Pyrex	Vidro-cerâmica	Terracota	Folhas de alumínio	Plástico	Papel ou papelão*	Recipientes metálicos
Só microondas	SIM	SIM	SIM	SIM	NÃO	SIM	SIM	NÃO
Combinada	NÃO	SIM	SIM	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
Só forno convecção / Só grill	NÃO	SIM	SIM	SIM	SIM	NÃO	NÃO	SIM

* Se o tempo for muito longo, é possível que se incendeiem.



CONSELHOS PARA UMA UTILIZAÇÃO CORRECTA DO FORNO

As microondas são radiações electromagnéticas também presentes na natureza sob forma de ondas luminosas (exemplos: luz solar) que, no interior do forno, penetram no alimento por todas as direcções e aquecem as moléculas de água, gordura e açúcar.

O calor se produz muito rapidamente somente no alimento, e o recipiente se aquece só indirectamente por transferência do calor do alimento quente. Isto impede que o alimento grude

no recipiente; por isso é possível usar (ou, em alguns casos, mesmo não usar) pouquíssima gordura durante o processo de cozedura.

Sendo pobre em gorduras, a cozedura a microondas é considerada muita saudável e dietética. E também, em comparação com os sistemas tradicionais, a cozedura acontece a uma temperatura mais baixa e, por isso, os alimentos, desidratando-se menos, não perdem os seus princípios nutritivos e conservam mais sabor.

Regras fundamentais para uma correcta cozedura a microondas

- 1) Para programar correctamente os tempos, lembrar-se que tendo como referência as tabelas das páginas seguintes, aumentando a quantidade de alimento, o tempo de cozedura também aumenta em proporção e vice-versa. É importante respeitar os tempos de "repouso": por tempo de repouso entende-se o tempo durante o qual o alimento deve ser deixado repousar depois da cozedura para permitir uma ulterior difusão da temperatura no interior do mesmo. A temperatura das carnes, por exemplo, aumentará de aproximadamente 5 - 8°C durante o tempo de repouso. Os tempos de repouso podem ser obtidos mesmo fora do forno.
- 2) Uma das principais operações a ser feita é misturar várias vezes durante a cozedura: serve para tornar as temperaturas mais uniformes e, consequentemente, reduzir o tempo de cozedura.
- 3) É aconselhável também **virar** o alimento durante a cozedura.
- 4) **Alimentos com pele ou casca (por exemplo: maçãs, batatas, tomates, salsicha, peixe) devem ser furados em vários pontos com um garfo de modo que o vapor possa sair e a pele ou a casca não rebente (Fig. 4).**
- 5) Se se cozem várias porções do mesmo alimento, por exemplo, batatas cozidas, colocá-las em **forma de anel** em um prato de pirex para ter uma cozedura uniforme (fig. 5).
- 6) Menor é a temperatura na qual o alimento é colocado no forno a microondas e maior é o tempo necessário. O alimento com temperatura ambiente cozerá mais rapidamente que o alimento com temperatura de frigorífico.
- 7) Efectuar as cozeduras colocando sempre o recipiente no centro do prato rotativo.
- 8) A **formação de condensação** no interior do forno e na zona de saída de ar é perfeitamente normal. **Para reduzi-la, cobrir o alimento com película transparente, papel plastificada, tampas de vidro ou simplesmente um prato virado para baixo.** E os alimentos com grande conteúdo de água cozem melhor se estiverem cobertos. Cobrir os alimentos possibilita também manter limpo o interior do forno. Usar película transparente apropriada para fornos a microondas.

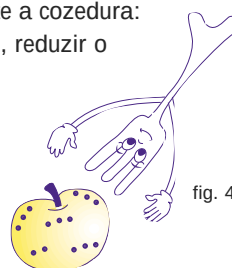


fig. 4

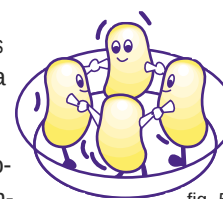


fig. 5

F U N Ç Ã O S Ó M I C R O O N D A S



Esta função é apropriada para:

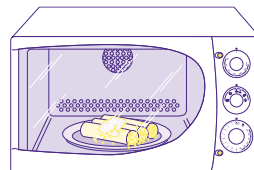
- Manter os alimentos quentespag. 40
- Descongelarpag. 40
- Aquecerpag. 42
- Cozer carne à jardineira, carnes brancas, fruta, verdura, arroz, sopa, peixe . . .pag. 44

LIGAR O FORNO COM A FUNÇÃO SÓ MICROONDAS

1

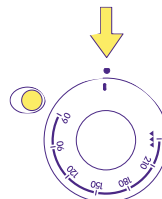
Colocar o alimento em um recipiente apropriado à cozedura a microondas e posicioná-lo no centro do prato rotativo.

N.B: não se deve pré-aquecer o forno.



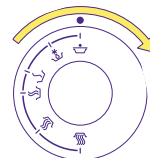
2

Verificar que o botão termostato/grill esteja na posição “”.



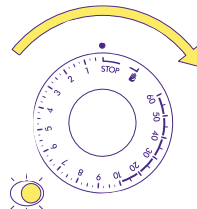
3

Seleccionar a potência desejada girando o botão de selecção da potência.



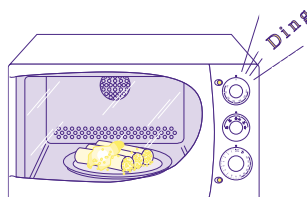
4

Programar o tempo de cozedura desejado girando o botão do timer no sentido horário. La spia si accende ad indicare che le microonde entrano in funzione.



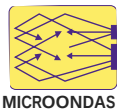
5

Terminado o tempo programado, um **sinal acústico** indica que a cozedura terminou.



A qualquer momento é possível interromper o funcionamento, basta colocar o botão do timer na posição **STOP** e é possível variar a duração da cozedura (quando está a ser feita) girando o botão para frente ou para trás.

Durante a cozedura é possível controlar o seu desenvolvimento abrindo a porta e controlando o alimento. Tal operação interrompe o funcionamento que recomeçará quando a porta for fechada.



MICROONDAS

Somente para os modelos com grelha distanciadora média incluída
UTILIZAR A FUNÇÃO SÓ MICROONDAS PARA COZER SIMULTANEAMENTE NAS DUAS ALTURAS

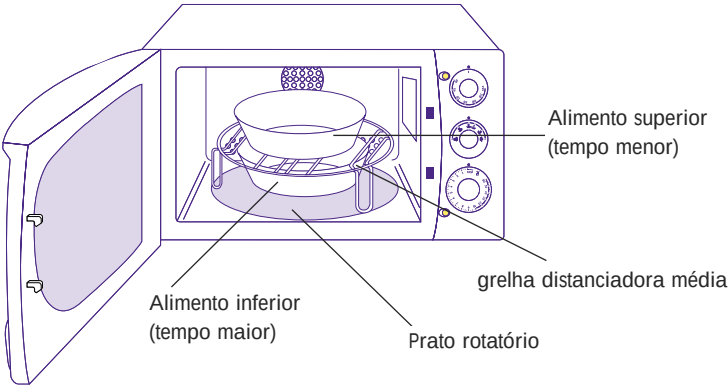
Utilizando a grelha distanciadora baixa com a função só microondas, É possível descongelar, aquecer e cozer simultaneamente alimentos, mesmo se diferentes, colocados nas duas alturas. De facto, o sistema especial de emissão dupla das microondas permite otimizar a distribuição da energia.

Quando se deseja cozer dois pratos simultaneamente, é suficiente lembrar-se destas simples regras gerais:

- 1) Os tempos de cozedura dos pratos cozidos simultaneamente são diferentes dos tempos das cozeduras simples. Controlar sempre a tabela de referência à pág. 39.

Tempos de cozedura simultânea	
Batatas (na parte superior)	24 min
Goulash (na parte inferior)	48 min
Tempos de cozedura receitas simples	
Batata	10 - 14 min
Goulash	35 - 40 min

- 2) Ter o cuidado de colocar SEMPRE sobre a GRELHA DISTANCIADORA média o alimento que precisa de menor tempo de cozedura: assim, será mais fácil retirar o recipiente superior. Retirar a grelha e terminar a cozedura do alimento que se encontra na parte inferior.



- 3) Seguir as informações e os conselhos das tabelas; verificar especialmente se os alimentos que devem ser aquecidos estão bem quentes antes de retirá-los.



TABELAS DE REFERÊNCIA COZEDURA EM DUAS ALTURAS

Tempo de descongelação

Tipo	Pos. Recipiente	Quantidade g.	Botão Potência	Minutos	Observações
• Carne moída	prato superior	500		24	Girar a carne sobre si mesma após 15'. Terminada a descongelação, deixar repousar 15' minutos.
• Carne moída	prato inferior	500		24	
• Frango em pedaços	prato superior	500		28	Separar os pedaços de carne durante a descongelação. Terminada a descongelação, deixar repousar 15 minutos.
• Carne à jardineira	prato inferior	500		28	
• Couve-flor	prato superior	450		26	Terminada a descongelação, deixar repousar 5-10 minutos
• Peixe inteiro	prato inferior	500		26	

Tempo de aquecimento

Tipo	Pos. Recipiente	Quantidade g.	Botão Potência	Minutos	Observações
• Porção de carne	prato superior	150		8	Cobrir o alimento com a película transparente
• Porção de verdura	prato inferior	250		8	Cobrir o alimento com a película transparente
• Prato de lasanha	prato superior	500		11	Cobrir o alimento com a película transparente
• Prato de lasanha	prato inferior	500		11	Cobrir o alimento com a película transparente
• Porção de carne	prato superior	150		8	Cobrir o alimento com a película transparente
• Prato de lasanha	prato inferior	500		10	Cobrir o alimento com a película transparente

Tempos de cozadura

Tipo	Pos. Recipiente	Quantidade g.	Botão Potência	Minutos	Observações
• Batatas	above	500		24	Cortar em pedaços iguais e cobrir com a película
• Batatas	below	500		24	Cortar em pedaços iguais e cobrir com a película
• Cenoura	above	500		20	Cortar em pedaços iguais e cobrir com a película
• Cenoura	below	500		20	Cortar em pedaços iguais e cobrir com a película
• Peixe em fatias	above	400		15	Cobrir com a película. Após 15' retirar a grelha
• Aboborinha	below	475		18	Deixá-las inteiras e cobrir com a película
• Peixe inteiro	above	200		13	Cobrir com a película. Após 13' retirar a grelha
• Aboborinha	below	475		17	Deixá-las inteiras e cobrir com a película
• Peixe inteiro	above	200		13	Cobrir com a película
• Peixe inteiro	below	200		13	Cobrir com a película
• Batatas	above	500		24	Cortar em pedaços iguais e cobrir com a película
• Goulash	below	1500		48	Após 24' retirar a grelha. Misturar 2-3 vezes
• Arroz	above	300		24	Cobrir com a película e misturar 2 vezes
• Couve	below	500		24	Deixar inteiro e cobrir com a película
• Ervilha	above	500		22	Cobrir com a película
• Couve-de-Bruxelas	below	500		22	Cobrir com a película



UTILIZAR A FUNÇÃO SÓ MICROONDAS PARA MANTER OS ALIMENTOS QUENTES

Esta função é aconselhada para todos os pratos em geral.

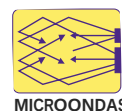
Permite manter os alimentos quentes, terminados de cozer ou aquecer, sem que estes se sequem ou se grudem no recipiente de cozedura.

Colocar o botão de selecção da potência na posição  e, cobrindo o alimento com um prato ou com a película transparente, este ficará quente até o momento necessário.

Se preferires, podes deixar os alimentos quentes directamente no prato em que será servido (sempre coberto).

UTILIZAR A FUNÇÃO SÓ MICROONDAS PARA DESCONGELAR

- Alimentos congelados em saquinhos ou películas de plástico, ou mesmo na sua confecção, podem ser colocados directamente no forno, à condição que não existam partes metálicas (por ex.: faixas ou pontos de fecho).
- Certos alimentos, como as verduras e o peixe, não precisam ser descongelados completamente antes de iniciar a cozer.
- Alimentos estufados e ragu descongelam melhor e mais rápido se forem misturados de vez em quando, virados e/ou separados.
- Durante a descongelação, carne e peixe perdem líquidos. Por isso, aconselha-se descongelá-los em um recipiente.
- É aconselhável dividir cada pedaço de carne no seu próprio saquinho antes de colocá-la no congelador. Isto fará com que economizes tempo precioso na preparação.
- Seguir com cautela o tempo citado nas confecções dos congelados porque não sempre são correctos. É aconselhável usar tempos de descongelação levemente abaixo dos tempos aconselhados. A duração de descongelação variará em função do grau de congelação.



Tempo de descongelação

Tipo	Quantidade	Botão Potência	Timer (minutos)	Observações	Tempo de repouso (minutos)
CARNE					
• Assados (porco, boi, novilho, etc)	1 kg		25 - 28		20
• Bifes, costeletas, fatias	200 gr	"	6 - 8		5
• Carne à jardineira, goulasch	500 gr	"	14 - 16		10
• Carne picada	500 gr	"	11 - 13	(*)	15
"	250 gr	"	5 - 7		10
• Hamburger	200 gr	"	7 - 9		10
• Chouriço	300 gr	"	9 - 11		10
AVES DE CAPOEIRA					
• Pato, peru	1,5 kg	"	35 - 40	Ao terminar o tempo de repouso, lavar sob a água	20
• Frango inteiro	1,5 kg	"	35 - 40		20
• Frango em pedaços	500 gr	"	14 - 16	quente para retirar, se presente, o gelo.	10
• Peito de frango	300 gr	"	13 - 15		10
VERDURA					
• Beringela em cubos	500 gr	"	16 - 19		5
• Pimentão em pedaços	500 gr	"	15 - 18		5
• Ervilhas em grãos	500 gr	"	12 - 15		5
• Coração de alcachofra	300 gr	"	9 - 11		5
• Espargo em pedaços	500 gr	"	14 - 16		5
• Vagens cortadas	500 gr	"	15 - 18		5
• Brócolos inteiros	500 gr	"	15 - 17	Para facilitar a descongelação, misturar de vez em quando as verduras.	5
• Couve de Bruxelas	500 gr	"	15 - 17		5
• Cenouras fatiadas	500 gr	"	14 - 16		5
• Couve-flor em pedaços	450 gr	"	13 - 15		5
• Verdura mista	300 gr	"	8 - 10		5
• Espinafre cortado	300 gr	"	9 - 11		5
PEIXE					
• Filetes	300 gr	"	9 - 11		7
• Fatias	400 gr	"	10 - 12		7
• Inteiro	500 gr	"	13 - 15		7
• Camarões	400 gr	"	10 - 12		7
PRODUTOS DE LEITE/DE QUEIJO					
• Manteiga	250 gr	"	5 - 7	Retirar o papel alumínio ou as partes metálicas.	10
• Queijo	250 gr	"	6 - 8	Descongelou-se parcialmente. É preciso o tempo de repouso.	15
• Nata	200 ml	"	8 - 10	A nata deve ser retirada do seu recipiente e colocada em um prato.	5
PÃO					
• 2 pãezinhos médios	150 gr	"	1 - 2		3
• 4 pãezinhos médios	300 gr	"	4 - 6	Colocar o pão directamente no prato rotativo	3
• Pão em fatia	250 gr	"	4 - 6		3
• Pão integral em fatia	250 gr	"	4 - 6		3
FRUTA					
• Morangos, ameixas, cerejas, groselhas, damascos	500 gr	"	12 - 14	Misturar 2 - 3 vezes.	10
• Framboesas	300 gr	"	8 - 10	Misturar 2 - 3 vezes.	10
• Amoras	250 gr	"	6 - 8	Misturar 2 - 3 vezes.	6

(*) Estas informações são apropriadas para fazer o teste de descongelação de carne moída segundo a norma IEC 705, par. 18.3.

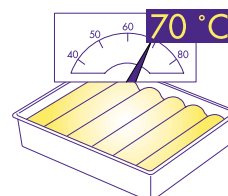
Girar ao contrário o alimento na metade do tempo programado. O alimento deve ficar apoiado directamente sobre o prato giratório. Outras informações, também sobre outros testes de rendimento segundo a norma IEC 705 encontram-se na tabelinha da pág. 2



UTILIZAR A FUNÇÃO SÓ MICROONDAS PARA AQUECER

O aquecimento dos alimentos é uma função na qual o seu forno a microondas demonstra toda a sua utilidade e eficácia. Em relação aos métodos tradicionais, de facto, utilizando as microondas tem-se uma evidente poupança de tempo e, consequentemente, de energia eléctrica.

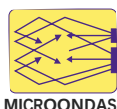
- Aconselha-se aquecer os alimentos (especialmente se congelados) a uma temperatura de pelo menos 70°C (deve queimar!). Não será possível comer logo o alimento porque estará muito quente, mas será garantida a sua completa esterilização.
- Para aquecer os alimentos pré-cozidos ou congelados, observar sempre as seguintes condições:
 - retirar o alimento dos recipientes metálicos;
 - cobrir com película transparente (apropriada para fornos a microondas) ou papel oleado; desta maneira todo o sabor natural será conservado e o forno ficará mais limpo; é possível utilizar também um prato virado para baixo;
 - se possível, misturar ou girar frequentemente para acelerar o processo de aquecimento;
 - seguir com muita cautela o tempo indicado na embalagem; lembrar-se que, em certas condições, o tempo indicado deverá ser aumentado;
- Os alimentos congelados devem ser descongelados antes de começar o aquecimento. Menor é a temperatura inicial do alimento e maior será o tempo necessário para o aquecimento.
- Alimentos e bebidas podem ser aquecidos por breve tempo em recipientes de papel ou de plástico. Mas estes recipientes podem deformar-se se o tempo de cozedura for longo.





Tempos de aquecimento

Type	Quantidade	Botão Potência	Botão termostato	Timer (minutos)	Observações
AMACIAR OS ALIMENTOS					
- Chocolate /glacê - Manteiga	100 gr 50 -70 gr			4 - 5 0'.5"-0'.10"	Colocar num prato. Misturar o glacê 1 vez.
ALIMENTOS COM A TEMP. DO FRIGORÍFERO (5/8 °C) até 20/30 °C					
- Yogurt - Biberão	125 gr 240 gr		"	0'.15"-0'.20" 0'.30"-0'.35"	Retirar o papel metálico. Aquecer o biberão sem o bico e misturar logo após ter aquecido para homogeneizar a temperatura. Verificar a temperatura do conteúdo antes do consumo. Se o leite estiver com a temperatura ambiente, reduzir ligeiramente o tempo indicado. Se usar leite em pó, misturar muito bem, pois o pó residual poderia incendiar-se. Usar leite já esterilizado.
ALIMENTOS PRÉ-COZIDOS COM A TEMP. DO FRIGORÍFERO (TEMP. INICIAL 5/8 °C) ATÉ 70 °C APROXIMADAMENTE					
- Embalagem de lasanha ou de massa recheada - Embalagem de carne com arroz e/ou verduras - Embalagem de peixe e/ou verduras - Pratos de carne e/ou verdura - Prato de massas, cannelloni ou lasanhas - Prato de peixe e/ou arroz	400 gr 400 gr 300 gr 400 gr 400 gr 300 gr		"	4 - 6 4 - 6 3 - 5 5 - 7 5 - 7 4 - 6	Entendem-se embalagens de qualquer tipo de alimento pré-cozido vendidos no comércio a ser aquecido a uma temperatura de 70 °C. Retirar o alimento da embalagem metálica e colocá-lo directamente no prato onde vai ser consumido. Para um óptimo resultado, o alimento deve ser sempre coberto.
ALIMENTOS CONGELADOS A SEREM AQUECIDOS / COZIDOS (TEMP. INICIAL -18° / - 20 °C) ATÉ 70 °C APROXIMADAMENTE					
- Embalagem de lasanhas ou de massa com recheio - Embalagem de carne com arroz e/ou verduras - Embalagem de peixe e/ou verduras pré-cozidas - Embalagem de peixe e/ou verduras cruas - Porções de carne e/ou verduras - Porções de massa cannelloni ou lasanha - Porções de peixe e/ou arroz	400 gr 400 gr 300 gr 300 gr 400 gr 400 gr 300 gr		"	6 - 8 5 - 7 3 - 5 8 - 10 6 - 8 7 - 9 4 - 6	Entendem-se embalagens de qualquer tipo de alimento pré-cozido congelado a ser aquecido a uma temp. de 70 °C directamente na sua embalagem; se o recipiente for metálico, colocar o alimento directamente no prato onde vai ser consumido ou aumentar o tempo de alguns minutos.
BEBIDAS DE FRIGORÍFERO (5 / 8 °C) ATÉ 70 °C APROXIMADAMENTE					
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		"	2 - 2'.30" 1'.30" - 2 1'.30" - 2 4 - 5	Todas as bebidas devem ser misturadas ao terminar o aquecimento para homogeneizar a temperatura. Para o caldo, aconselhamos cobri-lo com um prato girado.
BEBIDAS A TEMPERATURA AMBIENTE (20 / 30 °C) ATÉ 70 °C APROXIMADAMENTE					
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 misturadas ao terminar o aquecimento para homogeneizar a temperatura. Para o caldo, aconselhamos cobri-lo com um prato girado.



UTILIZAR A FUNÇÃO SÓ MICROONDAS PARA COZINHAR

SOPAS E ARROZ

- As sopas em geral necessitam de uma quantidade menor de líquidos porque no forno a microondas não ocorre muita evaporação. O sal deve ser colocado no fim da cozedura ou durante o tempo de repouso, porque é desidratante.
- É correcto dizer que o tempo necessário para cozer o arroz no forno a microondas (como para todas as massas) é quase igual ao que é necessário para cozê-lo na maneira tradicional. A vantagem de preparar um “risotto” no forno a microondas é pelo facto que não é necessário misturar continuamente (é suficiente 2 - 3 vezes).

Os ingredientes devem ser colocados todos juntos em um recipiente apropriado para as microondas e cobertos com uma película transparente (para 300 g de arroz são necessários 750 g de caldo com o forno programado com a máxima potência por 12 - 15 minutos aproximadamente).

O arroz também não gruda no fundo do recipiente e, visto que para cozê-lo é possível usar uma sopeira ou um outro recipiente que possa ser levado à mesa, não será necessário passá-lo para um outro prato de servir.

CARNES

Quando cozinhar carnes com a função só microondas, é aconselhável cobri-las com uma película transparente apropriada para fornos a microondas; desta forma é favorecida uma melhor distribuição do calor e evita-se que a carne se desidrate e fique seca e dura. Esta função é apropriada para carne à jardineira, goulasch, peito de frango, etc.. Para cozer assados, carne no espeto, etc., se deve usar a função combinada.

PEIXE

O peixe coze muito rapidamente e com ótimos resultados. Pode-se temperar com pouca manteiga ou óleo (ou mesmo não temperá-lo). Cobrir com uma película transparente. Naturalmente se estiver com a pele, esta deve ser furada; os filetes devem ser colocados uniformemente. Aconselha-se cozer peixe panado com ovo.

VERDURAS

As verduras, cozidas no forno a microondas, conservam cor e valor nutritivo mais que aquelas cozidas de maneira tradicional. Prima di iniziare la cottura, lavatele e pulitele.

Aquelas que tiverem dimensões maiores devem ser cortadas em pedaços uniformes.

Para cada 500 g de verdura, acrescentar aproximadamente 5 colheres de água.

Devem ser sempre cobertas com película transparente.

Misturar pelo menos uma vez na metade da cozedura e colocar pouco sal somente no final da cozedura.



Tempos de cozedura

Tipo	Quantidade	Botão Potência	Timer (minutos)	Observações	Tempo de repouso (minutos)
PEIXE					
• Filetes	300 gr		5 - 7	Cobrir com a película	2
• Fatias	300 gr	"	7 - 9	Cobrir com a película	2
• Inteiro	500 gr	"	8 - 10	Cobrir com a película	2
• Inteiro	250 gr	"	5 - 7	Cobrir com a película	2
• Pedacos	400 gr	"	7 - 9	Cobrir com a película	2
• Camarões	500 gr	"	7 - 9	Cobrir com a película	2
VERDURAS					
• Espargos	500 gr		9 - 10	Cortar em pedaços de 2 cm	4
• Alcachofras	300 gr	"	11 - 12	É preferível usar fundos de alcachofra.	4
• Vagens	500 gr	"	11 - 12	Cortar em pedaços .	4
• Brócolos	500 gr	"	7 - 8	Dividir em "flores".	4
• Couve de Bruxelas	500 gr	"	7 - 8	Deixá-los inteiros .	4
• Repolho branco	500 gr	"	7 - 8	Cortá-lo em tiras.	4
• Repolho roxo	500 gr	"	7 - 8	Cortá-lo em tiras.	4
• Cenoura	500 gr	"	9 - 10	Cortar em pedaços iguais.	4
• Couve-flor	500 gr	"	11 - 12	Dividi-la em pedaços.	4
• Aipo	500 gr	"	7 - 8	Dividi-la em pedaços.	4
• Beringela	500 gr	"	6 - 7	Cortá-la em cubos.	4
• Alho-porro	500 gr	"	6 - 7	Cortá-lo em tiras.	4
• Cogumelos champignons	500 gr	"	6 - 7	Deixá-los inteiros. Não é necessário colocar água.	4
• Cebolas	250 gr	"	5 - 6	Inteiras de dimensões iguais. Não é necessário colocar água.	4
• Espinafre	300 gr	"	6 - 7	Cobrir, depois de tê-los lavado e feito escorrer a água.	4
• Ervilhas	500 gr	"	10 - 11		4
• Funcho	500 gr	"	12 - 13	Cortá-lo em 4 partes.	4
• Pimentão	500 gr	"	9 - 10	Cortá-los em pedaços .	4
• Batatas	500 gr	"	8 - 9	Cortá-las em pedaços iguais.	4
• Aboborinhas	500 gr	"	7 - 8	Cortá-las em fatias.	4
CARNE					
• Goulash	1,5 kg	"	35 - 40	Cozinhar sen cobrir, misturar 2 - 3 vezes.	10
• Peito de frango	500 gr		13 - 15	Girar na metade da cozedura	3
• Rolo de carne	900 gr	"	19 - 21	(*)	5
DOCES					
• Egg custard	750 gr		15 - 17	(**)	5
• Sponge cake	475 gr	"	7 - 9	(**)	5

N.B: Os tempos de cozedura na tabela têm valor puramente indicativo e são em função do peso, da temperatura inicial do alimento e, para as verduras, também da sua consistência e estrutura.

(*) Estas informações são apropriadas para fazer o teste de cozedura de carne moída segundo a norma IEC 705, par. 17.3, teste C. Cobrir o recipiente com película transparente adequada para fornos de microondas e furada em alguns pontos. Outras informações, também sobre outros testes de rendimento segundo a norma IEC 705, encontram-se na tabelinha à pág. 2

(**) Estas informações são apropriadas para fazer o teste de cozedura segundo IEC 705, par. 17.3, respectivamente teste A e teste B. Outras informações, também sobre outros testes de rendimento segundo a norma IEC 705, encontram-se na tabelinha à pág. 2



FUNÇÃO COMBINADA MICROONDAS + FORNO CONVECÇÃO

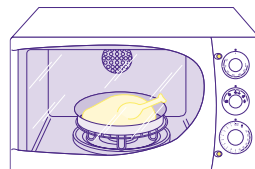
Esta função é apropriada para:

- Cozedura rápida de assados, aves, carne no espeto e batatas .pag. 47
- Cozedura de alguns doces que levedam pag. 47

LIGAR O FORNO COM A FUNÇÃO MICROONDAS + FORNO CONVECÇÃO

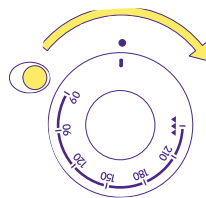
1

Colocar o alimento num recipiente apropriado para a cozedura a microondas e posicioná-lo sobre o suporte metálico baixo apoiado sobre o prato rotativo.



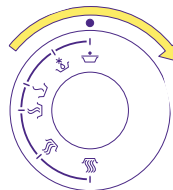
2

Girar o botão do termostato até à temperatura de cozedura desejada.



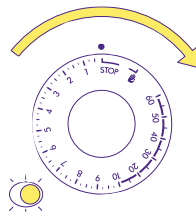
3

Seleccionar a potência desejada girando o botão de selecção da potência.



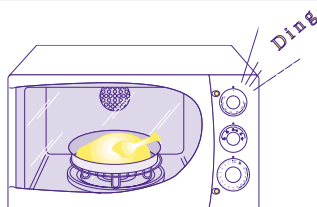
4

Girar o botão do timer até ao tempo desejado. Acendem-se os dois indicadores luminosos. N.B.: o indicador luminoso de forno convecção/grill se apaga ao alcançar a temperatura programada com o botão do termostato. O indicador luminoso de microondas se apaga ao terminar a cozedura.



5

Terminado o tempo programado, um **sinal acústico** indica que a cozedura terminou.



Quando forem cozidos alimentos que levedam, é necessário pré-aquecer o forno segundo as instruções a seguir:

1. Colocar o botão do termostato no grau desejado;
2. Colocar o botão do timer na posição " " (de modo que, durante a fase de pré-aquecimento vazio (sem alimento), as microondas sejam excluídas.
3. Quando o indicador luminoso se apaga, o forno está quente e só então seguir as instruções dos pontos 1, 3 e 4.



UTILIZAR A FUNÇÃO COMBINADA MICROONDAS + FORNO CONVECÇÃO PARA COZINHAR

- A cozedura é extremamente ligada ao tamanho e homogeneidade dos alimentos a serem cozidos; a carne no espeto cozinha antes que um assado porque é formada por pedaços de carne menores e homogêneos.
- Para todas as cozeduras combinadas microondas + forno convecção, lembrar-se de utilizar sempre o suporte metálico baixo.
- Para verificar a cozedura dos alimentos, abrir a porta do forno. A abertura da porta interrompe o funcionamento das microondas. A lâmpada do forno, a resistência e a ventarola continuam ligadas mesmo quando se abre a porta.
- Se necessário, para manter macia a carne, aconselhamos acrescentar 1/2 copo de água ao iniciar a cozedura.

Tempos de cozedura

Tipo	Quantidade	Botão Potência	Botão termostato	Timer (minutos)	Observações	Tempo de repouso (minutos)
• Assados (porco, boi)	1 kg		190 °	35 - 40	deixar um pouco de gordura ao redor para que não se seque	15
• Rolo de carne Estas instruções não se referem ao teste C da norma IEC 705 para o qual deve-se consultar a tabela à pág. 2	800 gr	“	180°	22 - 25	Misturar 500 g de carne de boi moída com ovo, fiambre, pão ralado, etc.	10
• Frango inteiro	1200 gr		190°	38 - 42	(*)	15
• Frango (em pedaços)	500 gr	“	190°	15 - 18	Misturar 1vezes.	10
• Carne no espeto	600 gr		180°	17 - 20	Girar à metade cozedura	8
• Batatas assadas	500 gr	“	190°	25 - 30	Misturar 2 - 3 vezes.	8
• Batatas gratin	1100 gr		190°	24 - 26	(**)	5
• Torta de avelãs	1100 gr		170°	25 - 30	Pré-aquecer o forno Colocá-la em um pirex	10
• Sponge cake	710 gr	“	170°	29 - 31	(***)	5
• Torta quark	1500 gr		170°	35 - 40	Pré-aquecer o forno Colocá-la em um pirex	10

(*) Furar com um garfo. Estas informações são apropriadas para fazer o teste de cozedura segundo a norma IEC 705, par. 17.3, teste F. Outras informações, também sobre outros testes de rendimento segundo a norma IEC 705, encontram-se na tabelinha à pág. 2

(**) Estas indicações são adequadas para a realização do teste D de cozedura no forno combinado de acordo com o projecto de norma (3ª edição da IEC 705) contido no documento IEC 53H/69/CD. Outras informações, também sobre outros testes de rendimento segundo a norma IEC 705, encontram-se na tabelinha à pág. 2

(***) Estas indicações são adequadas para a realização do teste E de cozedura no forno combinado de acordo com o projecto de norma (3ª edição da IEC 705) contido no documento IEC 59H/69/CD. Lembre-se de preaquecer o forno somente em convecção com a grelha baixa introduzida. Outras informações, também sobre outros testes de rendimento segundo a norma IEC 705, encontram-se na tabelinha à pág. 2



FUNÇÃO COMBINADA MICROONDAS + GRILL

Esta função é apropriada para:

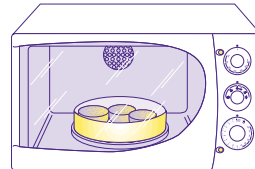
- Gratinar alimentos (ex.: lasanha, verduras, macarrão) pag. 49

LIGAR O FORNO COM A FUNÇÃO MICROONDAS + GRILL

1

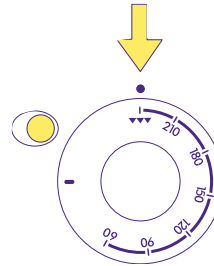
Colocar o alimento em um recipiente apropriado à cozedura a microondas e posicioná-lo no centro do prato rotativo.

N.B: não se deve pré-aquecer o forno



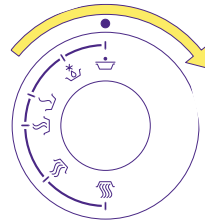
2

Girar o botão do termostato até à posição ▼▼▼.



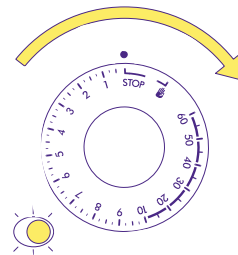
3

Seleccionar a potência desejada girando o botão de selecção da potência.



4

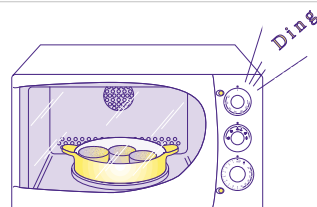
Girar o botão do timer até ao tempo desejado. Acendem-se os dois indicadores luminosos.



5

Terminado o tempo programado, um **signal acústico** indica que a cozedura terminou.

N.B.: O indicador luminoso se apagará





UTILIZAR A FUNÇÃO COMBINADA MICROONDAS + GRILL PARA COZINHAR

Se, durante a cozedura, a superfície superior ficar suficientemente gratinada antes que termine o tempo programado, girar o botão do termostato até à posição “●” e completar a cozedura interna do alimento somente com as microondas.

Para verificar a cozedura dos alimentos, abrir a porta do forno. A abertura da porta interrompe o funcionamento a microondas mas o grill continua a funcionar! Por isso, se deve usar luvas de forno. A porta deve ser sempre fechada após o controlo da cozedura.

Nas cozeduras combinadas com grill, nunca se deve pré-aquecer o forno e não se deve fazer com que funcione sem alimentos.

Tempos de cozedura

Tipo	Quantidade	Botão Potência	Botão termostato	Timer (minutos)	Observações	Tempo de repouso
• Lasanha	1100 gr		▼▼▼	8+ 12 só microondas	Tempos obtidos com a massa crua. Se a massa for pré-cozida, cozer na “função combinada” até alcançar o gratinado (cor) desejada.	10
• Nhoque à romana	600 gr	“	“	12	Evite sobreposição demasiada	5
• Macarrão gratinado	1500 gr	“	“	8	A massa deve ser cozida antes separadamente	5
• Couve-flor com bechamel	1000 gr	“	“	10 + 8 só microondas	Tempos obtidos com 500 g de couve-flor. Se a couve-flor já estiver cozida, cozer na “função combinada” até alcançar o gratinado (cor) desejada.	5
• Tomates gratinados	800 gr		“	10	É aconselhável que sejam de dimensões iguais	5
• Pimentões recheados	1400 gr		“	13 + 10 só microondas	São preferíveis aqueles baixos e largos	5
• Beringela à parmigiana	1300 gr	“	“	8	As beringelas podem ser fritas ou grelhadas anteriormente	5



FUNÇÃO SÓ FORNO CONVECÇÃO

Esta função é apropriada para:

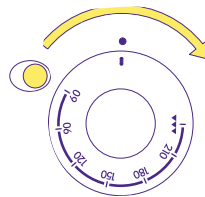
- Cozer de maneira "tradicional" os assados e todos os docespag. 51
- Cozer a pizzapag. 51
- Cozer pratos à base de massa folhadapag. 51

LIGAR O FORNO COM A FUNÇÃO SÓ CONVECÇÃO

1

Pré-aquecer o forno da seguinte maneira:

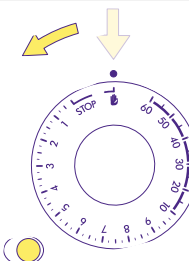
Girar o botão do termostato até à temperatura de cozedura desejada.



2

Girar o botão do timer no sentido anti-horário até à posição "👉". Acende-se o indicador luminoso de forno convecção/grill.

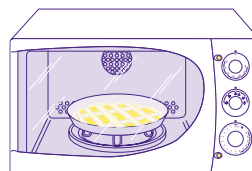
A porta deve estar fechada.



3

O pré-aquecimento termina quando se apaga o indicador luminoso de forno convecção/grill. Em seguida:

colocar o alimento num recipiente apropriado para a cozedura ventilada e posicioná-lo sobre o **suporte metálico baixo** apoiado sobre o prato rotativo.



4

N.B:

O forno não se desliga automaticamente quando o botão do timer está na posição "👉".

Quando o alimento está cozido, para desligar, colocar manualmente o botão do timer na posição **STOP**.



UTILIZAR A FUNÇÃO SÓ FORNO CONVECÇÃO PARA COZINHAR

Com esta função podem-se cozinhar todos os pratos que seriam feitos utilizando um forno tradicional.

Para possibilitar a correcta circulação do ar e uma óptima distribuição do calor, é necessário que todas as cozeduras sejam feitas em recipientes com bordos não muito altos, colocando-os sobre o suporte metálico baixo (F).

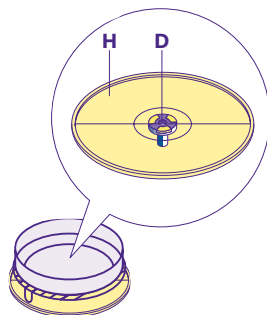
Com esta função, visto que as microondas não são utilizadas, não é indispensável a rotação do prato para obter uma perfeita distribuição do calor. Por isso, é possível utilizar recipientes rectangulares de grandes dimensões (aproveitando ao máximo a capacidade do forno). Para isto, interromper a rotação do prato seguindo as instruções à pág. 35. Neste caso, aconselha-se girar de 180° o recipiente (meio giro) pelo menos 2 vezes durante a cozedura.

Um outro cuidado importante é o de pré-aquecer sempre o forno e esperar que se apague o indicador luminoso antes de colocar o alimento.

Ao abrir a porta, o forno (a resistência) continua a funcionar: por isso, é aconselhável utilizar luvas de forno. Deve-se fechar sempre a porta após o controlo da cozedura.

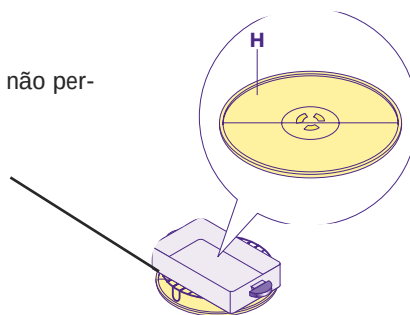
Tempos de cozedura

Tipo	Quantidade	Botão termostato	Timer (minutos)	Observações
• Lasanha	1100 gr	180°	40	Tempos obtidos com a massa crua. Se a massa for pré-cozida, são suficientes 20 minutos.
• Pizza	600 gr	200°	30	Fazer a pizza com o papel de forno directamente sobre o suporte metálico.
• Assados	1 kg	180°	90	Deixar um pouco de gordura ao redor.
• Frango	1,5 kg	180°	110	Furar a pele com um garfo.
• Batatas assadas	500 gr	180°	60	Misturar 2 - 3 vezes.
• Torta	700 gr	160°	55	Usar um torteira.
• Plum cake	950 gr	160°	90	Utilizar uma forma rectangular.
• Quiche Lorraine	800 gr	160°	40	Utilizar uma torteira com o gancho.
• Torta de nozes	650 gr	160°	40	Utilizar uma torteira com o gancho.



Funcionamento com o pino para o prato rotatório (D).
Prato rotatório em movimento.

Recipiente que não permite a rotação



Funcionamento sem o pino para o prato rotatório (D).
Prato rotatório parado.



F U N Ç Ã O S Ó G R I L L

Esta função é apropriada para:

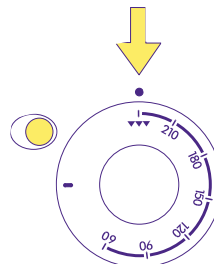
- Todo tipo de grelhado tradicional, por exemplo:
hambúrguer, costeletas, salsicha, pão torrado, etc.pag. 53

LIGAR O FORNO COM A FUNÇÃO SÓ GRILL

1

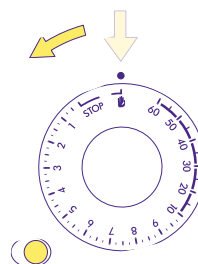
Pré-aquecer o grill conforme as instruções a seguir:

Girar o botão termostato até à posição ▼▼▼.



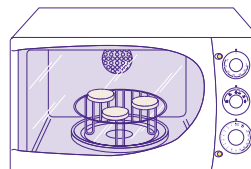
2

Girar o botão do timer no sentido anti-horário até à posição "👉". Acende-se o indicador luminoso de forno convecção/grill. **A porta deve estar fechada.**



3

Após cerca de 5:8 minutos posicionar o alimento sobre o suporte metálico e colocar tudo sobre o prato rotativo que, durante a cozedura no suporte metálico, recolherá a gordura que escorre.



5

O forno **não se desliga automaticamente** quando o botão do timer está na posição "👉". Portanto, é necessário controlar o alimento de vez em quando e desligar o forno manualmente ao terminar a cozedura. Para isto, **colocar o botão do timer na posição STOP.**



UTILIZAR A FUNÇÃO SÓ GRILL PARA GRELHAR

Com esta função podem-se fazer grelhadas deliciosas de todos os tipos.

Lembrar de pré-aquecer **sempre** o grill por 5 - 8 minutos antes de começar a cozinhar.

Todos os pratos devem ser girados à metade cozedura dado que a resistência grill irradia somente da parte alta do forno.

Quando se abre a porta para controlar a cozedura, a resistência está quente: prestar atenção e usar sempre luvas de forno. A porta deve ser sempre fechada após o controlo da cozedura.

Tempos de cozedura

Tipo	Quantidade	Botão termostato	Timer (minutos)	Observações
• Costeleta de vitela ou porco	3	▼▼▼	17 - 19	Girar após 10 min.
• Linguiças	3	“	10 - 12	Devem ser furadas. Se forem gordurosas, é preferível cortá-las à metade. Girar após 7 min.
• Hambúrguer	3	“	10 - 12	Girar após 7 min.
• Pimentão	1	“	9 - 11	Cortá-lo em quatro. Girar após 6 min.
• Beringela	4 fatias	“	9 - 11	Fatias de 1 cm de espessura. Girar após 6 min.
• Aboborinhas	6 tiras	“	8 - 10	Tiras de 1 cm de espessura. Girar após 6 min.
• Pão torrado	4 fatias	“	3	Cortar bem os bordos. Girar após 1min. e $\frac{1}{2}$

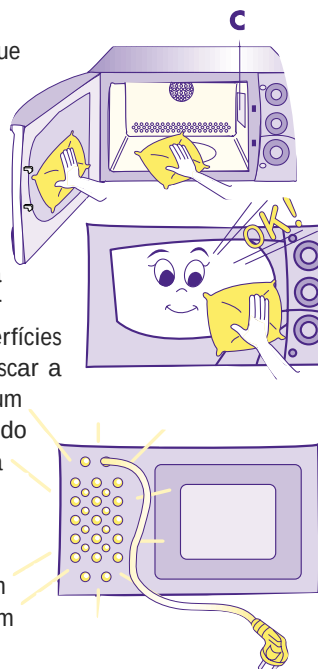
M A N U T E N Ç Ã O E L I M P E Z A

Antes de limpar ou fazer a manutenção do aparelho, retirar sempre a ficha da tomada de corrente.

Limpeza

Graças ao esmalte especial que reveste o interior do seu forno, que não retém os salpicos e as partículas de alimento que se depositam, a limpeza é muito simples. Limpar sempre também a tampa de saída das microondas (C) da gordura e respingos.

Não usar detergentes abrasivos, palhas ou utensílios de metal pontiagudos quando limpar a superfície externa do forno. Prestar atenção para que não penetre água ou detergente líquido na **parte interna das grelhas de saída de ar e vapor que se encontram na parte superior do aparelho**. Recomendamos também nunca usar álcool, palha de aço ou detergentes abrasivos para limpar as superfícies internas e principalmente externas da porta. Evita-se, assim, de riscar a porta. Não usar detergentes à base de amoníaco. Para garantir um fecho perfeito, manter sempre limpo o lado interno da porta, evitando que sujidades e resíduos de alimento permaneçam fechados entre a porta e o batente da porta.



Limpar regularmente as grelhas de entrada de ar que se encontram na parte posterior do forno de modo que com o tempo não fiquem obstruídas pelo pó e por depósitos de sujidades.

De vez em quando será necessário retirar o prato rotativo (H) e a sua base para limpá-los (I), e também limpar o fundo do forno.

Lavar o prato rotativo e a sua base com água com sabão neutro (podem ser lavados na máquina de lavar loiça).

Não mergulhar o prato rotativo em água fria depois de um longo aquecimento; o alto choque térmico provocaria a sua quebra.

O motor do prato rotativo é fechado, mas prestar atenção ao limpar o fundo do forno para que a água não penetre sob o pino central do prato (D).

Se algo parece não funcionar...

Caso ocorra um defeito, contactar o Serviço de Assistência; antes de consultar os nossos técnicos, convém efectuar os seguintes controlos simples:

p r o b l e m a	C a u s a / s o l u ç ã o
O aparelho não funciona.	- A porta não está fechada correctamente. - A ficha não está bem colocada na tomada. - A tomada não fornece corrente (controlar o fusível da habitação) - O timer não foi programado correctamente.
Condensação no plano de cozedura e no interior do forno.	Quando se cozem alimentos que contêm água, é normal que o vapor gerado no interior do forno saia e se condense no interior do forno ou no plano de cozedura..
Faíscas no interior do forno.	- Não ligue o forno sen alimentos no função só microondas e combinada. - Não usar recipientes metálicos nas cozeduras a microondas nem saquinhos ou confecções com pontos metálicos.
O alimento não se aquece suficientemente.	- Seleccionar o modo correcto de cozedura ou aumentar o tempo de cozedura. - O alimento não foi descongelado completamente antes da cozedura.
O alimento se queima.	Seleccionar um nível de potência inferior ou reduzir o tempo de cozedura.
O alimento não cozinha uniformemente.	- Misturar o alimento durante a cozedura. Lembrar-se que o alimento coze melhor se cortado em pedaços de dimensões uniformes. - O prato rotativo ficou bloqueado.

Em caso de avatia da lâmpada do forno, poderá continuar a utilizar o forno sem quaisquer problemas. Para a substituição da lâmpada, dirija-se a um Centro de Assistência autorizado.