

1

ÍNDICE

1. GERAL	pág. 36
1.1 Avisos importantes sobre a segurança	pág. 36
1.2 Características técnicas	pág. 37
1.3 Instalação e ligação eléctrica	pág. 37
1.4 Acessórios em dotação	pág. 38
1.5 Recipientes a utilizar	pág. 39
1.6 Regras e conselhos gerais para o uso do forno	pág. 39
2 PRIMEIRA LIGAÇÃO E FUNCIONAMENTO	pág. 41
2.1 Selecção do idioma	pág. 41
2.2 Como regular o relógio	pág. 41
2.3 Funcionamento	pág. 42
3 FUNCIONAMENTO AUTOMÁTICO	pág. 44
3.1 Come programar o funcionamento automático	pág. 44
3.2 Lista das receitas/alimentos	pág. 46
<i>A</i> - Aquecimento de qualquer tipo de alimento já pronto tirado do frigorífico (5-8°C) ou do congelador (-18 -20°C)	pág. 46
<i>C</i> - Massa, arroz, pizza (cozedura de alimentos frescos ou congelados)	pág. 47
<i>E</i> - Carne (descongelamento, cozedura)	pág. 48
<i>F</i> - Aves (descongelamento, cozedura)	pág. 49
<i>H</i> - Peixe (descongelamento, cozedura de fresco, cozedura de congelado)	pág. 50
<i>L</i> - Legumes (cozedura de frescos, cozedura de congelados)	pág. 51
<i>P</i> - Bolos/Sobremesas (cozedura)	pág. 52
<i>U</i> - Aquecimento de líquidos, alimentos para bebés, descongelamento de pão	pág. 53
4 FUNCIONAMENTO MANUAL	pág. 54
4.1 Como programar as funções manuais	pág. 54
4.2 Pré-aquecimento	pág. 56
4.3 Aquecimento rápido (Quick reheat)	pág. 57
4.4 Função Memotime (contador de minutos)	pág. 57
4.5 Segurança das crianças	pág. 57
4.6 Descongelamento: conselhos, sugestões e respectiva tabela	pág. 57
4.7 Aquecimento: conselhos, sugestões e respectivas tabelas	pág. 59
4.8 Preparação de entradas, primeiros pratos: conselhos, sugestões e respectiva tabela	pág. 60
4.9 Cozinhar carne: conselhos, sugestões e respectiva tabela	pág. 61
4.10 Cozinhar peixe: conselhos, sugestões e respectiva tabela	pág. 61
4.11 Cozinhar acompanhamentos e legumes: conselhos, sugestões e respectiva tabela	pág. 61
4.12 Cozinhar bolos e tortas: conselhos, sugestões e respectiva tabela	pág. 62
5 LIMPEZA E MANUTENÇÃO	pág. 63
5.1 Limpeza	pág. 63
5.2 Manutenção	pág. 64

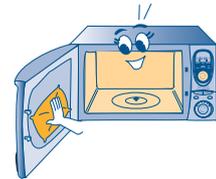
1

CAPÍTULO 1: GERAL

1.1 AVISOS IMPORTANTES EM MATÉRIA DE SEGURANÇA

Antes de começar a usar o forno, ler atentamente estes avisos. Isso permitirá evitar erros e obter os melhores resultados.

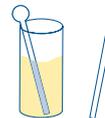
- 1) Este forno foi concebido para descongelar, aquecer e cozinhar alimentos em ambiente doméstico. Não deve ser utilizado para outros fins, nem modificado ou violado em qualquer forma.
- 2) Não pôr o forno em funcionamento se estiver danificado. Como a porta deve fechar perfeitamente, é conveniente verificar se o caixilho metálico não sofreu deformações e se as dobradiças e os trincos não estão frouxos.
- 3) Não tentar pôr o forno em funcionamento com a porta aberta, forçando os dispositivos de segurança.
- 4) Não pôr o forno em funcionamento no caso em que estejam objectos de qualquer espécie entalados entre a porta do forno e o batente. Manter sempre limpa a face interna da porta (E), usando um pano húmido e detergentes não abrasivos. Não deixar acumular sujidade ou resíduos de alimentos entre a porta do forno e o batente.
- 5) Não pôr o forno a funcionar se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados (perigo de choques eléctricos).
- 6) As regulações, reparações e substituição do cabo de alimentação devem ser efectuadas por pessoal formado pelo fabricante ou pelo seu Serviço de Assistência. Eventuais reparações executadas por pessoal não qualificado podem ser perigosas.
- 7) Em caso de saída de fumo do forno, **NÃO ABRIR A PORTA**: desligar imediatamente o aparelho ou retirar a ficha da tomada de corrente.
- 8) Este forno só deve ser utilizado por pessoas adultas. Não permitir a aproximação de crianças quando o forno está em funcionamento (perigo de queimaduras).
- 9) Para evitar aquecimentos excessivos com o conseqüente risco de incêndio, é aconselhável manter o forno sob vigilância quando está a funcionar com os alimentos acondicionados em recipientes "descartáveis" de plástico, papel ou outro material combustível, ou enquanto aquece porções reduzidas de alimentos.
- 10) **Após o aquecimento de alimentos para bebés (contidos em biberões ou boiões), verificar SEMPRE a temperatura dos mesmos antes de os servir, para evitar queimaduras. Sugerimos ainda que sejam mexidos ou agitados antes de servir, para uniformizar a sua temperatura.**



No caso em que se utilizem esterilizadores para biberões adquiridos no comércio, antes de ligar o forno, verificar SEMPRE se o recipiente está cheio com a quantidade de água indicada pelo fabricante.

CAPÍTULO 1: GERAL

- 11) Durante o aquecimento de líquidos (água, café, leite, etc.) pode acontecer que, por efeito da ebulição retardada, o conteúdo comece inesperadamente a ferver e transborde violentamente, provocando queimaduras. Para evitá-lo, é necessário colocar no recipiente, antes de começar o aquecimento de líquidos, uma colher de plástico resistente a altas temperaturas ou uma vareta de vidro.



- 12) Não aquecer licores com elevada graduação alcoólica, nem grandes quantidades de azeite ou óleo. Podem incendiar-se!

NOTE BEM: Quando se estreia o aparelho, é possível que, por um período de cerca de 10 minutos, este produza um “cheiro a novo” e um pouco de fumo. Isto é exclusivamente devido à presença de substâncias de protecção, aplicadas às resistências.

1.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CONSUMO ENERGÉTICO (Normas CENELEC HD 376)

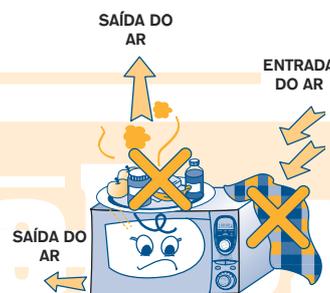
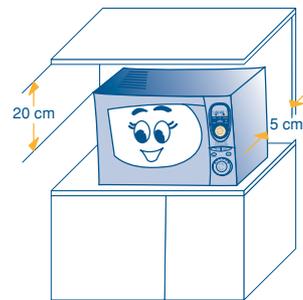
Para alcançar os 200 °C	0,3 kWh
Para manter uma temperatura de 200°C por 1 hora	1,1 kWh
Consumo total	1,4 kWh

Para mais informações, consultar a placa das características afixada na parte de trás do aparelho.

Este aparelho está em conformidade com as Directivas CEE 89/336 e 92/31 sobre a Compatibilidade Electromagnética, e com a Directiva 89/109/CEE sobre os materiais em contacto com os alimentos.

1.3 INSTALAÇÃO E LIGAÇÃO ELÉCTRICA

- Depois de se ter extraído o forno da embalagem, retirar a protecção que cobre o prato giratório (H), o respectivo suporte (I) e todos os acessórios. Verificar se o perno do prato giratório (D) está bem introduzido na cavidade preparada para o mesmo, ao centro do prato giratório.
- Limpar o interior com um pano húmido e macio.
- Verificar se não há danos devidos ao transporte, em especial se a porta abre e fecha perfeitamente.
- Colocar o aparelho sobre uma superfície plana e estável a uma altura de pelo menos 85 cm., fora do alcance das crianças, pois a temperatura pode alcançar temperaturas elevadas, durante a cozedura.
- Após ter colocado o aparelho sobre a superfície em que ficará instalado, verificar que fique uma folga de cerca de 5 cm entre as superfícies do aparelho, as paredes laterais e a parte traseira, e um espaço livre de pelo menos 20 cm, por cima do forno.
- Não obstruir os furos de entrada de ar. Em especial, não colocar nenhum objecto sobre o forno e verificar se as aberturas de saída do ar e dos vapores (situadas em cima, por baixo e/ou por trás do aparelho) estejam SEMPRE DESIMPEDIDAS.



CAPÍTULO 1: GERAL

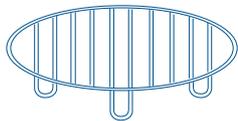
- 7) Colocar o suporte (I) ao centro da base circular e apoiar o prato giratório (H). O perno (D) deve encaixar no respectivo furo ao centro do prato giratório.

NOTE BEM: Não colocar o forno em cima ou próximo de fontes de calor (por exemplo, sobre o frigorífico).

- 8) Ligar o aparelho exclusivamente a tomadas de corrente com a capacidade mínima de 16A. Verificar também se o interruptor geral da vossa casa tem uma capacidade mínima de 16A, de modo a evitar que o mesmo se desligue repentinamente durante o funcionamento do forno.
- 9) **Colocar o aparelho de modo que a ficha e a tomada sejam facilmente acessíveis mesmo depois da instalação.**
- 10) Antes da utilização, verificar se a tensão de rede é idêntica à indicada na placa das características técnicas do aparelho e que a tomada de corrente esteja **correctamente ligada à terra: o Fabricante não se responsabiliza pela falta de cumprimento desta norma de segurança.**

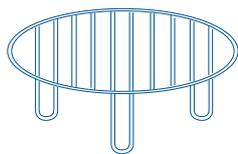


1.4 ACESSÓRIOS EM DOTAÇÃO



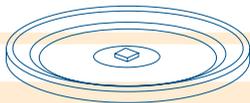
GRELHA BAIXA

A utilizar, para determinadas cozeduras, como indicado nas receitas e nas tabelas descritas mais adiante.



GRELHA ALTA

A utilizar em funcionamento MANUAL "GRILL" para todos os tipos de grelhados.



PRATO GIRATÓRIO

A utilizar sempre.



PRATO DE IR AO FORNO

A utilizar, para determinadas cozeduras, como indicado nas receitas e nas tabelas descritas mais adiante.

CAPÍTULO 1: GERAL

1.5 RECIPIENTES A UTILIZAR

• FUNCIONAMENTO AUTOMÁTICO

Para cozinhar em funcionamento AUTOMÁTICO, utilizar sempre os recipientes indicados nas receitas do parágrafo 3.2 - LISTA DAS RECEITAS/ALIMENTOS.

• FUNCIONAMENTO MANUAL

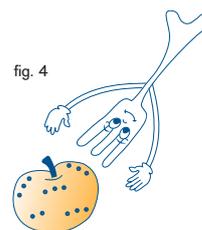
Nas funções manuais "MICRO", "MICROGRILL" e "MICROFAN" podem-se utilizar todos os recipientes de vidro (preferivelmente de pirex), cerâmica, porcelana ou barro, **desde que não tenham decorações ou outros elementos em metal (filetes dourados, pegas, pés)**. É também possível o uso de recipientes de plástico resistentes ao calor. Não são adequados para a utilização no microondas todos os recipientes em metal, madeira, palhinha, e cristal. Convém recordar que, uma vez que as microondas aquecem a comida mas não os recipientes, é possível cozinhar a comida directamente no prato de servir à mesa, evitando assim o uso - e a consequente limpeza - de panelas.

De qualquer modo, convém respeitar as indicações da seguinte tabela:

	Vidro	Pírex,	Cerâmica vidrada	Barro	Folhas de alumínio	Plástico	Papel ou cartão	Recipien- tes metá- licos
Função "MICRO"	SI	SI	SI	SI	NO	SI	SI	NO
Função "MICROFAN" "MICROGRILL"	NO	SI	SI	SI	NO	NO	NO	NO
Função "FAN" "GRILL"	NO	SI	SI	SI	SI	NO	NO	SI

REGRAS E CONSELHOS GERAIS PARA A UTILIZAÇÃO DO FORNO

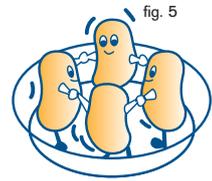
- 1) Uma das principais operações a efectuar é a de **mexer** várias vezes os alimentos durante a cozedura: serve para tornar as temperaturas mais homogêneas e para reduzir o tempo de cozedura..
- 2) É também aconselhável **voltar** a comida a meio da cozedura.
- 3) Os alimentos com pele, invólucro ou casca (por exemplo: maçãs, batatas, tomate, salsicha, peixe) devem ser **picados em vários pontos** com um garfo, de modo que o vapor possa sair e a pele ou casca não estalem (fig. 4).



DeLonghi

CAPÍTULO 1: GERAL

- 4) Quando se cozinham ao mesmo tempo várias doses da mesma comida - por exemplo, de batatas cozidas -, convém **dispô-las em anel** num prato de ir ao forno para se obter uma cozedura uniforme (fig. 5).
- 5) Durante a cozedura em funcionamento MANUAL "MICRO" a **formação de condensação** no interior do forno e no prato de apoio é perfeitamente normal. **Para a reduzir, cobrir a comida com película transparente, papel plastificado, tampas em vidro ou, simplesmente, um prato virado ao contrário.** Para além disso, os alimentos com elevado teor de água (por exemplo, legumes), cozem melhor se estiverem cobertos. Cobrir os alimentos permite também manter o interior do forno sempre limpo. Usar película transparente adequada a fornos de microondas.
- 6) Em funcionamento AUTOMÁTICO e nas funções MANUAIS "MICRO", "MICROFAN" e "MICROGRILL" **não se deve, de modo nenhum, pré-aquecer (sem alimentos) o forno nem pô-lo em funcionamento vazio (sem alimentos), pois podem dar origem a faíscas e danificar o aparelho.**
- 7) **Não cozinhar ovos com a casca:** a pressão que se forma no interior poderia fazer rebentar o ovo, mesmo depois de se ter terminado a cozedura. Não aquecer os ovos já cozidos, a não ser que se trate de ovos mexidos.
- 8) Antes de aquecer ou cozinhar no forno alimentos embalados ou hermeticamente fechados, não se esquecer de os abrir. Caso contrário a pressão dentro do invólucro tornar-se-ia insustentável, fazendo-os rebentar, mesmo após a conclusão da cozedura.



Longhi

CAPÍTULO 2: PRIMEIRA LIGAÇÃO E FUNCIONAMENTO

2.1 ESCOLHA DO IDIOMA

- 1) Ligar o aparelho à corrente eléctrica. O controlo electrónico emitirá um 'bip' curto e serão propostas as seguintes opções: **INGLÊS, ITALIANO, ALEMÃO, FRANCÊS, ESPANHOL**
- 2) Na primeira utilização é necessário seleccionar o idioma no qual aparecerão todas as palavras e mensagens visualizadas pelo display.

Ter presente que nenhuma função do forno poderá ser programada enquanto não tiver sido seleccionado o idioma desejado.

- 3) Aguardar que seja visualizado o idioma desejado e depois carregar no botão SELECT (serão emitidos 3 bip) e mantê-lo carregado durante pelo menos 5 segundos. Após esses 5 segundos de pressão, será emitido outro "bip" de confirmação (idioma memorizado). O display mostrará --:-- com os pontos intermitentes. Será então possível iniciar a utilização do aparelho com todas as suas funções ou programar o relógio (consultar o parágrafo seguinte).



- 4) O idioma seleccionado ficará sempre em memória, mesmo após uma falta temporária de energia eléctrica.
- 5) Quando se deseja modificar o idioma, carregar no botão STOP/CLEAR (5) depois, manter carregado o botão SELECT (3) durante 5 segundos: após um bip curto o display tornará a mostrar os 5 idiomas. Repetir a operação desde a alínea 3 para seleccionar o novo idioma.

2.2 COMO REGULAR O RELÓGIO

Depois de se ter seleccionado o idioma desejado, proceder como indicado de seguida para regular o relógio:

- 1) Carregar no botão CLOCK (2): começam a piscar as horas.
- 2) Rodar o botão giratório TIME ADJUST (9) no sentido dos ponteiros do relógio ou inverso, até que será visualizada a hora desejada.
- 3) Carregar de novo no botão CLOCK (2): os algarismos das horas serão registrados e começarão a piscar os minutos.
- 4) Rodar o botão giratório TIME ADJUST (9) no sentido dos ponteiros do relógio e inverso, até que serão visualizados os minutos desejados.
- 5) Carregar de novo no botão CLOCK (2): o display mostrará a hora desejada e o relógio começará a funcionar. Se desejar mudar a hora, depois de regulada, carregar no botão CLOCK (2), depois efectuar uma nova regulação, como acima descrito.
- 6) A hora programada não será mantida na memória em caso de falta temporária de energia eléctrica.

CAPÍTULO 2: PRIMEIRA LIGAÇÃO E FUNCIONAMENTO

2.3 FUNCIONAMENTO

Este forno tem 2 modos de funcionamento independentes:

MODO AUTOMÁTICO (consultar o capítulo 3, pág. 44)

Depois de seleccionada a receita desejada, o microcomputador do forno seleccionará automaticamente a temperatura, o tempo e o tipo de cozedura mais adequado. Todas as receitas que se encontram à disposição estão descritas no Parágrafo 3.2 - LISTA DAS RECEITAS/ALIMENTOS e no Guia desdobrável fornecido.



MODO DE FUNCIONAMENTO MANUAL (consultar o capítulo 4, pág. 54)

Utilizando os comandos situados na parte de baixo do painel, é possível seleccionar manualmente a função (MICRO, MICROFAN, GRILL, etc.), o tempo de cozedura, a temperatura e a potência das microondas adequadas à cozedura que se deseja efectuar.

NOTA: Em caso de dúvidas ou de erro durante a selecção das receitas ou dos funcionamentos, carregar no botão STOP/CLEAR (5) e recomeçar a programação desde o início.

CAPÍTULO 2: PRIMEIRA LIGAÇÃO E FUNCIONAMENTO

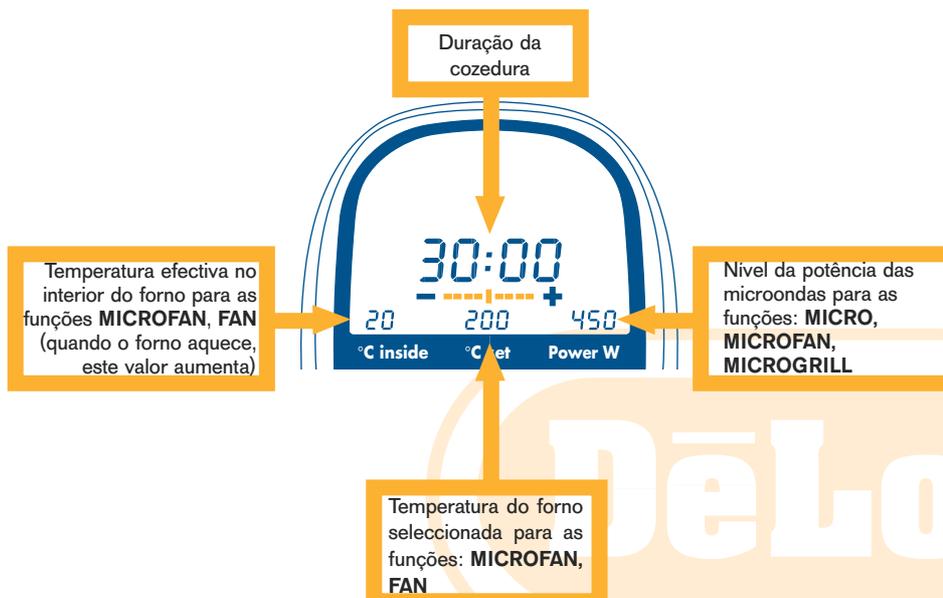
Descrição do display:

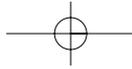
O display mostra todas as informações relativas ao modo de funcionamento seleccionado:

FUNCIONAMENTO AUTOMÁTICO (consultar o capítulo 3, pág. 44)



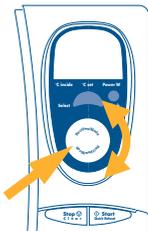
FUNCIONAMENTO MANUAL (consultar o capítulo 4, pág. 24)





CAPÍTULO 3: FUNCIONAMENTO AUTOMÁTICO

3.1 COMO PROGRAMAR O FUNCIONAMENTO AUTOMÁTICO



1 Rodar o botão giratório RECIPE/MODE (4) até que apareça o nome da receita desejada na parte inferior do display.

Cada receita é acompanhada por um código de referência, de modo a facilitar a procura. A lista completa das receitas à disposição está indicada nas páginas seguintes ou no guia desdobrável fornecido com o aparelho.

O display mostra também, através dos SÍMBOLOS, qual é o TIPO DE COZEDURA que é possível executar em automático. Os símbolos são os seguintes:

DESCONGELAR
(Temperatura inicial dos alimentos - 18 -20°C)

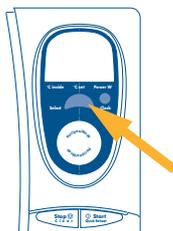
AQUECER
Alimentos à temperatura do frigorífico (5-8 °C) ou à temperatura ambiente.

COZINHAR OU AQUECER ALIMENTOS CONGELADOS
(Temperatura inicial dos alimentos - 18 -20°C)

COZINHAR
Alimentos à temperatura do frigorífico (5-8 °C) ou à temperatura ambiente.

Código da receita

Nome da receita/alimento



2 Para cada receita já está pré-definido um TIPO de cozedura (indicado pelo símbolo que está a piscar). Quando se deseja efectuar um tipo de cozedura diferente do pré-definido, basta carregar várias vezes no botão **SELECT** (3) até que fique a piscar o símbolo da cozedura que se deseja efectuar.



3 Carregar no botão **START** (6). Aparece no display a palavra **AUTO** e só fica aceso o símbolo do **TIPO DE COZEDURA** seleccionado. Aparece também o indicador do **GRAU DE COZEDURA**.



4 É possível regular o "GRAU DE COZEDURA" no botão giratório (4):

- rodando para a **DIREITA** obtém-se o alimento mais cozido
- rodando para a **ESQUERDA** obtém-se um alimento menos cozido

o indicador do grau de cozedura

menos cozido

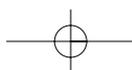
ESQUERDA

DIREITA

mais cozido

muito menos cozido

muito mais cozido



CAPÍTULO 3: FUNCIONAMENTO AUTOMÁTICO



Após alguns minutos, o forno emite um sinal acústico e no display, em vez da palavra AUTO, aparecerá o tempo que falta para o fim da cozedura.

NOTE BEM: a partir deste momento já não será possível modificar a regulação do "GRAU DE COZEDURA".

NOTA: Enquanto aparecer a palavra AUTO, nunca se deve abrir a porta ou carregar no botão STOP/CLEAR (5), para não influenciar os cálculos do MICROCOMPUTADOR. A porte só poderá ser aberta (por exemplo, para verificar a cozedura ou para voltar os alimentos) quando o display mostrar o tempo que falta para o fim da cozedura. Nalgumas receitas, um sinal acústico e uma mensagem no display, indicarão o momento mais adequado para efectuar estas operações.



5 Quando terminar a cozedura, é emitido um sinal acústico e aparece no display a palavra END em conjunto com a mensagem "IF YOU WISH TO CONTINUE PRESS START" (PARA CONTINUAR CARREGAR EM START).

(NOTE BEM: o prato giratório e as ventoinhas ficam a funcionar).



Abrir a porta e verificar os alimentos:

SE CONSIDERAR QUE ESTÃO BEM COZIDOS

- Extrair os alimentos, fechar a porta e carregar no botão STOP/CLEAR (5). Aparecerá a mensagem "ENJOY YOUR MEAL" (BOM APETITE).

SE CONSIDERAR QUE SÃO NECESSÁRIOS MAIS ALGUNS MINUTOS DE COZEDURA:

- Fechar a porta e carregar no botão START (6). O forno funcionará automaticamente ainda por mais alguns minutos.
- No final deste periodo, é emitido um sinal acústico e aparecerá novamente a palavra END em conjunto com a mensagem "OVEN IS COOLING" (O FORNO ESTÁ A ARREFECER) (Consultar as notas seguintes).

Abrir a porta e extrair os alimentos.

NOTE: Este modelo tem um ciclo de arrefecimento automático que entra em funcionamento quando o forno estiver quente depois de se terem retirado os alimentos e depois que o botão STOP/CLEAR (5) tenha sido carregado (por exemplo no fim de cozeduras prolongadas). Durante este ciclo aparece no display a mensagem "OVEN IS COOLING" (O FORNO ESTÁ A ARREFECER).

Os ventiladores, a lâmpada do forno e o prato giratório estão ligados e desligam-se automaticamente, enquanto que as resistências de aquecimento e a parte relativa às microondas estão desligadas. Se desejar efectuar outra cozedura, não é necessário aguardar que o ciclo de arrefecimento termine.



CAPÍTULO 3: FUNCIONAMENTO AUTOMÁTICO

3.2 LISTA DAS RECEITAS/ALIMENTOS

Todas as receitas/alimentos que possam aparecer no visor são agrupadas em 8 famílias. Rodando o botão giratório (4), as famílias aparecem na seguinte ordem:

R- Aquecimento de qualquer tipo de alimento já pronto e tirado do frigorífico (5-8 °C) ou do congelador (-18÷-20°C)

C- Massa, arroz, pizza (frescos ou congelados)

E- Carne (descongelamento, cozedura)

F- Aves (descongelamento, cozedura)

H- Peixe (descongelamento, cozedura: fresco, congelado)

L- Legumes (Congelados, frescos)

P- Bolos/Sobremesas (Cozedura)

U- Aquecimento de líquidos, alimentos para bebés, descongelamento de pão

REGRAS FUNDAMENTAIS PARA SE OBTERM OS MELHORES RESULTADOS EM FUNCIONAMENTO AUTOMÁTICO

- 1) Respeitar escrupulosamente as indicações das tabelas que se seguem, relativas aos pesos (mínimos e máximos) dos alimentos, ao uso da grelha baixa (F) e do prato de ir ao forno (L) fornecido com o aparelho. Se o peso estiver fora dos valores indicados, é necessário utilizar o funcionamento manual (consultar o capítulo 4) para se obterem os melhores resultados.
- 2) Consultar sempre as fotografias que se encontram no guia desdobrável em anexo, nas quais está ilustrado o uso correcto dos recipientes e dos acessórios.
- 3) Se for necessário utilizar outro prato de ir ao forno, comprar um mais parecido possível ao fornecido, quer na forma, tipo e dimensões, de modo a se obterem sempre os melhores rendimentos de cozedura.
- 4) Depois de seleccionada a receita, certificar-se sempre que o símbolo intermitente no display corresponde ao tipo de cozedura que deseja efectuar.

R- AQUECIMENTO DE QUALQUER ALIMENTO JÁ PRONTO TIRADO DO FRIGORÍFICO OU DO CONGELADOR

Tipos de cozedura possíveis:

AQUECER ALIMENTOS DO CONGELADOR (-18 -20°C)

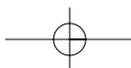
- Colocar a embalagem em cima da grelha baixa (F)
- Cobrir sempre as embalagens com película resistente a altas temperaturas. Muitas das embalagens existentes no comércio, preparadas para serem aquecidas no forno já têm este tipo de película.



AQUECER ALIMENTOS DO FRIGORÍFICO (5-8°C)

- Colocar o prato, a embalagem ou o prato de ir ao forno (L) em cima da grelha baixa (F) como ilustrado nas fotografias 1-2-3 do guia desdobrável.
- Para as receitas com pequenas doses (inferiores a 450 g) não aparecerá a palavra AUTO no início do aquecimento

CÓDIGO DA RECEITA	NOME / RECEITA	Notas / Conselhos
R01	HOME COOKED (PRATOS PRONTOS): 100-200 g à temperatura do frigorífico	São consideradas porções de qualquer tipo de alimento já cozinhado que devem ser aquecidos à temperatura do frigorífico (5-8°C).
R02	HOME COOKED (PRATOS PRONTOS): 200-300 g à temperatura do frigorífico	Colocar sempre as doses num prato de levar à mesa (o mesmo onde se come), como ilustrado na fotografia 1 do guia desdobrável. No caso em que os alimentos tenham molho ou gordura em geral, é indispensável cobrir os alimentos com um prato virado ao contrário.
R03	HOME COOKED (PRATOS PRONTOS): 300-450 g à temperatura do frigorífico	São consideradas grandes doses de alimentos já cozinhados que devem ser sempre aquecidos (partindo da temperatura do frigorífico) no prato de ir ao forno (L) fornecido, como ilustrado na fotografia 3 do guia desdobrável. Nunca cobrir o pirex.
R05	CHILLED READY MEAL (PRATOS PRONTOS PRÉ-COZINHADOS) à temperatura do frigorífico (min. 300 - máx. 600 g)	São consideradas embalagens de qualquer tipo de alimento pré-cozinhado adquirido no comércio, conservados em frigorífico, a aquecer como indicado na fotografia 2 do guia desdobrável. Retirar o alimento das embalagens metálicas: neste caso o aquecimento deve ser executado seleccionando uma das receitas anteriores (dependendo do peso).
R06	FROZEN READY MEAL (PRATOS PRONTOS PRÉ-COZINHADOS) congelados (min. 200 - máx. 500 g)	São consideradas as embalagens de alimentos pré-cozinhados adquiridos no comércio, como indicado na fotografia 4 do guia desdobrável. Retirar os alimentos das embalagens metálicas. Verificar também se as embalagens de plástico e a película transparente são do tipo resistente à cozedura em forno (altas temperaturas): consultar as instruções das próprias embalagens



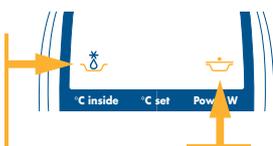
CAPÍTULO 3: FUNCIONAMENTO AUTOMÁTICO

L - MASSA, ARROZ PIZZA (FRESCOS OU CONGELADOS)

Tipos de cozedura possíveis:

COZINHAR CONGELADO (quantidade mín. 200 máx 700 g)

- Todos os recipientes devem ser colocados sobre a grelha baixa (F)



COZINHAR À TEMPERATURA DO FRIGORÍFICO OU DO AMBIENTE (quantidade mín. 300 g)

- Todos os recipientes devem ser colocados sobre a grelha baixa (F)

AQUECER

- Para o aquecimento destes alimentos, seleccionar uma das receitas de R01 a R04 (dependendo do peso).

CÓDIGO DA RECEITA	NOME / RECEITA	Notas / Conselhos
R01	FROZEN PIZZA (PIZZA CONGELADA)	Retirar a embalagem de plástico e colocar a pizza directamente sobre a grelha baixa (F), como indicado na fotografia 5 do guia desdobrável.
R02	FRESH PIZZA (PIZZA FRESCA)	Preparar a pizza no fundo de um recipiente metálico bem engordurado com azeite e colocá-la sobre a grelha baixa (F) como indicado na fotografia 6 do guia desdobrável.
R03	RICE/RISOTTO (ARROZ)	As doses máximas a usar são: 300 g de arroz e 750 ml de caldo ou de água. Mete-se tudo ao mesmo tempo no prato de ir ao forno (L) fornecido e cobre-se com uma tampa em pirex ou com a película transparente, como indicado na fotografia 7 do guia desdobrável. A insuflação da película e a saída de líquido para o prato são absolutamente normais.
R04	QUICHE (TARTES SALGADAS)	Adequada para tartes salgadas frescas, como por exemplo, Quiche Lorraine, tarte de espinafres, etc. Devem ser cozinhadas num recipiente metálico (mesmo as tartes congeladas) e não no prato de ir ao forno (L) fornecido, ou seja como indicado nas fotografias 8 e 9 do guia desdobrável.
R05	FRESH PASTA GRATING (MASSA FRESCA GRATINADA)	Todas as massas que se desejam gratinar (lasanhas, cannelloni, macarrão, etc.) devem ser pré-cozinhadas à parte e depois gratinadas e cobertas com bechamel, carne picada com tomate e queijo parmesão, pondo tudo no prato de ir ao forno (L) como indicado na fotografia 10 do guia desdobrável. Não é necessário cobrir os alimentos, como indicado na fotografia 11 do guia desdobrável, pois isso impediria o gratinado.

DeLonghi

CAPÍTULO 3: FUNCIONAMENTO AUTOMÁTICO

3

E- CARNE

Tipos de cozedura possíveis:

DESCONGELAR

- Quando se quer descongelar fatias de carne (por exemplo, bifés, carne para guisar, hambúrgueres, etc.) seleccionar somente as receitas E02-E04-E05 (quantidades min. 200 máx. 800 g); para descongelar pedaços maiores de carne (por exemplo, carne para assar, rosbife, etc.) seleccionar as outras receitas (quantidade min. 500 máx. 1500 g)
- Colocar a carne directamente no prato giratório (H), sem utilizar a grelha baixa (F) e sem nenhum recipiente como indicado no exemplo ilustrado na fig. 13 e 14 do guia desdobrável
- A meio do descongelamento, o forno emitirá um bip e aparecerá a mensagem "REMEMBER TO TURN OR STIR THE FOOD" (LEMBRE-SE DE VIRAR OU MISTURAR OS ALIMENTOS)



COZINHAR

- Executar todas as cozeduras desta família utilizando o prato de ir ao forno (L) fornecido. Adicionar 1/2 copo de água e temperar como desejar. Para evitar salpicos, reduzir ao mínimo o azeite e o vinho.
- Os alimentos nunca devem ser cobertos (consultar, por exemplo, a fotografia 16 do guia desdobrável)
- Todas as cozeduras devem ser efectuadas colocando o recipiente/prato de ir ao forno sobre a grelha baixa (F) como indicado na fotografia 15 do guia desdobrável
- Aproximadamente a meio da cozedura, o forno emitirá um bip e aparecerá a mensagem "REMEMBER TO TURN OR STIR THE FOOD" (LEMBRE-SE DE VIRAR OU MISTURAR OS ALIMENTOS)
- Lembrar-se de juntar a meio da cozedura 100 g de água.

AQUECER

- Para aquecer doses de carne pré-cozinhada, seleccionar uma das receitas de R01 a R04 (dependendo do peso).

CÓDIGO DA RECEITA	NOME / RECEITA	Notas / Conselhos
E01	LAMB (BORREGO)	Para descongelar, respeitar estas quantidades: min. 600 máx. 1600 g
E02	FROZEN MINCED BEEF (CARNE PICADA CONGELADA)	Respeitar estas quantidades: min. 200 máx. 800 g
E03	RABBIT (COELHO)	Para descongelar, respeitar estas quantidades: min. 600 máx. 1600 g Para cozinhar, respeitar estas quantidades: min. 600 máx. 1600 g
E04	FROZEN STEAK/CHOPS (LOMBO/COSTELETA CONGELADOS)	Respeitar estas quantidades: min. 200 máx. 800 g
E05	GOULASCH/CASSEROLE (GOULASCH/CARNE GUISADA)	Para descongelar, respeitar estas quantidades: min. 400 máx. 1000 g Para cozinhar, respeitar estas quantidades: min. 400 máx. 1000 g Colocar o recipiente e os acessórios como indicado na fotografia 17 do guia desdobrável
E06	LOIN CHOP (ROSBIFE)	Para descongelar, respeitar estas quantidades: min. 600 máx. 1600 g Para cozinhar, respeitar estas quantidades: min. 600 máx. 1600 g
E07	ROAST PORK (ROLO DE CARNE)	Para descongelar, respeitar estas quantidades: min. 600 máx. 1600 g Para cozinhar, respeitar estas quantidades: min. 600 máx. 1600 g
E08	MEAT LOAF (CARNE DE PORCO/LOMBO)	Respeitar estas quantidades: min. 800 g máx. 1500 g
E09	ROAST BEEF (CARNE DE VACA ASSADA)	Para descongelar, respeitar estas quantidades: min. 800 máx. 1500 g Para cozinhar, respeitar estas quantidades: min. 800 máx. 1500 g Para cozinhar (min. 500 máx. 1500 g) outros tipos de carne não mencionados acima. Para descongelar, respeitar estas quantidades: min. 500 máx. 1500 g
E10	ROAST VEAL (CARNE DE VITELA ASSADA)	Para descongelar, respeitar estas quantidades: min. 800 máx. 1500 g Para cozinhar, respeitar estas quantidades: min. 800 máx. 1500 g
E11	OTHER MEAT (OUTRA CARNE)	Para cozinhar (min. 500 máx. 1500 g) outros tipos de carne não mencionados acima. Para descongelar, respeitar estas quantidades: min. 500 máx. 1500 g

CAPÍTULO 3: FUNCIONAMENTO AUTOMÁTICO

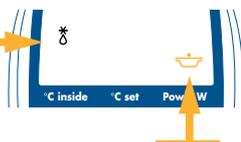
F- AVES

Tipos de cozedura possíveis:

DESCONGELAR

Para todas as receitas de quantidade mín. 500 máx. 1600g

- Colocar a carne directamente no prato giratório (H), sem utilizar a grelha baixa (F) e sem nenhum recipiente como ilustrado na fig. 13 e 14 do guia desdobrável.
- A meio do descongelamento, o forno emitirá um bip e aparecerá a mensagem "REMEMBER TO TURN OR STIR THE FOOD" (LEMBRE-SE DE VOLTAR OU MISTURAR OS ALIMENTOS)



COZINHAR

- Cozinhar todos os alimentos desta família utilizando o prato de ir ao forno (L) fornecido, como ilustrado na fotografia 15 do guia desdobrável. Juntar 1/2 copo de água e temperar como desejado. Para evitar salpicos, reduzir ao mínimo o azeite e o vinho
- Para se obterem óptimos resultados cozinhando aves aos bocados, depois de se ter carregado em START aconselhamos girar o botão giratório (4) para a esquerda seleccionando um dos graus de cozedura inferiores.
- Os alimentos nunca devem ser cobertos, como o ilustrado na fotografia 16 do guia desdobrável
 - Deve-se sempre cozinhar colocando o recipiente/prato de ir ao forno sobre a grelha baixa (F)
- A meio da cozedura, o forno emitirá um bip e aparecerá a mensagem "REMEMBER TO TURN OR STIR THE FOOD" (LEMBRE-SE DE VOLTAR OU MISTURAR OS ALIMENTOS)
- A meio da cozedura, lembre-se de juntar 100 g de água

AQUECER

- Para aquecer aves pré-cozinhadas, seleccionar uma das receitas de RD1 a RD4 (dependendo do peso).

CÓDIGO DA RECEITA	NOME / RECEITA	Notas / Conselhos
F01	DUCK (PATO)	Para cozinhar, respeitar estas quantidades: min. 700 máx. 2000 g
F02	GUINEA FOWL (GALINHA-D'ANGOLA)	Para cozinhar, respeitar estas quantidades: min. 700 máx. 2000 g
F03	CHICKEN (FRANGO)	Para cozinhar, respeitar estas quantidades: min. 700 máx. 2000 g
F04	TURKEY (PATO)	Para cozinhar, respeitar estas quantidades: min. 700 máx. 2000 g
F05	OTHER POULTRY (OUTRAS AVES)	Para cozinhar, respeitar estas quantidades: min. 700 máx. 2000 g

DeLonghi



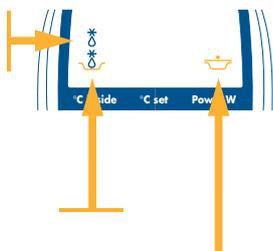
3

CAPÍTULO 3: FUNCIONAMENTO AUTOMÁTICO

H - PEIXE

DESCONGELAR (quantidade mín. 400 máx. 1000 g)

- Colocar o peixe directamente no prato giratório (H), sem utilizar a grelha baixa (F) e sem nenhum recipiente como indicado, por exemplo, para a carne, nas fotografias 13 e 14 do guia desdobrável.
- A meio da cozedura, o forno emitirá um bip e aparecerá a mensagem "REMEMBER TO TURN OR STIR THE FOOD" (LEMBRE-SE DE VOLTAR OU MISTURAR OS ALIMENTOS)



AQUECER

- Para aquecer peixe pré-cozinhado, seleccionar uma das receitas de *H01* a *H04* (dependendo do peso).

COZINHAR CONGELADO (-18/-20 °C) (quantidade mín. 400 máx. 1000 g)

- Terminado o descongelamento, o forno passa automaticamente à fase de cozedura
- Utilizar sempre o prato de ir a ao forno (L) fornecido, colocado sobre a grelha baixa (F) e coberto com uma tampa em pirex ou com uma película transparente, como o indicado, por exemplo, na fotografia 18 do guia desdobrável

COZINHAR DO FRIGORÍFICO (5/8 °C) OU À TEMPERATURA AMBIENTE (quantidade mín. 400 máx. 1000 g)

- Cozinhar o peixe utilizando sempre o prato de ir ao forno (L) fornecido
- Excepto nas receitas *H09* "BAKED FISH" (PEIXE NO FORNO) e *H10* "FISH GRATIN" (PEIXE GRATINADO), os alimentos devem ser sempre cobertos com uma película transparente ou com uma tampa em pirex como indicado, por exemplo, na fotografia 18 do guia desdobrável.
- Deve-se sempre cozinhar colocando o recipiente sobre a grelha baixa (F).

CÓDIGO RECEITA	NOME / RECEITA	Notas / Conselhos
<i>H01</i>	BASS (ROBALO)	Entende-se por cozido ou cozinhado em sal. Pode-se também fazer no forno seleccionando a receita <i>H09</i> respeitando as quantidades indicadas.
<i>H02</i>	COD/HADDOCK (PESCADA)	Na maior parte dos casos deve ser cozinhado congelado.
<i>H03</i>	HAKE (PESCADINHA)	Na maior parte dos casos deve ser cozinhado congelado.
<i>H04</i>	SALMON (SALMÃO)	Pode-se também fazer no forno seleccionando a receita <i>H09</i> respeitando as quantidades indicadas.
<i>H05</i>	SOLE/PLAICE (SOLHA)	Pode-se utilizar a solha inteira ou em filetes
<i>H06</i>	MONK FISH (ESPADARTE)	Pode-se também fazer no forno seleccionando a receita <i>H09</i> respeitando as quantidades indicadas.
<i>H07</i>	TROUT (TRUTA)	Entende-se por cozido ou cozinhado em sal. Pode-se também fazer no forno seleccionando a receita <i>H09</i> respeitando as quantidades indicadas.
<i>H08</i>	OTHER FISH-BOILED (OUTRO PEIXE-COZIDO)	Para todos os peixes que não se encontram na lista e que devem ser cozidos ou cozinhados em sal.
<i>H09</i>	BAKED FISH (PEIXE NO FORNO)	Quantidade aconselhada: mín. 600 máx. 1500 g. Os peixes devem ser cozinhados inteiros (ideal para dourada, cherne, carpa, etc.) ou em postas (por ex.: salmão, atum, etc.). Naturalmente o alimento nunca deve ser coberto nem com a película nem com uma tampa em pirex, como indicado nas fotografias 19 e 20 do guia desdobrável. Para se obterem óptimos resultados, depois de se ter carregado em START aconselhamos rodar o botão giratório (4) para a esquerda, seleccionando um dos graus de cozedura inferiores.
<i>H10</i>	FISH GRATIN (PEIXE GRATINADO)	Indicado para peixe gratinado coberto com bechamel, pão ralado ou leite. Nunca cobrir os alimentos pois isso impediria o gratinado. Consultar as fotografias 20 e 21 do guia desdobrável.



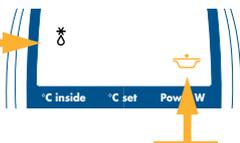


Tipos de cozedura possíveis:

3

COZINHAR CONGELADO
(quantidade mín. 200 máx. 1000g)

- Terminado o descongelamento, o forno passa automaticamente à fase de cozedura
- Utilizar sempre o prato de ir ao forno (L) fornecido, coberto com uma tampa em pirex ou com uma película transparente.
- Deve-se cozinhar sempre colocando o recipiente sobre a grelha baixa (F). Um exemplo de como deve ser colocado o recipiente para cozinhar os legumes congelados (excepto as batatas assadas e os legumes gratinados, está ilustrado na fotografia 18 do guia desdobrável.)



COZINHAR

- Quando se devem preparar verduras cozidas, juntar sempre 5 colheres de água cada 500 g de legumes e cobrir o prato de ir ao forno com uma película transparente ou com uma tampa em pirex
- Utilizar sempre o prato de ir ao forno (L) fornecido
- Deve-se sempre cozinhar colocando o recipiente sobre a grelha baixa (F). Um exemplo de como deve ser colocado o recipiente para cozinhar os legumes frescos (excepto os legumes gratinados e as batatas assadas) está ilustrado na fotografia 18 do guia desdobrável.

AQUECER

- Para aquecer legumes pré-cozinhados, seleccionar uma das receitas de R01 a R04 (dependendo do peso).

CÓDIGO RECEITA	NOME / RECEITA	Notas / Conselhos
L01	BROCCOLI (BRÓCOLOS)	Para cozinhar, respeitar estas quantidades: min. 200 máx. 800
L02	MANGE TOUS (ALCACHOFRAS)	Para cozinhar, respeitar estas quantidades: min. 400 máx. 1000 Para Se obter um óptimo resultado, aconselhamos cozinhar alcachofras do mesmo tamanho.
L03	CARROT (CENOURAS)	Para cozinhar, respeitar estas quantidades: min. 200 máx. 800. Podem ser inteiras ou aos bocados (rodela).
L04	CAULIFLOWER (COUVE-FLOR)	Para cozinhar, respeitar estas quantidades: min. 300 máx. 900. Inteiro ou cortado aos ramos.
L05	FENNEL (FUNCHOS)	Para cozinhar, respeitar estas quantidades: min. 300 máx. 900.
L06	MUSHROOMS (COGUMELOS)	Para cozinhar, respeitar estas quantidades: min. 200 máx. 800. Não é necessário juntar água.
L07	JACKET POTATO (BATATAS COM CASCA) de 200 gr.	Colocar batatas inteiras de dimensões iguais. Devem ser cozinhadas directamente no prato giratório como ilustrado na fotografia 22 do guia desdobrável, com a casca bem lavada e picada com o garfo. No final da cozedura, efectuar um corte longitudinal nas batatas e recheá-las com manteiga, iogurte ou ketchup.
L08	JACKET POTATO (BATATAS COM CASCA) de 400 gr.	
L09	JACKET POTATO (BATATAS COM CASCA) de 600 gr.	
L10	AUBERGINE (BERINGELAS)	Para cozinhar, respeitar estas quantidades: min. 300 máx. 900. Devem ser cortadas em cubos. Não é necessário juntar água.
L11	ROAST POTATOES (BATATAS ASSADAS)	Respeitar SEMPRE estas quantidades: min. 800 - máx. 1500 g. Para se obterem óptimos resultados ao cozinhar batatas FRESCAS, depois de se ter carregado em START aconselhamos rodar o botão giratório (4) para a esquerda, seleccionando um dos graus de cozedura inferiores. Ter presente que o recipiente não deve ser coberto
L12	BOILED POTATOES (BATATAS COZIDAS)	Para cozinhar, respeitar estas quantidades: min. 300 máx. 900. Cortadas aos bocados ou inteiras sem casca.



CAPÍTULO 3: FUNCIONAMENTO AUTOMÁTICO

CÓDIGO RECEITA	NOME / RECEITA	Notas / Conselhos
Tipos L13	PEASE (ERVILHAS)	Para cozinhar ervilhas secas ou frescas, respeitar estas quantidades: min. 200 máx. 800. Ficam muito boas se forem cozinhadas com presunto ou bacon cortado aos cubinhos.
L14	COURGETTE (ABOBORINHAS)	Para cozinhar, respeitar estas quantidades: min. 300 máx. 900. Podem ser inteiras ou aos bocados (rodelas).
L15	OTHER BOILED VEGETABLES (OUTROS TIPOS DE LEGUMES COZIDOS)	Para todos os legumes não mencionados na tabela e que devem ser cozidos. Para cozinhar, respeitar estas quantidades: min. 200 máx. 800.
L16	VEGETABLES GRATIN LEGUMES GRATINADOS	Os legumes a gratinar (cobertos com bechamel e queijo parmesão) devem ser sempre pré-cozinhados (excepto o tomate). Naturalmente, durante a cozedura os alimentos não devem ser cobertos para poderem gratinar. (Consultar as fotografias 25 e 26 do guia desdobrável)



COZINHAR

- Refere-se a bolos para, pelo menos, 6 a 8 pessoas
- Todos os bolos devem ser preparados nas respectivas formas ou formas metálicas de dimensões médias (consultar a fotografia 27 do guia desdobrável); não usar formas em pirex ou outro material (consultar a fotografia 28 do guia desdobrável)
- Lembrar-se sempre de untar com manteiga e enfarinhar as formas
- Deve-se cozinhar sempre na grelha baixa (F), como ilustrado na fotografia 29 do guia desdobrável.
- Lembramos que, também para sobremesas e bolos, o forno não deve ser pré-aquecido.

CÓDIGO RECEITA	NOME / RECEITA	Notas / Conselhos
P01	APPLE PIE (TARTE DE MAÇÃ)	Bolo típico inglês à base de massa quebrada, geralmente com recheio de maçãs, uva passa, etc. Este bolo está descrito na maior parte dos livros de receitas existentes no comércio. Não confundir com o clássico bolo de maçã.
P02	MARBLE CAKE (BOLOS REDONDOS)	Usar a clássica forma metálica com o furo ao centro
P03	PASTRY (TARTES)	São as tartes de massa quebrada.
P04	TART (BOLOS DE MASSA FOLHADA)	Para preparar uma base de massa folhada, utilizar o fundo de uma forma sem o bordo.
P05	SPONGE CAKE (PÃO-DE-LÓ)	É aconselhável a utilização de uma forma redonda com fecho.
P06	FRUIT PIE (BOLO INGLÊS)	Usar uma forma rectangular.
P07	CHEESE CAKE (BOLOS DE QUEIJO)	Para os queijos delicados (tais como o requeijão) usar a receita P03 PASTRY (TARTES).
P08	APPLE PIE STRUDEL (BOLOS COM FERMENTO)	Para preparar bolos de manteiga, bolos de nozes, etc. Utilizar somente formas metálicas redondas.
P09	LEMON PIE (BOLOS SEM FERMENTO)	Para preparar, bolos paraíso, bolos de maçã, etc. Utilizar somente formas metálicas redondas.



CAPÍTULO 3: FUNCIONAMENTO AUTOMÁTICO

3

DESCONGELAR

- Colocar o pão directamente no prato giratório (H) sem utilizar a grelha baixa e sem nenhum recipiente, como indicado na fotografia 33 do guia desdobrável.
- Ler atentamente os conselhos que se encontram ao lado de cada receita. Ter presente que, no início do descongelamento do pão, não aparecerá a palavra AUTO no display.



AQUECER

- Ideal para aquecer líquidos, sopas, homogeneizados e biberões de modo a se poderem tomar quentes (por exemplo, sopas) ou tédidos (por exemplo, biberões) segundo as diferentes necessidades.
- Colocar o recipiente directamente no prato giratório (H), sem utilizar a grelha baixa (F), como ilustrado nas fotografias 30 e 31. O biberão ou os alimentos para bebés devem ser colocados como ilustrado na fotografia 32.
- Ler atentamente os conselhos que se encontram ao lado de cada receita. Ter presente que, no início do descongelamento do pão, não aparecerá a palavra AUTO no display.

CÓDIGO DA RECEITA	NOME / RECEITA	Notas / Conselhos
U01	CHILLED LIQUID (BEBIDAS TIRADAS DO FRIGORÍFICO) 100 cc	Consideram-se bebidas (café, chá, caldo, etc.) com temperaturas iniciais de 5-8 °C que devem ser aquecidas até 70 - 80 °C. De 100 a 300 cc. aconselha-se o uso de chávenas de pequeno-almoço, de 500 a 1000 cc recipientes de grandes dimensões em pirex.
U02	CHILLED LIQUID (BEBIDAS TIRADAS DO FRIGORÍFICO) 200 cc	
U03	CHILLED LIQUID (BEBIDAS TIRADAS DO FRIGORÍFICO) 300 cc	
U04	CHILLED LIQUID (BEBIDAS TIRADAS DO FRIGORÍFICO) 500 cc	
U05	CHILLED LIQUID (BEBIDAS TIRADAS DO FRIGORÍFICO) 750 cc	
U06	CHILLED LIQUID (BEBIDAS TIRADAS DO FRIGORÍFICO) 1000 cc	
U07	ROOM TEMPERATURE LIQUID (LÍQUIDOS À TEMP. AMBIENTE) 100 cc	Consideram-se líquidos (café, leite, caldo) com temperatura inicial de 15 °C que devem alcançar os 80 °C. De 100 a 300 cc. aconselha-se o uso de chávenas de pequeno-almoço, de 500 a 1000 cc. recipientes de grandes dimensões em pirex.
U08	ROOM TEMPERATURE LIQUID (LÍQUIDOS À TEMP. AMBIENTE) 200 cc	
U09	ROOM TEMPERATURE LIQUID (LÍQUIDOS À TEMP. AMBIENTE) 300 cc	
U10	ROOM TEMPERATURE LIQUID (LÍQUIDOS À TEMP. AMBIENTE) 500 cc	
U11	ROOM TEMPERATURE LIQUID (LÍQUIDOS À TEMP. AMBIENTE) 750 cc	
U12	ROOM TEMPERATURE LIQUID (LÍQUIDOS À TEMP. AMBIENTE) 1000 cc	
U13	SOUP/PORRIDGE (CALDO/SOPA) 250 cc	Para caldos/sopas à temperatura ambiente. Devemos referir que com o termo caldo, usado anteriormente, podemos também indicar o caldo com massinhas. Para aquecer somente o líquido do caldo basta programar a opção LÍQUIDOS À T. AMB. ou a opção BEBIDAS TIRADAS DO FRIGORÍFICO (de U01 a U12). Aconselha-se o uso de recipientes em pirex.
U14	SOUP/PORRIDGE (CALDO/SOPA) 500 cc	
U15	SOUP/PORRIDGE (CALDO/SOPA) 750 cc	
U16	SOUP/PORRIDGE (CALDO/SOPA) 1000 cc	
U17	BABY BOTTLE (BIBERÃO) 100 cc	Estas receitas são adequadas para o leite conservado no frigorífico (ou seja a 5-8 °C). Se, pelo contrário, a temperatura for superior aos 8 °C, será necessário retirar o biberão do forno alguns segundos antes. Lembrar-se sempre de verificar se o leite não está muito quente (agitar bem para uniformizar a temperatura).
U18	BABY BOTTLE (BIBERÃO) 150 cc	
U19	BABY BOTTLE (BIBERÃO) 200 cc	
U20	BABY BOTTLE (BIBERÃO) 250 cc	
U21	BABY FOOD (HOMOGENEIZADOS) 80 gr.	Válidos para homogeneizados à temperatura ambiente. Devem ser aquecidos directamente no boião, mas sem a tampa. Lembrar-se sempre de verificar se o conteúdo não está muito quente (misturar bem para uniformizar a temperatura).
U22	BABY FOOD (HOMOGENEIZADOS) 120 gr.	
U23	BABY FOOD (HOMOGENEIZADOS) 160 gr.	
U24	BABY FOOD (HOMOGENEIZADOS) 200 gr.	
U25	DEFROST BREAD (PÃO A DESCONGELAR) 100 gr.	Para um óptimo resultado, descongelar pãezinhos com as mesmas dimensões.
U26	DEFROST BREAD (PÃO A DESCONGELAR) 200 gr.	
U27	DEFROST BREAD (PÃO A DESCONGELAR) 300 gr.	

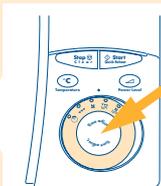
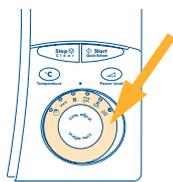


4

P - BOLOS/SOBREMESAS

Tipos de cozedura possíveis:

FUNÇÃO	ACONSELHADA PARA:
MICRO  Só microondas	<ul style="list-style-type: none"> - Descongelar alimentos - Amolecer chocolate/glacê - Derreter manteiga, amolecer queijos - Cozinhar legumes, arroz, sopas, peixes - Aquecer todos os alimentos já cozinhados
MICROFAN  Combinata microonde e aria calda	<ul style="list-style-type: none"> - Cozinhar rapidamente todos os tipos de assados, aves, espetadas, batatas no forno - Cozinhar somente bolos com fermento
MICROGRILL  Combinada microondas e ar quente	<ul style="list-style-type: none"> - Gratinar comidas (por exemplo, lasanhas, legumes gratinados, macarrão)
FAN  Só ar quente	<ul style="list-style-type: none"> - Cozinhar de maneira "tradicional" os assados e todos os tipos de bolos - Cozinhar a pizza
GRILL  Só grill	<ul style="list-style-type: none"> - Grelhar de maneira tradicional hambúrgueres, febras, salsichas de lata, salsichas frescas, etc.
MEMOTIME  Contador de minutos	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizar o temporizador, como contador de minutos, com o forno DESLIGADO



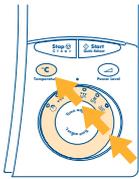
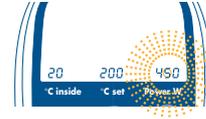
ighi

CAPÍTULO 3: FUNCIONAMENTO AUTOMÁTICO

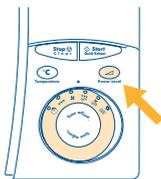


U - AQUECIMENTO DE LÍQUIDOS, ALIMENTOS PARA BEBÉS E DESCONGELAMENTO DE PÃO

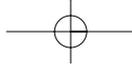
Tipos de cozedura possíveis:



NOTAS: A temperatura indicada em baixo à esquerda no display, aumenta durante a cozedura. Depois de alcançada a temperatura programada, serão emitidos três sinais acústicos rápidos e só ficará visualizado o valor da temperatura programada. Também é possível modificar a temperatura programada durante a cozedura, bastando carregar no botão TEMPERATURE (7).



DeLonghi



CAPÍTULO 4: FUNCIONAMENTO MANUAL

As funções MANUAIS que se podem seleccionar são as seguintes:

4.1 COMO PROGRAMAR AS FUNÇÕES MANUAIS

1 Rodar o SELECTOR DAS FUNÇÕES (10) para o símbolo da FUNÇÃO desejada.

2 Programar a DURAÇÃO da cozedura, em minutos, rodando o botão giratório para TIME ADJUST (5).

Para seleccionar a DURAÇÃO, consultar as tabelas mais adiante.



CAPÍTULO 4: FUNCIONAMENTO MANUAL

4

3 Nas funções:

MICRO

NOTAS: Na função MICRO o nível de potência mais baixo (que aparece no display com a palavra "DEFROST") deverá ser utilizado para descongelar todos os tipos de alimentos.
Na função MICROFAN a potência máxima a microondas que se pode seleccionar é de 650 W. Também é possível modificar a potência programada durante a cozedura, bastando carregar no botão POWER LEVEL (8)

4 Nas funções:

MICROFAN

FAN

seleccionar a TEMPERATURA de cozedura carregando em continuação no botão TEMPERATURE (7) até que o número em baixo ao centro do display mostre a temperatura desejada.

PARA SELECIONAR A TEMPERATURA, CONSULTAR AS TABELAS MAIS ADIANTE.

5 Iniciar a cozedura carregando no botão START (6). No display aparecerá a contagem do tempo que falta para o fim da cozedura.

NOTA: Se, por qualquer motivo, não iniciar a cozedura, todas as programações serão canceladas após 2 minutos.



CAPÍTULO 4: FUNCIONAMENTO MANUAL

TABELA DE DESCONGELAMENTO							
TIPO	QUANTIDADE	FUNÇÃO	NÍVEL DE POTÊNCIA	DURAÇÃO minutos	NOTAS/CONSELHOS	GRELHA A UTILIZAR	TEMPO DE REPOUSO
CARNE							
• Assados (porco, vaca, vitela, etc.)	1 kg	MICRO	DEFROST	25 - 28		Nenhuma	20
• Bifes, costeletas, escalopes	200 gr	MICRO	DEFROST	6 - 8	Voltar a carne a meio do descongelamento.	Nenhuma	5
• Carne, goulasch	500 gr	MICRO	DEFROST	14 - 16	Consultar a nota *★	Nenhuma	10
• Carne picada	500 gr	MICRO	DEFROST	11 - 13		Nenhuma	15
	250 gr	MICRO	DEFROST	5 - 7		Nenhuma	10
• Hambúrgueres	200 gr	MICRO	DEFROST	7 - 9		Nenhuma	10
• Salsichas	300 gr	MICRO	DEFROST	9 - 11		Nenhuma	10
AVES							
• Pato, peru	1,5 kg	MICRO	DEFROST	35 - 40	Voltar as aves a meio do descongelamento	Nenhuma	20
• Frango inteiro	1,5 kg	MICRO	DEFROST	35 - 40	No final do tempo de repouso,	Nenhuma	20
• Frango aos bocados	850 gr	MICRO	DEFROST	24 - 26	lavar com água quente corrente	Nenhuma	10
• Peito de frango	300 gr	MICRO	DEFROST	13 - 15	para eliminar o gelo.	Nenhuma	10
LEGUMES							
• Beringelas aos cubos	500 gr	MICRO	DEFROST	16 - 19	Para facilitar o descongelamento, misturar os legumes de vez em quando.	Nenhuma	5
• Pimentos aos bocados	500 gr	MICRO	DEFROST	15 - 18		Nenhuma	5
• Ervilhas descascadas	500 gr	MICRO	DEFROST	12 - 15		Nenhuma	5
• Corações de alcachofras	300 gr	MICRO	DEFROST	9 - 11		Nenhuma	5
• Espargos aos bocados	500 gr	MICRO	DEFROST	14 - 16		Nenhuma	5
• Feijões verdes cortados	500 gr	MICRO	DEFROST	15 - 18		Nenhuma	5
• Brócolos inteiros	500 gr	MICRO	DEFROST	15 - 17		Nenhuma	5
• Couves de Bruxelas	500 gr	MICRO	DEFROST	15 - 17		Nenhuma	5
• Cenouras cortadas	500 gr	MICRO	DEFROST	14 - 16		Nenhuma	5
• Couve-flor em pedaços	450 gr	MICRO	DEFROST	13 - 15		Nenhuma	5
• Legumes sortidos	300 gr	MICRO	DEFROST	8 - 10		Nenhuma	5
• Espinafres cortados	300 gr	MICRO	DEFROST	9 - 11		Nenhuma	5
PEIXE							
• Filetes	300 gr	MICRO	DEFROST	9 - 11	Voltar o peixe a meio do descongelamento	Nenhuma	7
• Postas	400 gr	MICRO	DEFROST	10 - 12		Nenhuma	7
• Inteiro	500 gr	MICRO	DEFROST	13 - 15		Nenhuma	7
• Camarões	400 gr	MICRO	DEFROST	10 - 12		Nenhuma	7
LACTICÍNIOS/ QUEIJOS							
• Manteiga	250 gr	MICRO	DEFROST	5 - 7	Retirar o papel de alumínio ou as partes metálicas	Nenhuma	10
• Queijo	250 gr	MICRO	DEFROST	6 - 8	O queijo não deve ser descongelado completamente.	Nenhuma	15
• Natas	200 ml	MICRO	DEFROST	8 - 10	Respeitar o tempo de repouso. As natas devem ser retiradas do seu recipiente e colocada num prato	Nenhuma	5
PÃO							
• 2 pãezinhos médios	150 gr	MICRO	DEFROST	1 - 2	Colocar o pão directamente no prato giratório	Nenhuma	3
• 4 pãezinhos médios	300 gr	MICRO	DEFROST	4 - 6		Nenhuma	3
• Pão às fatias	250 gr	MICRO	DEFROST	4 - 6		Nenhuma	3
• Pão integral às fatias	250 gr	MICRO	DEFROST	4 - 6		Nenhuma	3
FRUTA							
• Morangos, ameixas, cerejas, groselhas, alperces	500 gr	MICRO	DEFROST	12 - 14	Misturar 2 - 3 vezes	Nenhuma	10
• Framboesas	300 gr	MICRO	DEFROST	8 - 10	Misturar 2 - 3 vezes	Nenhuma	10
• Amoras	250 gr	MICRO	DEFROST	6 - 8	Misturar 2 - 3 vezes	Nenhuma	6

* Estas indicações servem para efectuar o teste de descongelamento de carne picada segundo a norma IEC 705, par. 18.3. Voltar os alimentos a meio do tempo programado. Os alimentos devem ser colocados directamente no prato giratório. Outras indicações, também referentes a outros testes de rendimento segundo a norma IEC 705, encontram-se na tabela da pág. 2.

6 Quando termina a cozedura, é emitido um sinal acústico e no display aparece a palavra END. Abrir a porta e extrair os alimentos (aparecerá a mensagem "ENJOY YOUR MEAL" - "BOM

NOTAS: É possível verificar o andamento da cozedura programada em qualquer momento abrindo a porta e inspeccionando os alimentos.

Interrompe-se assim a emissão das microondas e o funcionamento do forno que recomeçarão logo que se fecha a porta e carregando no botão START (6).

Se, por qualquer motivo, for necessário suspender a cozedura sem abrir a porta, basta carregar no botão STOP/CLEAR (5).

Para terminar a cozedura, proceder do seguinte modo:

- se a porta do forno estiver aberta, carregar uma vez no botão STOP/CLEAR (5)

- se a porta estiver fechada e a cozedura em progresso, carregar 2 vezes no botão STOP/CLEAR (5). O display mostrará novamente o relógio.

Nas funções MICROFAN e FAN é possível manter quentes os alimentos que foram cozinhados: depois de terminada a cozedura, NÃO abrir a porta e carregar no botão START (6): no display passará a mensagem "KEEPING WARM" (MANTER AQUECIDO). Esta função de manter os alimentos aquecidos poderá ser interrompida em qualquer momento abrindo a porta ou carregando no botão STOP/CLEAR (5).

Este modelo está dotado com um ciclo de arrefecimento automático que entra em funcionamento quando o forno estiver muito quente (por exemplo no final de cozeduras prolongadas).

Durante este ciclo aparece no display a mensagem "OVEN IS COOLING" (O FORNO ESTÁ A ARREFECER). Os ventiladores, a lâmpada do forno e o prato giratório estão a funcionar (desligam-se automaticamente).

TABELA DE AQUECIMENTO

TIPO	QUANTIDADE	FUNÇÃO	NÍVEL DE POTÊNCIA	DURAÇÃO minutos	NOTAS/SUGESTÕES
AMOLECIMENTO DOS ALIMENTOS					
• Chocolate/glacê	100 gr	MICRO	450	4 - 5	Colocar num prato. Misturar o glacê 1 vez.
• Manteiga	50-70 gr	MICRO	850	0.5 - 0.10	
ALIMENTOS À TEMP. DO FRIGORÍFICO (TEMP. INICIAL 5/8°C) até 20/30°C					
• Iogurte	125 gr	MICRO	850	0.15 - 0.20	Retirar a folha metálica. Aquecer o biberão sem a teta e misturar logo após o aquecimento para homogeneizar a temperatura. Verificar a temperatura do conteúdo antes do consumo. Se o leite estiver à temperatura ambiente, reduzir ligeiramente o tempo indicado. Quando se usa leite em pó, misturar bem pois o pó que ficar aglomerado pode incendiar-se. Usar somente leite esterilizado.
• Biberão	240 gr	MICRO	850	0.30-0.35	
ALIMENTOS PRÉ-COZINHADOS À TEMP. DO FRIGORÍFICO (TEMP. INICIAL 5/8°C) até 70°C					
• Embalagens de lasanha ou de massa com recheio	400 gr	MICRO	850	4 - 6	Refere-se a embalagens de qualquer tipo de alimento pré-cozinhado adquirido no comércio a aquecer a uma temp. de 70°C. Retirar os alimentos das embalagens metálicas e colocá-los directamente no prato onde se come. Para se obter um óptimo resultado, os alimentos devem ser sempre cobertos.
• Embalagem de carne com arroz e/ou legumes	400 gr	MICRO	850	4 - 6	
• Embalagem de peixe e/ou legumes	300 gr	MICRO	850	3 - 5	
• Prato de carne e/ou legumes	400 gr	MICRO	850	5 - 7	Refere-se a doses de qualquer tipo de alimento já cozinhado a aquecer a uma temp. de 70°C. Os alimentos devem ser colocados directamente no prato em que se come e deve ser sempre coberto com a película transparente ou com um prato virado ao contrário.
• Prato de massa, cannelloni ou lasanha	400 gr	MICRO	850	5 - 7	
• Prato de peixe e/ou arroz	300 gr	MICRO	850	4 - 6	

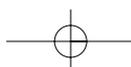


TABELA DE AQUECIMENTO					
TIPO	QUANTIDADE	FUNÇÃO	NÍVEL DE POTÊNCIA	DURAÇÃO minutos	NOTAS/SUGESTÕES
ALIMENTOS CONGELADOS A AQUECER/COZINHAR (TEMP. INICIAL -18/-20°C)					
• Embalagens de lasanha ou de massa com recheio	400 gr	MICRO	850	6 - 8	Refere-se a embalagens de qualquer tipo de alimentos pré-cozinhados congelados a uma temp. de 70°C directamente na sua embalagem; se o recipiente for metálico, colocar os alimentos directamente no prato em que se come e aumentar alguns minutos ao tempo.
• Embalagem de carne com arroz e/ou legumes	400 gr	MICRO	850	5 - 7	
• Embalagem de peixe e/ou legumes pré-cozinhados	300 gr	MICRO	850	3 - 5	
• Embalagem de peixe e/ou legumes crus	300 gr	MICRO	850	8 - 10	Retirar os alimentos crus das embalagens e colocá-los no recipiente para microondas e cobrir.
• Doses de carne e/ou legumes	400 gr	MICRO	850	6 - 8	Refere-se a porções a qualquer tipo de alimento já cozinhado e congelado a aquecer a uma temperatura de 70°C. Colocar os alimentos congelados no prato em que depois se come e cobri-lo com outro prato virado ao contrário ou um pirex. Certificar-se que ao meio esteja bem quente; se possível mexer os alimentos.
• Doses de massa, cannelloni ou lasanha	400 gr	MICRO	850	7 - 9	
• Doses de peixe e/ou arroz	300 gr	MICRO	850	4 - 6	
BEBIDAS À TEMP. DO FRIGORÍFICO (5/8°C) ATÉ 70°C APROXIMADAMENTE					
• 1 chávena de água	100 cc	MICRO	850	2 - 2,30	Todas as bebidas devem ser misturadas no final do aquecimento para homogeneizar a temperatura. No caso do caldo, aconselhamos cobri-lo com um prato virado ao contrário.
• 1 chávena de leite	150 cc	MICRO	850	1,30 - 2	
• 1 chávena de café	100 cc	MICRO	850	1,30 - 2	
• 1 prato de caldo	300 cc	MICRO	850	4 - 5	
BEBIDAS À TEMP. AMBIENTE (20/30°C) ATÉ 70°C APROXIMADAMENTE					
• 1 chávena de água	180 cc	MICRO	850	1,30 - 2	Todas as bebidas devem ser misturadas no final do aquecimento para homogeneizar a temperatura. No caso do caldo, aconselhamos cobri-lo com um prato virado ao contrário.
• 1 chávena de leite	150 cc	MICRO	850	1 - 1,30	
• 1 chávena de café	100 cc	MICRO	850	1 - 1,30	
• 1 prato de caldo	300 cc	MICRO	850	3 - 4	

O pré-aquecimento do forno só é possível, nas cozeduras em funcionamento manual que dele necessitam (como por exemplo os bolos) na função FAN.

- Programar a temperatura desejada como indicado na alínea 4 do par. 4.1.
- Carregar no botão START (6): depois de alcançada a temperatura programada, serão emitidos três sinais acústicos rápidos.
- Introduzir então os alimentos e carregar novamente em START: o forno começará a cozedura.

TIPO	QUANTIDADE	FUNÇÃO	NÍVEL DE POTÊNCIA	TEMPERATURA	DURAÇÃO minutos	NOTAS/SUGESTÕES	GRELHA A USAR
• Lasanhas	1100 gr	MICROGRILL + GRILL	850 850	- -	8 +12	Tempos obtidos com a massa crua. Se a massa for pré-cozinhada bastam 8 min. de cozedura combinada MICROGRILL.	Nenhuma
• Gnocchi à romana	600 gr	MICROGRILL	850	-	12	Evitar de os sobrepor demasiado.	Nenhuma
• Macarrão em empada	1500 gr	MICROGRILL	850	-	8	A massa deve ser previamente cozida à parte.	Nenhuma
• Arroz	300 gr. de arroz	MICRO	850	-	12-15	Os ingredientes devem ser juntos todos ao mesmo tempo num recipiente adequado aos microondas e cobertos com película transparente (para 300 g de arroz são necessárias 750 g de caldo com as microondas à potência máxima durante 12 - 15 minutos aproximadamente).	Nenhuma
• Pizza	600 gr	FAN	-	200°C	30	Fazer a pizza com um papel de forno colocado directamente na grelha (o forno deve ser previamente aquecido)	Baixa
• Quiche Lorraine fresca	800 gr	FAN	-	160°C	40	Utilizar uma forma com gancho (o forno deve ser previamente aquecido).	Baixa
• Quiche Lorraine cong.	550 gr	FAN	-	190°C	45	Apoiar no fundo de uma forma metálica (o forno deve ser previamente aquecido).	Baixa



- Programar a duração da cozedura rodando o botão giratório (9).

NOTA: Se não for programada a duração da cozedura, o forno continuará a funcionar durante 2 horas e depois desliga-se automaticamente (não será visualizada a possibilidade de manter os alimentos aquecidos).

TIPO	QUANTIDADE	FUNÇÃO	NÍVEL DE POTÊNCIA	TEMPERATURA	DURAÇÃO minutos	NOTAS/SUGESTÕES	GRELHA A USAR
• Assados (carne de porco, carne de vaca)	1 Kg.	MICROFAN	450	190 °C	35-40	Deixar um bocado de gordura em redor para evitar que se seque. Não temperar demasiado.	Baixa
• Rolo de carne	800	MICROFAN	450	180 °C	22-25	Amalgamar 500 g de carne de vaca picada com ovos, presunto, pão ralado, etc. Juntar um fio de azeite e um pouco de vinho branco	Baixa
• Rolo de carne	900	MICRO	650	-	19-21	Consultar as notas (*)	Nenhuma
• Frango inteiro	1,2 kg	MICROFAN	650	190 °C	38-42	Consultar as notas (**)	Baixa
• Frango aos bocados	850	MICROFAN	650	190 °C	25-30	Mexer 1 vez durante a cozedura.	Baixa
• Espetadas	600	MICROFAN	450	180 °C	17-20	Voltar a meio da cozedura.	Baixa
• Goulash	1,5 kg	MICRO	850	-	35-40	Cozinhar sem tampa e mexer 2-3 vezes.	Nenhuma
• Peitos de frango	500	MICRO	650	-	13-15	Voltar a meio da cozedura.	Nenhuma
• Escalopes de vitela ou febras de porco	3 peças	GRILL	-	-	17-19	Voltar a meio da cozedura, pois a resistência do grill irradia só por cima.	Alta
• Salsichas	3 peças	GRILL	-	-	10-12	Voltar a meio da cozedura, pois a resistência do grill irradia só por cima.	Alta
• Hambúrguer	3 peças	GRILL	-	-	10-12	Voltar a meio da cozedura, pois a resistência do grill irradia só por cima.	Alta

* Estas indicações são úteis para executar o teste de cozedura da carne picada segundo a norma IEC 705, par. 17.3, teste C. Cobrir o recipiente com película transparente. Outras informações, também relativamente a outros testes de rendimento segundo a norma IEC 705, encontram-se na tabela da pág. 2.

** Estas indicações são úteis para executar o teste de cozedura segundo a norma IEC 705 par. 71.3 teste F. Outras informações, também referentes a outros testes de rendimento segundo a norma IEC 705 encontram-se na tabela da pág. 2.

CAPÍTULO 4: FUNCIONAMENTO MANUAL

4.3 AQUECIMENTO RÁPIDO (Quick reheat)

TIPO	QUANTIDADE	FUNÇÃO	NÍVEL DE POTÊNCIA	TEMPERATURA	DURAÇÃO minutos	NOTAS/SUGESTÕES	GRELHA A USAR
• Filetes	300 gr	MICRO	850	-	5 - 7	Cobrir com película	Nenhuma
• Postas pequenas	300 gr	MICRO	850	-	7 - 9	Cobrir com película	Nenhuma
• Inteiro	500 gr	MICRO	850	-	8 - 10	Cobrir com película	Nenhuma
• Inteiro	250 gr	MICRO	850	-	5 - 7	Cobrir com película	Nenhuma
• Postas grandes	400 gr	MICRO	850	-	7 - 9	Cobrir com película	Nenhuma
• Camarões	500 gr	MICRO	850	-	7 - 9	Cobrir com película	Nenhuma
• Peixe no forno	600 gr	MICRO FAN	250	190°C	30	Juntar azeite, um dente de alho e umas gotas de vinho branco. Não cobrir.	Baixa

Esta função é muito útil para aquecer pequenas doses de alimentos ou bebidas, ou ainda para juntar rapidamente alguns minutos a uma cozedura já terminada.

- Carregar no botão START: o forno funcionará durante 30" à potência máxima. Carregando em sequência rápida neste botão, o tempo aumentará 30" de cada vez até ao máximo de 3 minutos.
- Esta função só está activa se for efectuada até 1 minuto depois da introdução dos alimentos no forno.



4

TIPO	QUANTIDADE	FUNÇÃO	NÍVEL DE POTÊNCIA	TEMPERATURA	DURAÇÃO minutos	NOTAS/SUGESTÕES	GRELHA A USAR
• Espargos	500 gr.	MICRO	850	-	9-10	Cortar em pedaços de 2 cm e cobrir	Nenhuma
• Alcachofras	300 gr.	MICRO	850	-	11-12	Retirar o pé e cobrir	Nenhuma
• Feijão verde	500 gr.	MICRO	850	-	11-12	Cortar a pedaços e cobrir	Nenhuma
• Brócolos	500 gr.	MICRO	850	-	7 - 8	Dividir as várias "flores" e cobrir	Nenhuma
• Couves de Bruxelas	500 gr.	MICRO	850	-	7 - 8	Deixar inteiros e cobrir	Nenhuma
• Repolho branco	500 gr.	MICRO	850	-	7 - 8	Deixar inteiro e cobrir	Nenhuma
• Couve roxa	500 gr.	MICRO	850	-	7 - 8	Deixar inteiro e cobrir	Nenhuma
• Cenouras	500 gr.	MICRO	850	-	9 - 10	Guardar em pedaços iguais e cobrir	Nenhuma
• Couve flor	500 gr.	MICRO	850	-	11 - 12	Dividir em ramos e cobrir	Nenhuma
• Couve-flor com bechamel	1000 gr.	MICROGRILL + MICRO	850	-	10 + 8	Tempos obtidos com couve-flor crua. Se estiver pré-cozinhada bastam 10' de MICROGRILL	Nenhuma
• Aipo	500 gr.	MICRO	850	-	7 - 8	Dividir em pedaços e cobrir	Nenhuma
• Beringela		MICRO	850	-	6 - 7	Cortar em cubos e cobrir	Nenhuma
• Beringelas grelhadas	4 fatias	GRILL	-	-	9-11	Voltar a meio da cozedura	Alta
• Beringelas com parmesão	1300 gr.	MICROGRILL	850	-	8	As beringelas podem-se preparar primeiro fritas ou grelhadas	Nenhuma
• Alho-porro	500 gr.	MICRO	850	-	6 - 7	Deixar inteiro e cobrir	Nenhuma
• Cogumelos tipo "champignon"	500 gr.	MICRO	850	-	6 - 7	Deixar inteiros e cobrir. Não é necessário juntar água	Nenhuma
• Cebolas	250 gr.	MICRO	850	-	5 - 6	Inteiras e de dimensões iguais. Não é necessário juntar água	Nenhuma
• Espinafres	300 gr.	MICRO	850	-	6 - 7	Cobrir depois de se ter lavado e deixado escorrer	Nenhuma
• Ervilhas	500 gr.	MICRO	850	-	10 - 11	Cobrir	Nenhuma
• Funcho	500 gr.	MICRO	850	-	12-13	Cortar em pedaços e cobrir	Nenhuma
• Tomate gratinado	800 gr.	MICROGRILL	450	-	10	É preferível que sejam de dimensões iguais	Nenhuma
• Pimentos	500 gr.	MICRO	850	-	9 - 10	Cortar em pedaços e cobrir	Nenhuma
• Pimentos grelhados	4 quarti	GRILL	-	-	9-11	Virar a meio da cozedura	Alta
• Pimentos recheados	1400 gr.	MICROGRILL + MICRO	850	-	13 + 10	De preferência mais baixos e largos	Nenhuma
• Batatas	500 gr.	MICRO	850	-	8 - 9	Cortar em pedaços iguais e cobrir	Nenhuma
• Batatas assadas (frescas)	500 gr.	MICROFAN	450	190°C	25-30	Mexer 2-3 vezes	Baixa
• Batatas assadas (cong.)	900 gr.	MICROFAN	450	200°C	40	Mexer 2-3 vezes	Baixa
• Batatas gratinadas	1100 gr. no total	MICROFAN	850	190°C	25	Consultar a nota (*)	Baixa
• Aboborinhas	500 gr.	MICRO	850	-	7 - 8	Deixar inteiras e cobrir	Nenhuma

4.4 FUNÇÃO MEMOTIME (contador de minutos)

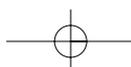
Esta função permite utilizar o temporizador, com o forno DESLIGADO até 99 minutos.

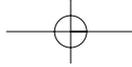
- Rodar o SELECTOR DAS FUNÇÕES (10) para a posição MEMOTIME, programar o tempo desejado e iniciar com o botão START (6).
- A 5 minutos e a 1 minuto do final do tempo programado, o controlo emitirá um bip.

TIPO	QUANTIDADE	FUNÇÃO	NÍVEL DE POTÊNCIA	TEMPERATURA	DURAÇÃO minutos	NOTAS/SUGESTÕES	GRELHA A USAR
• Bolo de amêndoas	1100 gr	MICROFAN	DEFROST	170 °C	25-30	Usar o pirex fornecido	Baixa
• Bolo Quark	1500 gr	MICROFAN	450	170 °C	35-40	Usar o pirex fornecido	Baixa
• Tarte de compota	700 gr	FAN	-	160 °C	55	Usar uma forma metálica	Baixa
• Bolo inglês	950 gr	FAN	-	160 °C	90	Usar uma forma rectangular	Baixa
• Bolo de manteiga	700 gr.	FAN	-	160 °C	40	Usar uma forma metálica	Baixa
• Bolo de nozes	650 gr.	FAN	-	160 °C	40	Usar uma forma metálica	Baixa
• Egg custard	750 gr	MICRO	850	--	16	*	Nenhuma
• Sponge cake	475 gr	MICRO	850	--	6	*	Baixa
• Sponge cake	710 gr	MICROFAN	150	170°C	30	**	Baixa

* * Estas indicações são úteis para executar os testes de cozedura segundo a norma IEC par 17,3, respectivamente teste A e teste B. Outras informações também relativas a outros testes de rendimento segundo a norma IEC 705, encontram-se na tabela da pág. 2.

** Estas indicações são úteis para executar o teste E de cozedura em combinado segundo o projecto de norma (3ª edição da IEC 705) contido no documento IEC 59 HI/69/CD. Lembrar-se de aquecer previamente o forno na função somente FAN com a grelha baixa introduzida. Outras informações também relativas a outros testes de rendimento segundo a norma IEC 705 encontram-se na tabela da pág. 2.





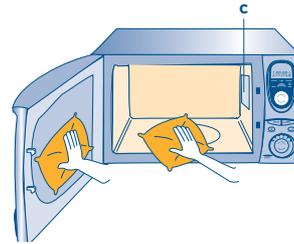
- No final serão emitidos três bip e no display aparecerá a palavra END.

4.5 SEGURANÇA DAS CRIANÇAS

O forno está equipado com um dispositivo de segurança que impede a alteração dos tempos de cozedura programados, durante a cozedura, de modo a evitar aumentos acidentais e perigosos do tempo de cozedura (os alimentos podem-se queimar!).

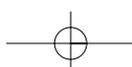
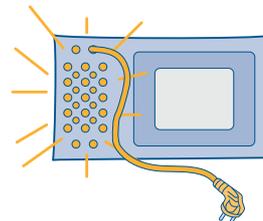
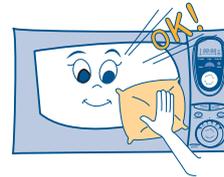
Para a ligação da segurança:

- Manter carregado o botão STOP/CLEAR (5) durante 5 segundos.
- É emitido um bip curto: depois já não será possível corrigir os tempos durante todas as cozeduras.
- Para desligar a segurança que foi ligada anteriormente, manter carregado o botão STOP/CLEAR até ao bip.



4.6 DESCONGELAMENTO: CONSELHOS, SUGESTÕES E RESPECTIVA TABELA

- Os alimentos congelados em sacos ou películas de plástico, bem como na sua embalagem, podem ser colocados directamente no forno desde que não tenham partes metálicas (braçadeiras ou agrafos).
- Alguns alimentos, tais como os legumes e o peixe, não necessitam de descongelar totalmente antes de serem cozinhados.
- Alimentos com molho, carne picada e estufados, descongelam melhor e mais rapidamente se forem mexidos de vez em quando, virados e /ou separados.
- Durante o descongelamento, a carne, o peixe e a fruta perdem líquidos: descongelá-los num recipiente.
- É aconselhável dividir os bocados de carne em sacos antes de os colocar no congelador. Assim poupa-se tempo precioso na sua preparação.
- Logo após o descongelamento, antes de os cozinhar, é importante respeitar os tempos de repouso: significa tempo de repouso (em minutos) o tempo que os alimentos deverão ser deixados a repousar para permitir uma melhor difusão da temperatura dentro deles



CAPÍTULO 4: FUNCIONAMENTO MANUAL

CAPÍTULO 4: FUNCIONAMENTO MANUAL

4.7 AQUECIMENTO: CONSELHOS, SUGESTÕES E RESPECTIVAS TABELAS

O aquecimento dos alimentos é uma função em que o vosso forno a microondas mostra toda a sua utilidade e eficácia. Relativamente aos métodos tradicionais, utilizando as microondas, obtém-se

PROBLEMA	CAUSA/SOLUÇÃO
O aparelho não funciona	<ul style="list-style-type: none"> A porta não está bem fechada A ficha não está bem introduzida na tomada A tomada não tem corrente (verificar os fusíveis da casa).
Condensação na superfície de apoio e no interior do forno	<ul style="list-style-type: none"> Quando se cozinham alimentos que contêm água, é absolutamente normal que o vapor que se produz no interior do forno saia e se condense no interior do forno ou na superfície de cozedura.
Faíscas no interior do forno	<ul style="list-style-type: none"> Não ligar o forno sem alimentos, nas cozeduras automáticas ou microondas e combinadas utilizando as funções "MICRO", "MICROFAN", "MICROGRILL" Não usar recipientes metálicos nas cozeduras acima mencionadas nem sacos ou embalagens com agrafos metálicos.
Os alimentos não aquecem ou não cozem suficientemente	<ul style="list-style-type: none"> Funcionamento AUTOMÁTICO: verificar se o símbolo de cozedura que está a piscar no display corresponde ao tipo de cozedura desejado, respeitar as quantidade e utilizar os acessórios e recipientes descritos para a receita. Funcionamento MANUAL: seleccionar a função correcta ou diminuir o tempo de cozedura. Mexer os alimentos durante a cozedura. Ter presente que os alimentos cozem melhor se forem cortados em pedaços de dimensões uniformes.
Os alimentos queimam-se	<ul style="list-style-type: none"> Funcionamento AUTOMÁTICO: verificar se o símbolo de cozedura que está a piscar no display corresponde ao tipo de cozedura desejado, respeitar as quantidade e utilizar os acessórios e recipientes descritos para a receita. Funcionamento MANUAL: seleccionar a função correcta ou diminuir o tempo de cozedura.
Os alimentos não cozem de modo uniforme	<ul style="list-style-type: none"> Mexer os alimentos durante a cozedura. Ter presente que os alimentos cozem melhor se forem cortados em pedaços de dimensões uniformes. O prato giratório ficou bloqueado
Aparece no display a palavra "FAIL"	<ul style="list-style-type: none"> Contactar um Centro de Assistência autorizado.

