

COMO OBTER OS MELHORES RESULTADOS DO SEU FORNO

O que quero fazer ?	Qual função escolho?	Istruções para o uso	Tab. quantidade/tem po
• Manter quentes os alimentos	Somente microondas	Pot. 1 (125 W)	42 43
• Descongelar	Somente microondas	Pot. Defrost	40 41
• Amaciar chocolate/glace	Somente microondas	Pot. 2 (250 W)	42
• Derreter manteiga e amaciar queijos		Pot. 3 (425 W)	43 47
• Cozer doces			44 47
• Cozinhar carne à jardineira, peito de frango	Somente microondas	Pot. 4 (625 W)	42 43 44
• Cozer fruta, verdura, arroz, sopa, peixe	Somente microondas	Pot. 5 (850 W)	42 45 46
• Aquecer todos os alimentos já cozidos ou congelados			43 44
• Descongelar, aquecer, cozer em duas alturas simultaneamente	Somente microondas com GRELHA DISTANCIADORA BAIXA (Não para todos os modelos).	38	39
• Cozer todos os tipos de assados, aves carne no espeto, etc.	Combinada microondas+ grill	48 49	49
• Gratinar alimentos (ex.: lasanhas, verduras, macarrão)			
• Grelhar de maneira tradicional hambúrguer, costeletas, salsicha, pão, etc.	Somente grill	50 51	51
• Cozer Pipoca	Funções pré-memorizadas "Quick menu"	Pop Corn	54 53
• Aquecer Pizzas congeladas		Pizza	54 53
• Aquecer alimentos pré-cozidos congelados		Jacket Potatoes	54 53
• Cozer Batatas		Beverages	54 53
• Aquecer Bebidas		Ready Meals	54 53
• Aquecer alimentos precocida do refrigerador.			



MICROONDAS



MICROONDAS + GRILL



GRILL



GRILL



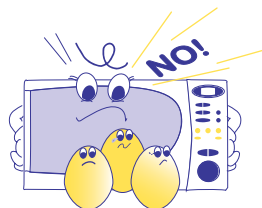
MICROONDAS

P R E C A U Ç Õ E S

Ler com atenção as seguintes instruções e conservar para futuras consultas.

N.B. : Este forno foi concebido para descongelar, aquecer e cozinhar alimentos em casa. Não deve ser utilizado para outros fins, nem deve ser modificado ou manuseado de nenhuma maneira.

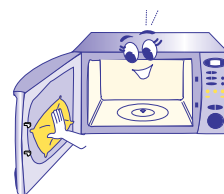
- 1) ATENÇÃO: Se a porta ou as borrachas estiverem danificadas, o forno não deve ser usado até que um técnico especializado (instruído pelo fabricante ou pelo Serviço de Clientes do vendedor) tenha executado a sua reparação.



- 2) ATENÇÃO: É perigoso para quem não tenha uma preparação específica efectuar trabalhos de manutenção e reparação que obriguem a remoção de protecções contra a exposição às microondas.

- 3) ATENÇÃO: Não aquecer líquidos ou outros alimentos em recipientes herméticos os quais poderão explodir.

Não cozinhar nem aquecer ovos com a casca no microondas pois poderão explodir, mesmo depois de cozinhados.



- 4) ATENÇÃO. Consentir o uso do forno pelas crianças sem vigilância apenas depois de lhes ter sido ensinado como utilizar o forno em segurança e que as mesmas tenham compreendido os perigos ligados a uma utilização inadequado.

Não deixar aproximar as crianças quando o forno está a funcionar (perigo de queimaduras).



- 5) Não tentar pôr o forno a funcionar com a porta aberta, violando os dispositivos de segurança.

- 6) Não pôr o forno a funcionar no caso em que tenham ficado objectos entalados entre a parte frontal do forno e a porta.

Manter sempre limpa a parte interna da porta (E) usando um pano húmido e detergentes não abrasivos. Não deixar acumular sujidade ou resíduos de alimentos entre a parte frontal do forno e a porta

- 7) Não pôr o forno a funcionar se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem danificados pois poderão provocar choques eléctricos.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, o mesmo deve ser substituído pelo Fabricante ou pelo seu Serviço de Assistência Técnica ou, como quer que seja, por uma pessoa que possua uma qualificação análoga, de forma a prevenir qualquer risco.

- 8) Se sair fumo do forno, desligar o aparelho ou desligar a ficha da tomada de corrente sem abrir a porta para sufocar as chamas.

- 9) Utilizar exclusivamente utensílios para fornos a microondas. Para evitar aquecimento excessivo, com o conseqüente risco de incêndio, é aconselhável controlar o forno quando si cozinham alimentos em recipientes de usar e deitar fora em plástica, cartão ou noutro material inflamável ou quando se aquecem pequenas quantidades de alimentos.

- 10) Não colocar o prato giratório em água quando está muito quente. A diferença de temperatura provocaria a sua ruptura.

- 11) Quando se utilizam as funções "Só MICROONDAS" e "COMBINADA MICROONDAS" não se deve aquecer previamente o forno (sem alimentos) nem acendê-lo quando está vazio pois podem provocar-se faíscas. 
- 12) Antes de utilizar o forno, verificar se os utensílios e os recipientes são específicos para microondas (consultar a secção "RECIPIENTES A SEREM USADOS")
- 13) O aparelho aquece durante o uso. Não tocar nos elementos aquecedores dentro do forno.
- 14) Durante o aquecimento de líquidos (água, café, leite, etc.) é possível que, por efeito da ebulição retardada, o conteúdo comece repentinamente a ferver e transborde violentamente, provocando queimaduras. Para evitar essa situação, antes de iniciar o aquecimento de líquidos, é necessário introduzir uma colher de plástico ou uma vareta de vidro dentro do recipiente. Pegar sempre com muito cuidado no recipiente. 
- 15) Não aquecer licores com graduação alcoólica elevada nem grandes quantidades de óleo pois podem incendiar-se.
- 16) Após o aquecimento de alimentos para recém-nascidos (contidos em biberões ou em boiões), agitar ou mexer o conteúdo e verificar a temperatura antes do consumo, para evitar queimaduras. Também é aconselhável agitar ou mexer os alimentos para garantir uma temperatura homogênea.

Quando se utilizam esterilizadores para biberões adquiridos no comércio, antes de acender o forno deve-se verificar SEMPRE se o recipiente tem a quantidade de água indicada pelo fabricante.

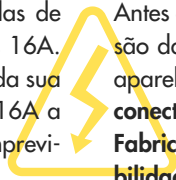
NOTE BEM: Quando se liga o aparelho pela primeira vez, é possível que durante cerca de 10 minutos, se sinta um cheiro de "novo" e algum fumo. Isso é provocado somente pela presença de substâncias de protecção aplicadas às resistências.

D A D O S T É C N I C O S

Dimensões externas (LxHxP)	515x305x400	Para ulteriores dados técnicos, consultar a placa de características anexada na parte posterior do aparelho.
Dimensões internas (LxHxP)	322x193x322	
Volume líquido do forno	23 lt.	 Este aparelho está em conformidade com as Directivas CEE 89/336 e 92/31 em relação à Compatibilidade
Peso	21,6 kg.	
Diâmetro do prato rotativo	31 cm	
Lâmpada do forno	25 W	

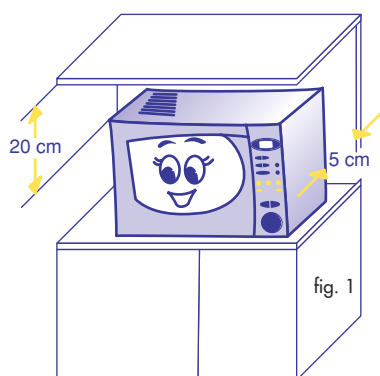
C O N E X Ã O E L É C T R I C A

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.

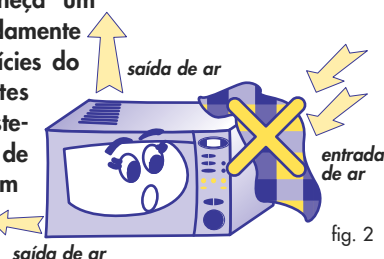
Antes de utilizar o aparelho, verificar que a tensão da rede seja aquela indicada na placa do aparelho e **que a tomada de corrente seja conectada a uma ligação à terra eficiente: o Fabricante declina toda e qualquer responsabilidade derivante da inobservância desta norma.** 

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 (G) e o relativo suporte (H). 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.

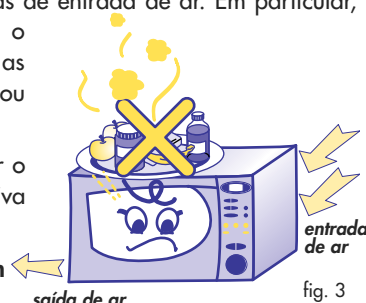


- 5) Após ter posicionado o aparelho no plano de trabalho, verificar que permaneça um espaço de aproximadamente 5 cm entre as superfícies do aparelho e as partes laterais e a parte posterior, e um espaço livre de pelo menos 20 cm sobre o forno (ver fig. 1).



- 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 (H) e apoiar o prato rotativo (G). 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 a seguir. Estas informações lhes serão úteis para consultar os livros de receitas para microondas que se encontram no comércio.

DESCRIÇÃO DOS COMANDOS

1. Visor

Este é o mostrador de um relógio de 24 horas, dos tempos de cozedura programados, das funções escolhidas (indicadores superiores) e do nível de microondas seleccionado (indicadores inferiores).

2. Tecla "Grill":

cozedura somente com grill.
Premer esta tecla para grelhar os alimentos.

3. Tecla "Combi":

cozedura combinada com grill.
Premer esta tecla para programar as cozeduras combinadas microondas + grill.

4. Tecla "Micro":

cozedura com microondas
Premer esta tecla para cozer ou aquecer os alimentos

5. Tecla "Defrost":

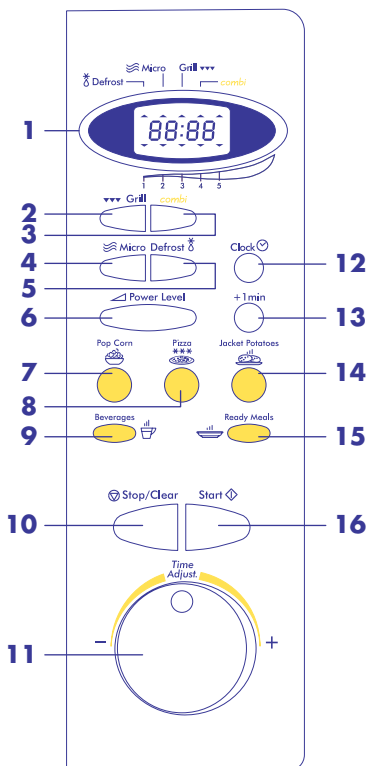
descongelamento automático
Premer esta tecla para descongelar os alimentos.

6. Tecla "Power Level":

nível de potência de microondas
Premer esta tecla para seleccionar a potência de microondas desejada.

Os níveis de potência das microondas disponíveis são os seguintes:

- 1 - 125 W
- 2 - 250 W
- 3 - 425 W
- 4 - 625 W
- 5 - 850 W



7 - 8 - 9 - 14 - 15:

Teclas "Quick menu"

Premir uma destas teclas para preparar Pipoca, Batatas com casca, Bebidas quentes, Pratos Prontos, Pizzas congeladas, pratos pré-cozidos congelados.

10. Tecla "Stop / clear"

anulação

Premir esta tecla para interromper a cozedura ou anular os tempos de cozedura programados.

11. Tecla "Time Adjust" :

tempos de cozedura

Premir estas teclas para programar o tempo de cozedura ou a hora

12. Tecla "Clock"

para acertar o relógio

Premir esta tecla para inserir a hora actual e para visualizar o relógio durante o funcionamento do forno.

13. Tecla "+ 1 min."

Premir esta tecla para programar automaticamente 1 minuto de microondas com potência máxima. Cada vez que preme-se a tecla, o tempo aumenta 30 segundos até ao máximo de 6 minutos.

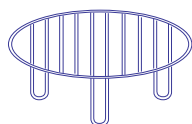
16. Tecla "Start":

accionamento

Premir esta tecla para fazer funcionar o forno, depois de ter seleccionado a função e os tempos desejados.

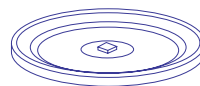
ACCESÓRIOS

SUPORTE METÁLICO



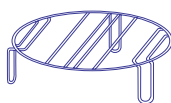
Função só grill:
para todos os tipos de grelhados.

PRATO ROTATIVO



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

GRELHA BAIXA



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 podeis 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 (G) 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.

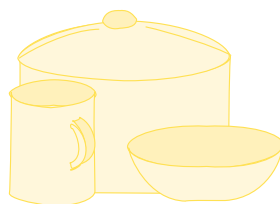
Não são apropriados para a cozedura a microondas os recipientes de metal, madeira, junco e cristal.

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.

Se o forno trabalha só na função grill, é possível utilizar todos os materiais para forno.

	Vidro	Pyrex	Vidro-cerâmica	Terracota	Folhas de alumínio	Plástico	Papel ou papelão*	Recipientes metálicos
<i>Só microondas</i>	SIM	SIM	SIM	SIM	NÃO	SIM	SIM	NÃO
<i>Combinada microondas + grill</i>	NÃO	SIM	SIM	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
<i>Só grill</i>	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.

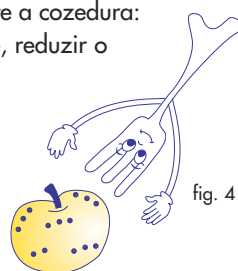


fig. 4

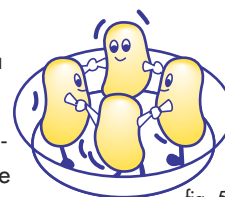


fig. 5

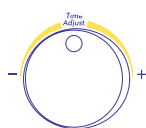
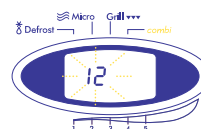
USO DOS COMANDOS E PROGRAMAÇÃO

- Quando liga-se o aparelho pela primeira vez à rede eléctrica doméstica, ou depois que faltou corrente, no visor aparecerão as cifras 12:00 lampejantes.

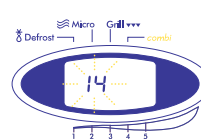
Para programar a hora do dia, seguir as instruções abaixo:



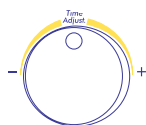
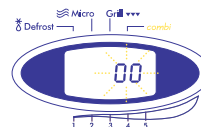
1. Premir a tecla **"Clock"** (12).
(No visor lampejam as horas).



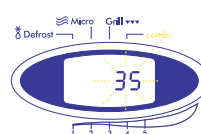
2. Programar a hora desejada girando o botão do timer **"Time Adjust"** (11).
(No visor lampejam as horas).



3. Premir mais uma vez a tecla **"Clock"** (12).
(No visor as horas desaparecem e começam a lampear os minutos)



4. Programar os minutos desejados girando o botão do timer **"Time Adjust"** (11). (No visor lampejam os minutos).



5. Premir mais uma vez a tecla **"Clock"** (12).
(O visor mostra a hora programada).



- Para trocar a hora do mostrador quando já estiver programada, premir a tecla **"Clock"** (12) e depois fazer a nova programação da hora como descrito acima.
- É possível visualizar a hora atual, mesmo depois de ter accionado a função programada, basta premir a tecla **"Clock"** (12) (a hora é visualizada por 3 segundos).



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

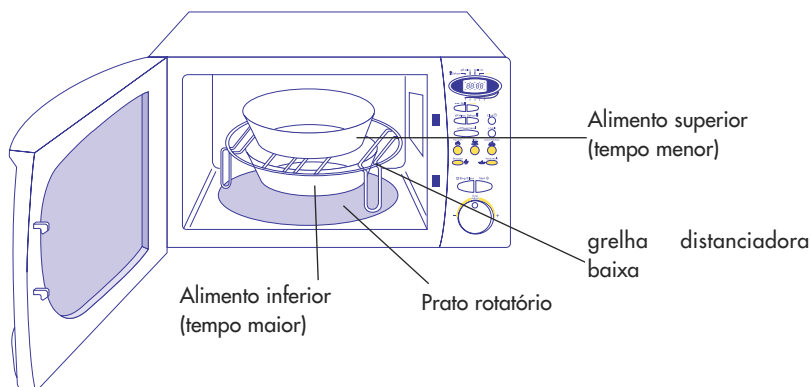
Utilizando a grelha distanciadora baixa com a função só microondas, É possível descongelar, aquecer e cozer simultaneamente alimentos, mesmo se diferentes, colocados nas duas alturas. De facto, o sistema especial de emissão dupla das microondas permite otimizar a distribuição da energia.

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.

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

- 2) Ter o cuidado de colocar SEMPRE sobre a GRELHA DISTANCIADORA baixa 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	*	22	Girar a carne sobre si mesma após 15'. Terminada a descongelação, deixar repousar 15' minutos.
• Carne moída	prato inferior	500	*	22	
• Frango em pedaços	prato superior	500	*	26	Separar os pedaços de carne durante a descongelação. Terminada a descongelação, deixar repousar 15 minutos.
• Carne à jardineira	prato inferior	500	*	26	
• Couve-flor	prato superior	450	*	24	Terminada a descongelação, deixar repousar 5-10 minutos
• Peixe inteiro	prato inferior	500	*	24	

Tempo de aquecimento

Tipo	Pos. Recipiente	Quantidade g.	Botão Potência	Minutos	Observações
• Porção de carne	prato superior	150	5	8	Cobrir o alimento com a película transparente
• Porção de verdura	prato inferior	250	5	8	Cobrir o alimento com a película transparente
• Prato de lasanha	prato superior	500	5	11	Cobrir o alimento com a película transparente
• Prato de lasanha	prato inferior	500	5	11	Cobrir o alimento com a película transparente
• Porção de carne	prato superior	150	5	8	Cobrir o alimento com a película transparente
• Prato de lasanha	prato inferior	500	5	10	Cobrir o alimento com a película transparente

Tempos de cozedura

Tipo	Pos. Recipiente	Quantidade g.	Botão Potência	Minutos	Observações
• Batatas	prato superior	500	5	24	Cortar em pedaços iguais e cobrir com a película
• Batatas	prato inferior	500	5	24	
• Cenoura	prato superior	500	5	20	Cortar em pedaços iguais e cobrir com a película
• Cenoura	prato inferior	500	5	20	
• Peixe em fatias	prato superior	400	5	15	Cobrir com a película. Após 15' retirar a grelha
• Aboborinha	prato inferior	475	5	18	
• Peixe inteiro	prato superior	200	5	13	Cobrir com a película. Após 13' retirar a grelha
• Aboborinha	prato inferior	475	5	17	
• Peixe inteiro	prato superior	200	5	13	Cobrir com a película
• Peixe inteiro	prato inferior	200	5	13	
• Batatas	prato superior	500	5	24	Cortar em pedaços iguais e cobrir com a película
• Goulash	prato inferior	1500	5	48	
• Arroz	prato superior	300	5	24	Cobrir com a película e misturar 2 vezes
• Couve	prato inferior	500	5	24	
• Ervilha	prato superior	500	5	22	Cobrir com a película
• Couve-de-Bruxelas	prato inferior	500	5	22	



FUNÇÃO SÓ MICROONDAS

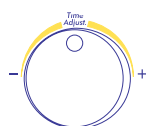
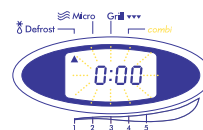
Esta função é apropriada para:

- Descongelarpag. 40
- Aquecerpag. 43
- Manter os alimentos quentespag. 43
- Cozer carne à jardineira, carnes brancas, fruta, verdura, arroz, sopa, peixepag. 45

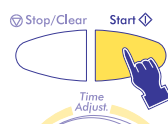
COMO PROGRAMAR A DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA



1. Premir a tecla **"Defrost"** (5). (O visor lampeja em 0:00) e acende-se o indicador da função de descongelação na parte superior à esquerda.



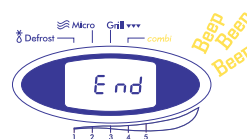
2. Programar o tempo desejado girando o botão do timer **"Time Adjust"** (11). (O visor lampeja).



3. Premir a tecla **"Start"** (16). (O visor indica o tempo programado).



4. Terminado o tempo programado, o controlo emite três beeps longos e no visor aparece a escrita **"End"**.



- Se abrir a porta para controlar o andamento da descongelação, as microondas se interrompem e no visor lampeja o tempo restante. Para continuar a descongelação, fechar a porta e premir a tecla **"Start"**. O forno recomeça a contagem do tempo a partir de onde tinha sido interrompido.
- Para zerar o tempo programado, seguir as instruções abaixo:
 - se a porta do forno estiver aberta, premir 1 vez a tecla **"Stop/Clear"** (10);
 - se o forno estiver a funcionar, premir 2 vezes a tecla **"Stop/Clear"** (10);
 - e o forno estiver desligado e a porta fechada, premir 1 vez a tecla **"Stop/Clear"** (10).

UTILIZAR A FUNÇÃO SÓ MICROONDAS PARA DESCONGELAR

- Alimentos congelados em saquinhos ou películas de plástico, ou mesmo na sua confeção, 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 confeções 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	Timer (minutos)	Observações	Tempo de repouso (min.)
CARNE				
• Assados (porco, boi, novilho, etc)	1 kg	21 - 23	(*)	20
• Bifes, costeletas, fatias	200 gr	5 - 7		5
• Carne à jardineira, goulasch	500 gr	12 - 14		10
• Carne picada	500 gr	10 - 12		15
• "	250 gr	6 - 8		10
• Hamburger	200 gr	6 - 8		10
• Chouriço	300 gr	8 - 10		10
AVES DE CAPOEIRA				
• Pato, peru	1,5 kg	27 - 29	Ao terminar o tempo de repouso, lavar sob a água quente para retirar, se presente, o gelo.	20
• Frango inteiro	1,5 kg	27 - 29		20
• Frango em pedaços	500 gr	12 - 14		10
• Peito de frango	300 gr	10 - 12		10
VERDURA				
• Beringela em cubos	500 gr	15 - 17	Para facilitar a descongelação, misturar de vez em quando as verduras.	5
• Pimentão em pedaços	500 gr	14 - 16		5
• Ervilhas em grãos	500 gr	11 - 13		5
• Coração de alcachofra	300 gr	8 - 10		5
• Espargo em pedaços	500 gr	12 - 14		5
• Vagens cortadas	500 gr	14 - 16		5
• Brócolos inteiros	500 gr	13 - 15		5
• Couve de Bruxelas	500 gr	13 - 15		5
• Cenouras fatiadas	500 gr	12 - 14		5
• Couve-flor em pedaços	450 gr	11 - 13		5
• Verdura mista	300 gr	7 - 9		5
• Espinafre cortado	300 gr	8 - 10		5
PEIXE				
• Filetes	300 gr	8 - 10		7
• Fatias	400 gr	9 - 11		7
• Inteiro	500 gr	11 - 13		7
• Camarões	400 gr	9 - 11		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 - 3	Colocar o pão directamente no prato rotativo	3
• 4 pãezinhos médios	300 gr	3 - 5		3
• Pão em fatia	250 gr	3 - 5		3
• Pão integral em fatia	250 gr	3 - 5		3
FRUTA				
• Morangos, ameixas, cerejas, groselhas, damascos	500 gr	9 - 11	Misturar 2 - 3 vezes.	10
• Framboesas	300 gr	6 - 8	Misturar 2 - 3 vezes.	10
• Amoras	250 gr	4 - 6	Misturar 2 - 3 vezes.	6

(*) Estas indicações são adequadas para fazer o teste de descongelação de carne picada segundo a Norma 60705, Par. 13.3 (ver pág. 2). Vire os alimentos a meio do tempo programado. Coloque o alimento a descongelar directamente sobre o prato rotativo.

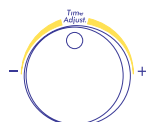
A tabela da pág. 2 fornece mais informações, também no que diz respeito a outros Testes de Rendimento segundo a Norma 60705.



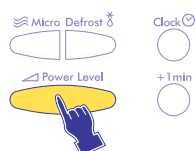
COMO PROGRAMAR O FORNO PARA MANTER OS ALIMENTOS QUENTES, AQUECER, COZER



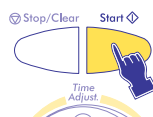
1. Premir a tecla **"Micro"** (4). (O visor lampeja em 0:00 e se acendem o segundo indicador da função microondas no alto à esquerda e o primeiro indicador de nível de microondas na parte inferior à direita).



2. Programar o tempo desejado girando o botão do timer **"Time Adjust"** (11). (O visor lampeja).



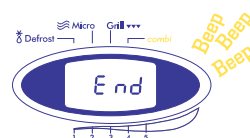
3. Premir a tecla **"Power Level"** (6) até seleccionar a potência desejada (5 = máximo; 1 = mínimo). Se não se preme a tecla, o forno funcionará com a potência máxima (potência 5). (No visor o indicador inferior indicará o nível de potência seleccionado).



4. Premir a tecla **"Start"** (16). (O visor indicará o tempo e a potência programados).



5. Terminado o tempo programado, o controlo emite três beeps longos e no visor aparece a escrita **"End"**.



- É possível visualizar a hora do dia mesmo durante o funcionamento do forno, simplesmente premendo a tecla **"Clock"** (12). O visor mostrará a hora e a manterá por aproximadamente 3 segundos.
- É possível controlar o andamento da função programada a qualquer momento; abrir a porta e controlar o alimento. Interrompe-se, assim, a emissão das microondas que recomeçará ao fechar a porta e premir a tecla **"Start"** (16).
- Se, por qualquer motivo, fosse necessário interromper a cozedura sem abrir a porta, basta premir a tecla **"Stop/Clear"** (10).
- Para terminar a cozedura, proceder da seguinte maneira:
 - se a porta do forno estiver aberta, premir 1 vez a tecla **"Stop/Clear"** (10);
 - se o forno estiver a funcionar, premir 2 vezes a tecla **"Stop/Clear"** (10);
 - se o forno estiver desligado e a porta fechada, premir 1 vez a tecla **"Stop/Clear"** (10).
- O tempo de cozedura e a potência de microondas podem ser modificados mesmo depois de ter premido a tecla **"Start"** (16) para ligar a função desejada.



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.

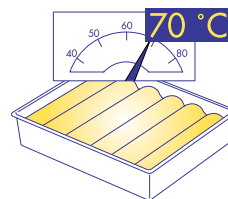
Colocar o botão de selecção da potência na posição **1** e, cobrindo o alimento com um prato ou com a película transparente, este ficará quente até o momento necessário.

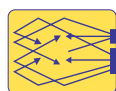
Se preferires, podes deixar os alimentos quentes directamente no prato em que será servido (sempre coberto).

UTILIZAR A FUNÇÃO SÓ MICROONDAS PARA 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.





MICROONDAS

Tempos de aquecimento

N.B: Alguns aquecimentos podem ser facilmente efectuados utilizando as funções pré-memorizadas "Quick menu" (ver pág. 30 ou pág. 53).

Type	Quantidade	Função	potência	tempo (minutos)	Observações
AMACIAR OS ALIMENTOS					
• Chocolate/glacê	100 gr	MW	3	4 - 5	Colocar num prato. Misturar o glacê 1 vez.
• Manteiga	50 -70 gr	"	5	0'.5"-0'.10"	
ALIMENTOS COM A TEMP. DO FRIGORÍFERO (5/8 °C) até 20/30 °C					
• Yogurt	125 gr	"	5	0'.15"-0'.20"	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.
• Biberão	240 gr	"	5	0'.30"-0'.35"	
ALIMENTOS PRÉ-COZIDOS COM A TEMP. DO FRIGORÍFERO (TEMP. INICIAL 5/8 °C) ATÉ 70 °C APROXIMADAMENTE					
• Embalagem de lasanha ou de massa recheada	400 gr	"	5	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 ótimo resultado, o alimento deve ser sempre coberto.
• Embalagem de carne com arroz e/ou verduras	400 gr	"	5	4 - 6	
• Embalagem de peixe e/ou verduras	300 gr	"	5	3 - 5	Entendem-se porções de qualquer tipo de alimento já cozido a ser aquecido a uma temp. de 70 °C. O alimento deve ser colocado directamente no prato onde vai ser consumido e deve sempre ser coberto com a película transparente ou com um prato girado ao contrário.
• Pratos de carne e/ou verdura	400 gr	"	5	5 - 7	
• Prato de massas, cannelloni ou lasanhas	400 gr	"	5	5 - 7	
• Prato de peixe e/ou arroz	300 gr	"	5	4 - 6	
ALIMENTOS CONGELADOS A SEREM AQUECIDOS / COZIDOS (TEMP. INICIAL -18º /- 20 °C) ATÉ 70 °C APROXIMADAMENTE					
• Embalagem de lasanhas ou de massa com recheio	400 gr	"	5	6 - 8	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.
• Embalagem de carne com arroz e/ou verduras	400 gr	"	5	5 - 7	
• Embalagem de peixe e/ou verduras pré-cozidas	300 gr	"	5	3 - 5	Retirar o alimento cru da embalagem e colocar num recipiente apropriado para microondas e cobrir
• Embalagem de peixe e/ou verduras cruas	300 gr	"	5	8 - 10	
• Porções de carne e/ou verduras	400 gr	"	5	6 - 8	Entendem-se porções de qualquer tipo de alimento já cozido congelado a ser aquecido a uma temperatura de 70 °C. Colocar o alimento congelado no prato onde vai ser consumido e cobri-lo com um outro prato girado ou um pyrex. Certificar-se de que o centro esteja bem quente, se possível, misturar o alimento
• Porções de massa cannelloni ou lasanha	400 gr	"	5	7 - 9	
• Porções de peixe e/ou arroz	300 gr	"	5	4 - 6	
BEBIDAS DE FRIGORÍFERO (5 / 8 °C) ATÉ 70 °C APROXIMADAMENTE					
• 1 chávena de água	180 cc	"	5	2 - 2'.30"	Todas as bebidas devem ser misturadas ao terminar o aquecimento para homogeneizar a temperatura. Para o caldo, aconselhamos cobri-lo com um prato girado.
• 1 chávena de leite	150 cc	"	5	1'.30" - 2	
• 1 chávena de café	100 cc	"	5	1'.30" - 2	
• 1 prato de caldo de carne	300 cc	"	5	4 - 5	
BEBIDAS A TEMPERATURA AMBIENTE (20 / 30 °C) ATÉ 70 °C APROXIMADAMENTE					
• 1 chávena de água	180 cc	"	5	1'.30" - 2	Todas as bebidas devem ser misturadas ao terminar o aquecimento para homogeneizar a temperatura. Para o caldo, aconselhamos cobri-lo com um prato girado.
• 1 chávena de leite	150 cc	"	5	1 - 1'.30"	
• 1 chávena de café	100 cc	"	5	1 - 1'.30"	
• 1 prato de caldo de carne	300 cc	"	5	3 - 4	



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 "cozedura em sequência microondas e grill".

PEIXE

O peixe coze muito rapidamente e com óptimos 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. Antes de começar a cozedura, lavá-las e limpá-las.

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	Selector de potência	Timer (minutos)	Observações	Tempo de repouso (minuti)
PEIXE					
• Filetes	300 gr	5	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	5	9 - 10	Cortar em pedacos de 2 cm	4
• Alcachofras	300 gr	"	11 - 12	É preferível usar fundos de alcachofra.	4
• Vagens	500 gr	"	11 - 12	Cortar em pedacos	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 pedacos iguais	4
• Couve-flor	500 gr	"	11 - 12	Dividi-la em pedacos	4
• Aipo	500 gr	"	7 - 8	Dividi-la em pedacos	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 pedacos	4
• Batatas	500 gr	"	8 - 9	Cortá-las em pedacos iguais	4
• Aboborinhas	500 gr	"	7 - 8	Cortá-las em fatias.	4
CARNE					
• Goulash	1,5 kg	"	35 - 40	Cozinhar sem cobrir, misturar 2 - 3 vezes.	10
• Peito de frango	500 gr	4	13 - 15	Girar na metade da cozedura	3
• Rolo de carne	900 gr	"	19 - 21	(*)	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 indicações são adequadas para fazer o Teste de cozedura de carne picada segundo a norma 60705, Par. 12.3.3. Cubra o recipiente com película transparente adequada para fornos microondas. A tabela da pág. 2 fornece mais informações, também no que diz respeito a outros Testes de Rendimento segundo a Norma 60705.



DOCES E FRUTAS

Os doces levedam (com potência reduzida) muito mais que na cozedura tradicional. Visto que não formam a casca, é preferível ornar a superfície com creme ou glace (ex.: com chocolate); devem ser mantidos cobertos após a cozedura porque se secam mais rapidamente do que os cozidos no forno tradicional. A fruta deve ser furada se cozida com a casca e deve ser mantida coberta: é importante observar o tempo de repouso (3 - 5 minutos).

Tempos de cozedura para doces e frutas

Tipo/Quantidade	Selector de potência	Timer (minutos)	Tempo de repouso (minutos)	Observações
Torta de nozes (700 g)	3	15 - 17	5	Pode ser acompanhada com qualquer tipo de creme.
Torta vienense (850 g)	"	19 - 21	5	Para rechear com compota.
Torta de abacaxi (800 g)	"	17 - 19	5	As fatias de abacaxi podem ser colocadas no fundo da tarteira, ou cortadas em pedaços e colocadas na massa.
Torta de maçã (1000 g)	"	19 - 21	5	As maçãs devem ser colocadas como decoração na superfície.
Torta ao café (750 g)	"	15 - 17	5	Ótima rechada com um creme.
Gemada	4	2 - 4	3	Misturar com um batedor a cada 30".
Pêras cozidas (300 g)	5	4 - 6	3	As pêras devem ser cortadas em quatro pedaços.
Maças cozidas (300 g)	"	5 - 7	3	As maçãs deve ser cortadas em fatias.
Egg custard (750 gr)	"	15 - 17	5	Estas indicações são adequadas para fazer os Testes de Cozedura segundo a norma 60705, par. 12.3.1.
Sponge cake (475 gr)	"	5 - 7	5	Estas indicações são adequadas para fazer os Testes de Cozedura segundo a norma 60705, par. 12.3.2. A tabela da pág. 2 fornece mais informações, também no que diz respeito a outros Testes de Rendimento segundo a Norma 60705.



FUNÇÃO COMBINADA MICROONDAS + GRILL

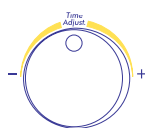
Esta função é apropriada para:

- Cozinhar rapidamente todos os tipos de assados, aves, carne no espeto, batatas .pag. 49
- Gratinar alimentos (ex.: lasanha, verduras, macarrão) .pag. 49

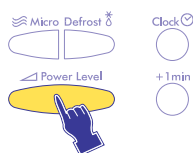
COMO PROGRAMAR A FUNÇÃO COMBINADA MICROONDAS + GRILL



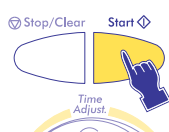
1. Premir a tecla **"Combi"** (3). (O visor lampeja em 0:00 e acendem-se o indicador na parte superior, relativo à função combinada microondas + grill, e o indicador na parte inferior à esquerda, relativo à potência de microondas).



2. Programar o tempo desejado girando o botão do timer **"Time Adjust"** (11). (O visor lampeja).



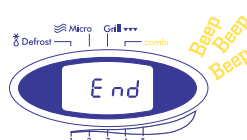
3. Premir a tecla **"Power Level"** (6) até seleccionar a potência desejada (5 = máximo; 1 = mínimo). Se não se preme a tecla, o forno funcionará com a potência 3. (No visor o indicador inferior indicará o nível de potência seleccionado)



4. Premir a tecla **"Start"** (16). (O visor indicará o tempo e a potência programados).



5. Terminado o tempo programado, o controlo emite três beeps longos e no visor aparece a escrita **"End"**.



- É possível visualizar a hora do dia mesmo durante o funcionamento do forno, simplesmente premendo a tecla **"Clock"** (12). O visor mostrará a hora e a manterá por aproximadamente 3 segundos.
- É possível controlar o andamento da função programada a qualquer momento; abrir a porta e controlar o alimento. Interrompe-se, assim, a emissão das microondas que recomeçará ao fechar a porta e premir a tecla **"Start"** (16).
- Se, por qualquer motivo, fosse necessário interromper a cozedura sem abrir a porta, basta premir a tecla **"Stop/Clear"** (10).
- Para terminar a cozedura, proceder da seguinte maneira:
 - se a porta do forno estiver aberta, premir 1 vez a tecla **"Stop/Clear"** (10);
 - se o forno estiver a funcionar, premir 2 vezes a tecla **"Stop/Clear"** (10);
 - se o forno estiver desligado e a porta fechada, premir 1 vez a tecla **"Stop/Clear"** (10).
- O tempo de cozedura e a potência de microondas podem ser modificados mesmo depois de ter premido a tecla **"Start"** (16) para ligar a função desejada.

NOTA: este modelo possui um ciclo de arrefecimento automático que entra em função caso o forno alcance uma temperatura demasiado alta no final de uma cozedura nas funções "combinada microondas + grelhador" ou "somente grelhador": o ventilador, a base giratória e a lâmpada do forno continuam ligados (por mais 5 minutos, aproximadamente), enquanto que a resistência do grelhador e a parte relativa ao microondas são desligadas. Para além disso, abrindo e fechando a porta para retirar o alimento, no visor aparecerá a escrita **"Cool"** (arrefecimento) até à conclusão do ciclo.



UTILIZAR A FUNÇÃO COMBINADA MICROONDAS + GRILL PARA COZINHAR

Esta função é ideal para todos os pratos que precisam ser "gratinados" ou que devem obter uma certa cor. Mas é necessário lembrar o quanto segue:

- Não acrescentar condimentos em geral (**colocar somente 1/2 copo de água para manter macia a carne**)
- Inverter os assados e os pedaços grandes de carne à metade cozida.
- Se, durante a cozedura, a superfície superior resultar suficientemente gratinada antes que tenha terminado o tempo programado, premir a tecla "**Stop/Clear**" (10) e programar o tempo restante somente com microondas. Para verificar a cozedura dos alimentos, abrir a porta do forno. A abertura da porta interrompe tanto o funcionamento a microondas como o grill. Para recomençar a cozedura, basta fechar a porta e premir a tecla "**Start**" (16).
- 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	Selector de potência	Selector Timer (minutos)	Observações	Tempo de repouso (minutos)
• Lasanha	1100 gr	5	11+ 9 microwave only	Tempos obtidos com a massa crua. Se a massa for pré-cozida, cozer na "função combinada" até alcançar o gratinado (cor) desejada.	5
• Nhoque à romana	600 gr	"	14	evite sobreposição demasiada	5
• Macarrão gratinado	1500 gr	"	11	a massa deve ser cozida antes separadamente	5
• Couve-flor com bechamel	1000 gr	"	18	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	3	20	é aconselhável que sejam de dimensões iguais	5
• Pimentões recheados	1400 gr	5	20	são preferíveis aqueles baixos e largos	5
• Beringela à parmigiana	1300 gr	"	14	as beringelas podem ser fritas ou grelhadas anteriormente	5
• Batatas assadas	750 gr	4	30	Misturar 2 - 3 vezes.	5
• Batatas gratinadas	1100 gr	5	23	(*)	5
• Assados (porco, boi)	1000 gr	2	55	Deixar um pouco de gordura ao redor para que não se seque. Girar depois de 35'-40'.	10
• Rolo de carne Estas instruções não se referem ao teste 12.3.3 da norma 60705 para o qual deve-se consultar a tabela à pág. 2	800 gr	3	20	Misturar 500 g de carne de boi moída com ovo, fiambre, pão ralado, etc.	10
• Frango inteiro	1200 gr	4	40	(**)	10
• Carne no espeto	600 gr	3	20	Girar à metade cozedura	10
• Anho	1000 gr	"	40	Girar à metade cozedura	"
• Peru (em pedaços)	1000 gr	"	45	Girar à metade cozedura	"
• Pato	1500 gr	"	50	Girar à metade cozedura	"

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

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



F U N Ç Ã O S Ó G R I L L

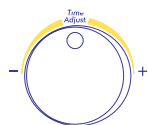
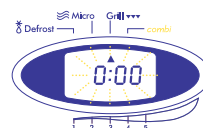
Esta função é apropriada para:

- Todo tipo de grelhado tradicional, por exemplo: hambúrguer, costeletas, salsicha, pão torrado, etc. pag. 51

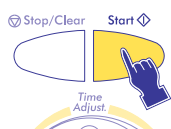
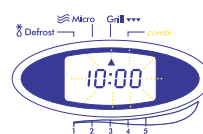
CLIGAR O FORNO COM A FUNÇÃO SÓ GRILL



1. Premer a tecla **"Grill"** (2). (O visor lampeja em 0:00 e acende-se o indicador na parte superior, relativo à função cozedura grill).



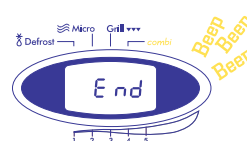
2. Programar o tempo desejado girando o botão do timer **"Time Adjust"** (11). (O visor lampeja).



3. Premer a tecla **"Start"** (16). (O visor indicará o tempo programado).



4. Terminado o tempo programado, o controlo emite três beeps longos e no visor aparece a escrita **"End"**.



- É possível visualizar a hora do dia mesmo durante o funcionamento do forno, simplesmente premendo a tecla **"Clock"** (12). O visor mostrará a hora e a manterá por aproximadamente 3 segundos.
- É possível controlar o andamento da função programada a qualquer momento; abrir a porta e controlar o alimento. Interrompe-se, assim, o funcionamento do grill que recomeçará ao fechar a porta e premer a tecla **"Start"** (16).
- Se, por qualquer motivo, fosse necessário interromper a cozedura sem abrir a porta, basta premer a tecla **"Stop/Clear"** (10).
- Para terminar a cozedura, proceder da seguinte maneira:
 - se a porta do forno estiver aberta, premer 1 vez a tecla **"Stop/Clear"** (10);
 - e o forno estiver a funcionar, premer 2 vezes a tecla **"Stop/Clear"** (10);
 - e o forno estiver desligado e a porta fechada, premer 1 vez a tecla **"Stop/Clear"** (10).
- O tempo de cozedura pode ser modificado mesmo depois de ter premido a tecla **"Start"** (16) para ligar a função desejada.

NOTA: se o forno estiver muito quente no final de uma cozedura feita na função "somente grelhador", o ciclo de arrefecimento entrará em função automaticamente. Ver a nota na pág 48.



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.

Tempos de cozedura

Tipo	Quantidade	Timer (minutos)	Observações
• Costeleta de vitela ou porco	3	22 - 25	Girar após 15 min.
• Linguiças	3	15 - 18	Devem ser furadas. Se forem gordurosas, é preferível cortá-las à metade. Girar após 8 min.
• Hambúrguer	3	14 - 17	Girar após 8 min.
• Pimentão	1	13 - 16	Cortá-lo em quatro. Girar após 8 min.
• Beringela	fatias	13 - 16	Fatias de 1 cm de espessura. Girar após 8 min.
• Aboborinhas	6 tiras	12 - 15	Tiras de 1 cm de espessura. Girar após 7 min.
• Pão torrado	4 fatias	4	Cortar bem os bordos. Girar após 2 min.

PROGRAMAR VÁRIAS OPERAÇÕES EM SEQUÊNCIA

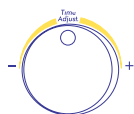
- É possível programar as seguintes sequências:

- descongelação + cozedura
- cozedura 1 + cozedura 2
- descongelação + cozedura 1 + cozedura 2

Exemplo: programar uma sequência descongelação + cozedura.



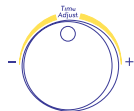
- 1 - Premer a tecla **"Defrost"** (5). (O visor lampeja em 0:00 e acende-se o indicador da função de descongelação na parte superior à esquerda).



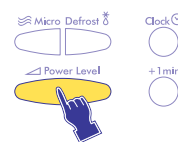
- 2- Programar o tempo desejado girando o botão do timer **"Time Adjust"** (11) (O visor lampeja).



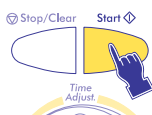
- 3 - Premer a tecla **"Micro"** (4). (O visor lampeja em 0:00 e acendem-se o segundo indicador da função de microondas na parte superior à esquerda e o primeiro indicador de nível de microondas na parte inferior à direita).



- 4 - Programar o tempo desejado girando o botão do timer **"Time Adjust"** (11). (O visor lampeja).



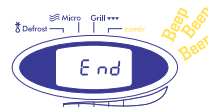
- 5 - Premer a tecla **"Power Level"** (6) até seleccionar a potência desejada (5 = máximo; 1 = mínimo). Se não se preme a tecla, o forno funcionará com a potência máxima (potência 5). (No visor o indicador inferior indicará o nível de potência seleccionado).



- 6 - Premer a tecla **"Start"** (16) para ligar a sequência. (O visor indicará em sequência o tempo relativo à função seleccionada).



- 7 - Terminada a sequência programada, são emitidos três beeps longos e no visor aparece a escrita **"End"**.





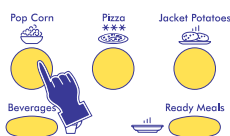
UTILIZAR AS TECLAS "QUICK MENU"

As teclas "Quick Menu" são 5 programas diferentes com duração de cozedura e nível de potência "pré-memorizados"; estes programas permitem obter **óptimos resultados** para os pratos descritos na tabela abaixo.

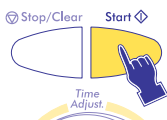
Tecla	O que se pode fazer	Conselhos
(9) Beverages • Premir 1 vez • Premir 2 vezes • Premir 3 vezes • Premir 4 vezes	• Aquecer 1 chávena de café (60 cc) que tenha a temperatura ambiente. • Aquecer 2 chávenas de café ou uma chávena (120 cc) que tenha a temperatura ambiente. • Aquecer 1 chávena grande (200 cc) que tenha a temperatura do frigorífico. • Aquecer 1 prato de sopa (300 cc) que tenha a temperatura do frigorífico.	Depois de ter aquecido o líquido, misturar bem para uniformizar a temperatura.
(14) Jacket potatoes • Premir 1 vez • Premir 2 vezes • Premir 3 vezes	• Cozer 200 g de batatas • Cozer 400 g de batatas • Cozer 600 g de batatas	Lavar bem as batatas com a casca, furá-las com um garfo e colocá-las no prato rotativo. Devem ser servidas ainda quentes com manteiga ou queijo.
(15) Ready Meals alimentos pré-cozinhados • Premir 1 vez • Premir 2 vezes	• Aquecer 100 g de alimento (carne ou acompanhamentos) que tenha a temperatura do frigorífico. • Aquecer 250 g de carne ou carne + verdura que tenha a temperatura do frigorífico.	Indicado para aquecer porções já cozidas conservadas no frigorífico desde o dia anterior. Cubra a travessa com uma película transparente ou com um prato invertido colocado por cima da primeira.
(8) Pizza alimentos pré-cozidos congelados. • Premir 1 vez • Premir 2 vezes • Premir 3 vezes	• Aquecer 1 pizza congelada de 300 g. • Para aquecer uma embalagem (máx. 300 gr) de alimentos prontos congelados ou no máximo 300 gr de pratos pré-cozidos congelados (por exemplo, carnes ou acompanhamentos). • Para aquecer duas embalagens (máx. 550 gr) de alimentos prontos congelados ou no máximo 550 gr de pratos pré-cozidos congelados (por exemplo, carnes ou acompanhamentos).	Colocar a pizza directamente no prato rotativo. Se a embalagem for adequada para a cozedura com microondas, apoie-a directamente sobre a base giratória. Vice-versa, transfira o conteúdo da embalagem para uma travessa e cubra-a com uma película transparente e com um prato invertido
(7) Pop Corn • Premir 1 vez	• Cozer 1 confeção de pipoca para microondas de 100 g.	Ler atentamente as instruções escritas na confeção e colocá-la no prato rotativo.



PARA PROGRAMAR AS COZEDURAS PRÉ-MEMORIZADAS, SEGUIR AS INSTRUÇÕES ABAIXO:



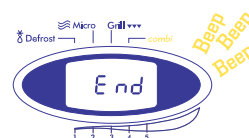
1. Premer a tecla "**Quick Menu**" desejada (ver acima). O visor lampeja no tempo pré-programado enquanto que se acendem o segundo indicador no alto à esquerda e o de baixo relativo à potência das microondas programadas).



2. Premer a tecla "**Start**" (16) para ligar as microondas.

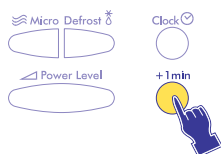


3. Terminado o tempo programado, ouve-se 3 beeps longos e no visor aparece a escrita "**End**".



PROGRAMA "QUICK REHEAT": DE 1 A 6 MINUTOS COM A POTÊNCIA MÁXIMA

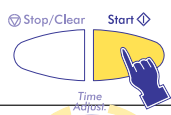
Esta função é muito útil no caso em que se deseje aquecer pequenas quantidades de comidas ou bebidas, ou ajuntar no último momento mais um minuto a uma cozedura já concluída.



- 1 - Premer a tecla "**+1min**" (13). (O visor lampeja em 1:00 e acendem-se o segundo indicador na parte superior à esquerda relativo à função microondas e o primeiro na parte inferior à direita relativo à potência de microondas).



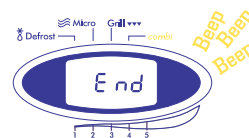
Premindo a tecla várias vezes, o tempo aumenta em intervalos de 30 segundos até a um máximo de 6 minutos.



- 2 - Premer a tecla "**Start**" (16) para ligar as microondas.



- 3 - Terminado o tempo programado, o controlo emite três beeps longos e no visor aparece a escrita "**End**".



SEGURANÇA PARA AS CRIANÇAS

Para prevenir a utilização indesejável e acidental do aparelho, o controlo electrónico possui os seguintes dispositivos de segurança:

- 1 Travamento da tecla **Start**
 - Quando o forno não estiver em funcionamento e não foi iniciada nenhuma programação (o visor mostra o relógio), prima a tecla **Start** (16) durante 5 segundos.
 - O aparelho emite um beep breve: não será mais possível comandar o início de uma cozedura.
 - Para desactivar o travamento activado anteriormente, mantenha a tecla **Start** (16) premida até ouvir o beep.
- 2 Travamento da correcção dos tempos de cozedura

Quando activado, este dispositivo de segurança impede que os tempos de cozedura sejam alterados/corrigidos durante o ciclo, servindo para evitar um prolongamento acidental e perigoso dos tempos de cozedura (o alimento poderia queimar!).

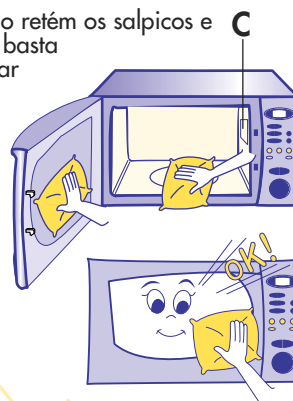
 - Quando o forno não estiver em funcionamento e não foi iniciada nenhuma programação (o visor mostra o relógio) prima a tecla **Stop/Clear** (10) durante 5 segundos.
 - O aparelho emite um beep breve: não será mais possível modificar o tempo do ciclo durante toda a cozedura.
 - Para desactivar o travamento activado anteriormente, mantenha a tecla **Stop/Clear** (10) premida até ouvir o beep.

M A N U T E N Ç Ã O E L I M P E Z A

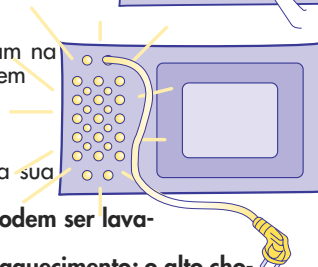
Antes de limpar ou fazer a manutenção do aparelho, retirar sempre a ficha da tomada de corrente.

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: basta uma esponja embebida com água e um pouco de detergente. 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 (G) e a sua base para limpá-los (H), 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).
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 sem 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 avaria 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.