

ÍNDICE

CAP. 1 - NOÇÕES GERAIS

- 1.1 Advertências de segurança importantespág. 114
- 1.2 Dados técnicospág. 115
- 1.3 Instalação e ligação eléctricapág. 116
- 1.4 Acessórios fornecidospág. 117
- 1.5 Recipientes a usarpág. 118
- 1.6 Regras e conselhos gerais para a utilização do fornopág. 119

CAP. 2 - USO DOS COMANDOS E PROGRAMAÇÃO DAS FUNÇÕES

- 2.1 Como regular o relógiopág. 120
- 2.2 Como programar a cozedurapág. 121
- 2.3 Sequência automática de descongelamento e cozedurapág. 123
- 2.4 Como retomar as receitas pré-memorizadas (teclas "Funções automáticas")pág. 124
- 2.5 Aquecimento rápidopág. 124
- 2.6 Segurança para as criançaspág. 124
- 2.7 Tecla de bloqueio do pratopág. 124
- 2.8 Função "Memotime"pág. 124

CAP. 3 - USO DO ACESSÓRIO PARA MASSA COM A FUNÇÃO DE MASSA *Pasta*

- 3.1 Introduçãopág. 126
- 3.2 Procedimento e programação dos comandospág. 126
- 3.3 Advertências importantespág. 129

CAP. 4 - UTILIZAÇÃO DO FORNO: SUGESTÕES E TABELAS DOS TEMPOS

- 4.1 Descongelamentopág. 130
- 4.2 Aquecimentopág. 131
- 4.3 Preparação de entradas e primeiros pratospág. 132
- 4.4 Cozinhar carnepág. 132
- 4.5 Cozinhar acompanhamentos e legumespág. 133
- 4.6 Cozinhar peixepág. 134
- 4.7 Preparação de bolos e tortaspág. 134
- 4.8 Aquecer/cozinhar utilizando as teclas "Funções automáticas"pág. 135
- 4.9 Cozedura simultânea em dois níveispág. 136

CAP. 5 - MANUTENÇÃO E LIMPEZA

- 5.1 Limpezapág. 138
- 5.2 Manutençãopág. 139

CAPÍTULO 1 - NOÇÕES GERAIS

1.1 ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Leia atentamente as instruções seguintes e conserve-as para eventuais consultas futuras.

N.B. : Este forno foi concebido para descongelar, aquecer e cozinhar alimentos 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 juntas de vedação estiverem danificadas, o forno não deverá ser usado até que um técnico especializado (formado pelo fabricante ou pelo Serviço de Clientes do vendedor) tenha efectuado a sua reparação.
- 2) **ATENÇÃO:** É perigoso para quem não tenha uma preparação específica efectuar trabalhos de manutenção e reparação que impliquem a remoção de protecções contra a exposição às microondas.
- 3) **ATENÇÃO:** Não aqueça líquidos ou outros alimentos em recipientes herméticos, os quais poderão explodir.

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

- 4) **ATENÇÃO.** Sem a adequada supervisão, o uso deste aparelho não deverá ser permitido a crianças ou pessoas inaptas.

Não deixe as crianças brincarem com o aparelho.

Consinta o uso do forno pelas crianças sem vigilância só depois de as ensinar a utilizar o forno em segurança e de as mesmas terem compreendido os perigos ligados a uma utilização inadequada.

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

- 6) Não ponha o forno a funcionar caso tenham ficado objectos entalados entre a parte frontal do forno e a porta.

Mantenha sempre limpa a parte interna da porta (E) usando um pano húmido e detergentes não abrasivos.

Não deixe acumular sujidade ou resíduos de alimentos entre a parte frontal do forno e a porta.

- 7) Uma vez aberta a porta, tenha presente o seguinte: não coloque objectos pesados sobre a porta nem force o puxador para baixo, pois o aparelho poderá virar-se.

Não coloque recipientes nem panelas quentes (por exemplo, acabados de sair do forno) sobre a porta.

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

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

- 9) Se sair fumo do forno, desligue o aparelho ou retire a ficha da tomada de alimentação, sem abrir a porta, a fim de extinguir eventuais chamas.

- 10) Utilize exclusivamente utensílios para fornos microondas.

Para evitar um aquecimento excessivo, com o conseqüente risco de incêndio, é aconselhável controlar o forno quando se cozinham alimentos em recipientes descartáveis de plástico, cartão ou outro material inflamável ou quando se aquecem pequenas quantidades de alimentos.

- 11) Não mergulhe o prato rotativo em água quando este estiver muito quente.



fig. 1



fig. 2



fig. 3

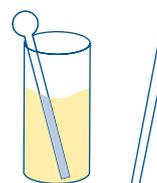


fig. 4



fig. 5

CAPÍTULO 1 - NOÇÕES GERAIS

- A diferença de temperatura provocará a sua ruptura.
- 12) Quando se utilizam as funções "Só MICROONDAS" e "COMBINADA MICROONDAS" não se deve aquecer previamente o forno (sem alimentos) nem ligá-lo quando este está vazio, dado que tal poderá originar a ocorrência de faíscas.
 - 13) Antes de utilizar o forno, verifique se os utensílios e os recipientes são específicos para microondas (consulte a secção "Recipientes a usar")
 - 14) Durante o funcionamento, a porta e as outras superfícies do forno podem atingir temperaturas elevadas. Não pouse nenhum objecto sobre o forno quando este estiver a ser utilizado.
Durante a utilização o aparelho aquece.
Não toque nas resistências de aquecimento presentes no interior do forno.
 - 15) Durante o aquecimento de líquidos (água, café, leite, etc.) é possível que, por causa da ebulição retardada, o conteúdo comece a ferver repentinamente e transborde violentamente, provocando queimaduras. Para evitar que tal aconteça, antes de iniciar o aquecimento de líquidos, introduza uma colher de plástico ou uma vareta de vidro dentro do recipiente.
De qualquer forma, pegue sempre no recipiente com muito cuidado.
 - 16) Não aqueça licores com graduação alcoólica elevada nem grandes quantidades de óleo, pois poderão incendiar-se.
 - 17) Após o aquecimento de alimentos para recém-nascidos (contidos em biberões ou em boiões), agite ou mexa o conteúdo e verifique a temperatura antes do consumo, para evitar queimaduras. Também é aconselhável agitar ou mexer os alimentos para garantir uma temperatura homogênea. Em caso de utilização de esterilizadores para biberões adquiridos no comércio, verifique SEMPRE, antes de acender o forno, se o recipiente tem a quantidade de água indicada pelo fabricante.
NOTA: Quando se liga o aparelho pela primeira vez, é possível que, durante cerca de 10 minutos, se sinta um cheiro a "novo" e um pouco de fumo.
Tal deve-se apenas à aplicação de substâncias de protecção nas resistências.
Durante esta operação, areje a divisão.

1.2 DADOS TÉCNICOS

Dimensões externas (CxAxP)	515x305x435
Dimensões internas (CxAxP)	322x202x330
Volume líquido do forno	24 L
Peso aproximativo	20 Kg
Diâmetro do prato rotativo	27,5 cm
Lâmpada do forno	25 w

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

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

POTÊNCIA DE SAÍDA ÚTIL

A **potência de saída útil em WATTS** do seu forno encontra-se indicada na chapa de características do aparelho, no local assinalado por **MICRO OUTPUT**. Quando consultar as tabelas, verifique sempre a potência do seu forno! Essa informação também lhe será útil nos casos em que tiver de consultar as receitas para microondas comercialmente disponíveis.



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

CAPÍTULO 1 - NOÇÕES GERAIS

1.3 INSTALAÇÃO E LIGAÇÃO ELÉCTRICA

- 1) Retire o forno da embalagem.
 - 2) Abra a porta e retire da seguinte forma a protecção interna que contém os acessórios:
 - Retire os dois pedaços de esferovite que se encontram nas partes laterais da cavidade (fig. 6).
 - Prima as paredes verticais para fora nos locais indicados pelas setas (fig. 7).
 - Retire tudo, puxando a embalagem e certificando-se de que as paredes verticais saem correctamente (fig. 8).
 - Retire também o prato rotativo (H) e as respectivas protecções. Certifique-se de que o perno do prato rotativo (D) está devidamente inserido na respectiva sede, no centro do mesmo.
 - 3) Limpe o interior com um pano húmido e macio.
 - 4) Certifique-se de que não ocorreram danos durante o transporte e verifique se a porta abre e fecha devidamente.
 - 5) Coloque o aparelho numa superfície estável, a uma altura de pelo menos 85 cm e fora do alcance das crianças, uma vez que, durante a cozedura, a porta pode atingir temperaturas elevadas.
 - 6) **Depois de colocar o aparelho sobre a superfície de trabalho, certifique-se de que deixou um espaço de cerca de 5 cm entre as superfícies do aparelho, as paredes laterais e a parte posterior, bem como um espaço livre de pelo menos 25 cm por cima do forno (fig. 9).**
 - 7) Não tape os orifícios de entrada do ar. Não pouse nada em cima do forno e certifique-se de que as aberturas de saída do ar e dos vapores (situadas por cima, por baixo e/ou atrás do aparelho) estão SEMPRE DESOBSTRUÍDAS (fig. 10).
 - 8) Posicione o suporte (I) no centro da sede circular e pouse o prato rotativo (H) nesse local. O perno (D) deve ser inserido na respectiva sede, no centro do prato rotativo.
- NOTA: não coloque o forno por cima ou perto de fontes de calor (por exemplo, sobre o frigorífico) (fig. 11).**
- 9) Ligue o aparelho apenas a tomadas de alimentação com uma capacidade de pelo menos 16A.

Certifique-se, ainda, de que o interruptor geral da sua residência possui uma capacidade mínima de 16 A, a fim de evitar a sua intervenção repentina durante o funcionamento do forno.
 - 10) Posicione o aparelho de modo a poder aceder facilmente à ficha e à tomada após a instalação.
 - 11) Antes da utilização, certifique-se de que a tensão da rede eléctrica corresponde à indicada na chapa do aparelho e de que a tomada de alimentação **está devidamente ligada à terra: o Fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por danos resultantes da inobservância desta norma.**

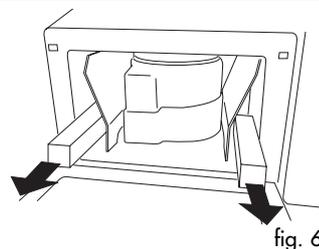


fig. 6

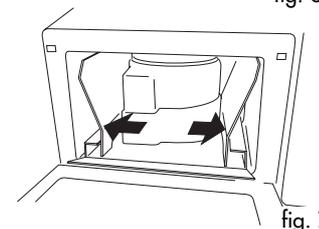


fig. 7

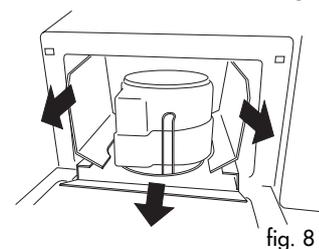


fig. 8

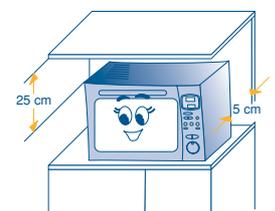


fig. 9

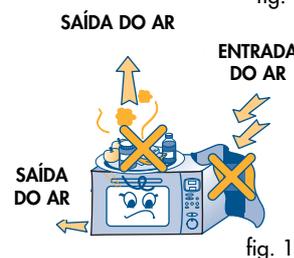


fig. 10

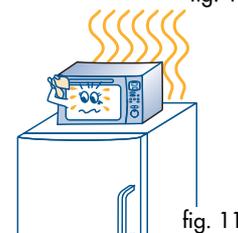
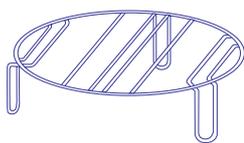


fig. 11



CAPÍTULO 1 - NOÇÕES GERAIS

1.4 ACESSÓRIOS FORNECIDOS

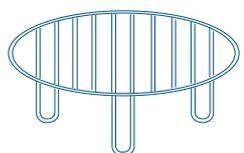


GRELHA BAIXA SEPARADORA (F)

Função "Só microondas"

Para todos os tipos de cozedura em dois níveis e **SIMULTANEAMENTE** (Por exemplo: grandes quantidades de alimentos ou alimentos diferentes).

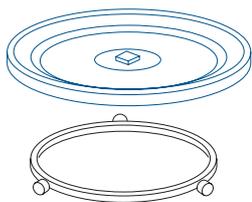
Consulte as instruções da pág. 136



GRELHA ALTA (G)

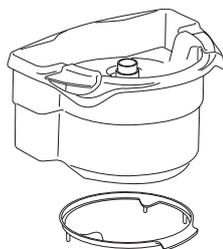
Função "Só grill"

para todos os tipos de grelhados.



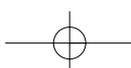
PRATO ROTATIVO (H) e SUPORTE (I)

O prato rotativo deve ser utilizado com todas as funções, à exceção da função destinada à cozedura da massa. A utilizar com o suporte (I)



ACESSÓRIO PARA MASSA (L) e SUPORTE (M)

Só para a cozedura de massa. A utilizar com o suporte (M).





CAPÍTULO 1 - NOÇÕES GERAIS

1.5 RECIPIENTES A USAR

Nas funções "só microondas" e combinada com microondas, podem utilizar-se todos os recipientes de vidro (de preferência, pirex), cerâmica, porcelana e barro, desde que não contenham decorações ou partes metálicas (frisos dourados, pegas, pés).

Também é possível utilizar recipientes de plástico resistentes ao calor, mas apenas nas cozeduras do tipo "só microondas".

Se tiver dúvidas sobre a utilização ou não de um determinado recipiente, efectue este simples teste: insira o recipiente vazio no forno durante 30 segundos no nível de potência máximo (função "só microondas").

Se o recipiente permanecer frio ou se aquecer apenas ligeiramente, é sinal de que é adequado à cozedura com o microondas.

Se, pelo contrário, o recipiente ficar muito quente (ou se se verificar a ocorrência de faíscas), é sinal de que não é adequado.

Em aquecimentos breves poderá utilizar, como base, guardanapos de papel, tabuleiros de cartão e pratos de plástico descartáveis.

No que diz respeito à forma e dimensão, é indispensável que os recipientes permitam uma rotação correcta.

Os recipientes de metal, madeira, junco e cristal não são adequados para a cozedura com o microondas.

Convém lembrar que, uma vez que as microondas aquecem os alimentos e não os recipientes, é possível cozinhar os alimentos directamente no prato de servir, evitando, assim, o uso e a conseqüente lavagem de panelas.

Não se esqueça que é possível que sejam os alimentos, muito quentes, a transmitir calor ao prato, o que torna necessário o uso de pegas.

Se o forno estiver programado para a função "**Só grill**", podem utilizar-se todos os tipos de recipientes para forno.

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

	Vidro	Pyrex	Vidro cerâmico	Loiça de barro	Folhas de alumínio	Plástico	Papel ou cartão	Recipientes metálicos
Função "Só microondas"	SIM	SIM	SIM	SIM	NÃO	SIM	SIM	NÃO
Função "Microondas + Grill"	NÃO	SIM	SIM	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
Função "Só Grill"	NÃO	SIM	SIM	SIM	SIM	NÃO	NÃO	SIM

PORTUGUÊS



Atenção: Não utilize este acessório com a função "**Só grill**" ou com a função "**Combi grill**", pois poderá danificar-se por causa do calor elevado.



CAPÍTULO 1 - NOÇÕES GERAIS

1.6 REGRAS E CONSELHOS GERAIS PARA A UTILIZAÇÃO DO FORNO

As microondas são radiações electromagnéticas também presentes na natureza sob a forma de ondas luminosas (exemplo: luz solar). No interior do forno, penetram nos alimentos a partir de todas as direcções, aquecendo as moléculas de água, gordura e açúcar. O calor produz-se muito rapidamente, mas apenas nos alimentos. O recipiente só aquece indirectamente devido à transferência do calor proveniente do alimento quente. Tal impede que o alimento se pegue ao recipiente, pelo que é possível utilizar (ou, em alguns casos, não usar de todo) pouquíssima gordura durante o processo de cozedura. Dado o teor reduzido de gordura, a cozedura com microondas é, assim, considerada extremamente saudável e dietética. Além disso, em relação aos sistemas tradicionais, a cozedura processa-se a uma temperatura menos elevada. Os alimentos, desidratando-se menos, não perdem os seus princípios nutritivos e conservam mais o seu sabor.

Regras fundamentais para uma cozedura correcta com o microondas

- 1) A cozedura está estreitamente relacionada com o **tamanho e a homogeneidade dos alimentos** a preparar: um guisado coze mais rapidamente do que um assado porque é constituído por pedaços de carne mais pequenos e homogéneos. Tendo em conta as tabelas das páginas seguintes, lembre-se que, se aumentar a quantidade de alimentos, também deverá aumentar o tempo de cozedura, e vice-versa, para programar correctamente os tempos. É importante respeitar os tempos de "repouso": por **tempo de repouso** entende-se o tempo durante o qual os alimentos devem ser deixados a repousar, após a cozedura, para permitir uma ulterior difusão da temperatura no interior dos mesmos. A temperatura das carnes, por exemplo, aumenta cerca de 5 - 8°C durante o tempo de repouso. Este efeito do tempo de repouso também pode ser obtido fora do próprio forno.
- 2) Uma das principais operações a efectuar é **mexer** várias vezes os alimentos durante a cozedura: isto serve para homogeneizar as temperaturas e reduzir o tempo de cozedura.
- 3) Também é aconselhável **virar** os alimentos durante a cozedura: isto é especialmente indicado para a carne, esteja ela em pedaços grandes (assados, frangos inteiros...) ou mais pequenos (peitos de frango, guisados...).
- 4) **Os alimentos com pele, casca ou invólucro (exemplo: maçãs, batatas, tomates, salsichas, peixe) devem ser picados em vários pontos com um garfo de modo a que o vapor possa sair e a pele ou a casca não rebentem (Fig. 9).**
- 5) Se cozinhar várias unidades do mesmo alimento, por exemplo, batatas cozidas, **coloque-as em anel** numa forma de pirex para obter uma cozedura uniforme (fig. 10).
- 6) Quanto mais baixa for a temperatura à qual o alimento é inserido no forno microondas, maior é o tempo necessário para a sua cozedura. Os alimentos que estão à temperatura ambiente cozem mais rapidamente do que os alimentos que se encontram à temperatura do frigorífico.
- 7) Execute sempre a cozedura colocando o recipiente no centro do prato rotativo.
- 8) A **formação de condensação** no interior do forno e nas zonas da porta e da saída do ar é perfeitamente normal.
Para a reduzir, tape os alimentos com película transparente, papel encerrado, tampas de vidro ou, simplesmente, um prato virado ao contrário. Além disso, os alimentos com um elevado teor de água (ex.: os legumes), cozem melhor se estiverem cobertos. A cobertura dos alimentos permite ainda manter o interior do forno devidamente limpo.
Utilize uma película transparente apropriada para fornos microondas.
- 9) **Não coza os ovos com a casca** (fig. 11): a pressão que se forma no interior do forno poderá fazer explodir o ovo, inclusivamente já depois de terminada a cozedura. Não aqueça os ovos já cozidos, a menos que estejam mexidos.
- 10) Antes de aquecer ou cozer alimentos no forno em recipientes vedados ou hermeticamente fechados, não se esqueça de os abrir. A pressão no interior do recipiente subirá, fazendo-os explodir, inclusivamente já depois de terminada a cozedura.

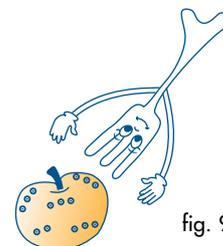


fig. 9

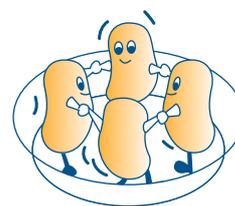


fig. 10



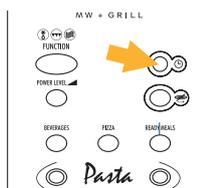
fig. 11

CAPÍTULO 2 - USO DOS COMANDOS E PROGRAMAÇÃO DAS FUNÇÕES

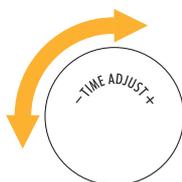
2.1 COMO REGULAR O RELÓGIO

- Quando o aparelho é ligado à rede eléctrica doméstica pela primeira vez ou, então, após um corte de energia, surgem no visor quatro traços (---) Para programar a hora do dia, proceda da seguinte forma:

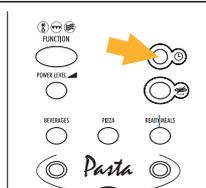
Para programar a hora do dia, proceda da seguinte forma:



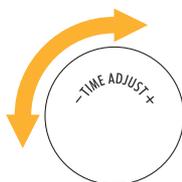
- 1 Prima a tecla (9).
(No visor começam a piscar as horas).



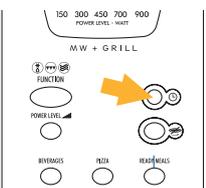
- 2 Programe a hora desejada, rodando o botão **TIME ADJUST** (8).
(No visor começam a piscar as horas).



- 3 Prima novamente a tecla (9).
(No visor começam a piscar os minutos)



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



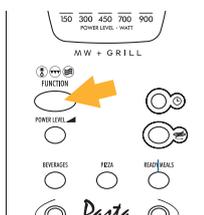
- 5 Prima novamente a tecla (9).
(O visor apresenta a hora definida).



- Para alterar a hora do visor depois de programada, prima a tecla (9) e, depois, proceda a uma nova regulação da hora conforme descrito acima.
- Também é possível visualizar a hora actual depois de dar início a uma cozedura, bastando para tal premir a tecla (9) (a hora é apresentada durante 2 segundos).

CAPÍTULO 2 - USO DOS COMANDOS E PROGRAMAÇÃO DAS FUNÇÕES

2.2 COMO PROGRAMAR A COZEDURA

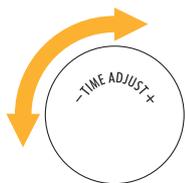


1 Prima a tecla **FUNCTION** (2) (selecção de funções) e seleccione a função desejada, a qual será apresentada quando os respectivos símbolos, situados por cima do visor, se acenderem.



As funções disponíveis são:

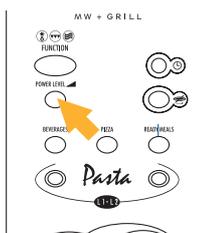
INDICADOR	FUNÇÃO SELECIONADA	INDICADOR	FUNÇÃO SELECIONADA
	só microondas		combinada microondas e grill
	descongelamento automático		só grill



2 Programe a duração da cozedura, em minutos, rodando o botão **TIME ADJUST** (8).

Para a selecção da duração, consulte sempre as tabelas do Capítulo 3.

Nota: também é possível alterar o tempo programado DURANTE a cozedura, bastando para tal rodar o botão **TIME ADJUST** (8) (a menos que se tenha activado previamente a "segurança para as crianças" – consulte o parágrafo 2.6)



3 Nas funções:
só microondas
combinada microondas + grill



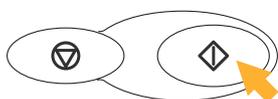
selecione o nível de potência das microondas premindo repetidamente a tecla **POWER LEVEL** (3) até que a potência desejada, expressa em números, comece a piscar por baixo do visor. Para a selecção da potência, consulte sempre as tabelas do Capítulo 4.

Notas:

- não é necessário seleccionar nenhum nível de potência na função de **descongelamento automático**.
- também é possível alterar a potência programada durante a cozedura, bastando para tal premir a tecla **POWER LEVEL** (3).

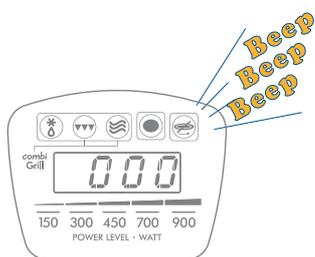


CAPÍTULO 2 - USO DOS COMANDOS E PROGRAMAÇÃO DAS FUNÇÕES



- 4** Inicie o processo de cozedura premindo a tecla  (13). No visor surge a contagem do tempo que falta para o fim da cozedura.

Notas: se, por qualquer motivo, o processo de cozedura não se iniciar, todas as programações serão automaticamente canceladas ao fim de 2 minutos.

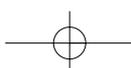


- 5** No fim da cozedura, é emitido um sinal sonoro (3 "bips") e no visor surge a palavra "END". Abra a porta e retire os alimentos (aparecerá a hora do dia ou, se o forno estiver quente, a palavra "COOL" - ver a nota seguinte).

Notas:

- é possível controlar, a qualquer momento, o desenvolvimento da cozedura programada, bastando para tal abrir a porta e inspeccionar os alimentos. Interrompe-se, assim, a emissão de microondas e o funcionamento do forno, operações estas que serão, depois, retomadas se se fechar novamente a porta e premir a tecla  (13). se, por qualquer motivo, precisar de interromper a cozedura sem abrir a porta, prima a tecla  (7).
- para terminar a cozedura, proceda da seguinte forma:
 - se a porta do forno estiver aberta, prima uma vez a tecla  (7);
 - se a porta estiver fechada e a cozedura estiver em curso, prima 2 vezes a tecla  (7). O visor apresentará novamente o relógio.
- este modelo é dotado de um ciclo de arrefecimento automático que entra em funcionamento se o forno estiver muito quente (por exemplo, no fim de cozeduras prolongadas com as funções térmicas). Durante este ciclo, surge no visor a palavra "COOL". O ventilador e a lâmpada do forno estão em funcionamento (desligar-se-ão automaticamente). Enquanto a palavra "COOL" permanecer no visor, o forno **NÃO** aceitará nenhum comando se se premirem APENAS as teclas da função MASSA.

No fim de cada cozedura, a lâmpada do forno e a ventoinha de arrefecimento continuarão a funcionar até que se abra a porta do forno

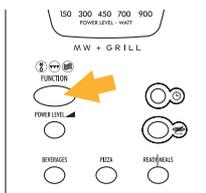




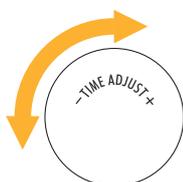
CAPÍTULO 2 - USO DOS COMANDOS E PROGRAMAÇÃO DAS FUNÇÕES

2.3 SEQUÊNCIA AUTOMÁTICA DE DESCONGELAMENTO E COZEDURA

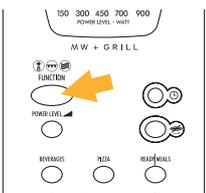
Para programar um ciclo automático sequencial de descongelamento e de cozedura, proceda da seguinte forma:



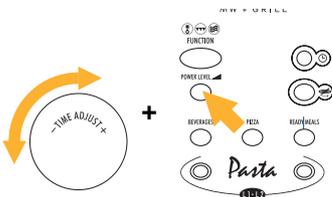
- 1 Programe a função de **descongelamento automático** premindo duas vezes a tecla **FUNCTION** (2) (selecção de funções). No visor surgirá o indicador relativo ao descongelamento automático.



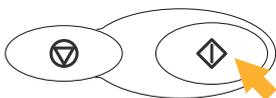
- 2 Programe a duração do descongelamento (em minutos) rodando o botão **TIME ADJUST** (8).



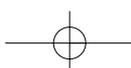
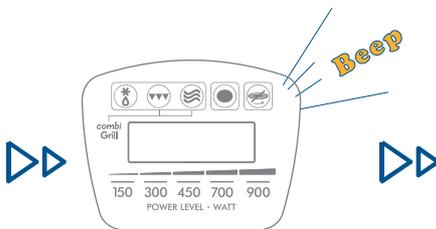
- 3 Programe a cozedura seguinte seleccionando a função desejada com a tecla **FUNCTION** (2) (selecção de funções) até que surjam os respectivos indicadores (ex. função combinada microondas + grill).



- 4 Regule a duração da cozedura e o nível de potência das microondas.



- 5 Prima a tecla  (13). A passagem da operação de descongelamento à de cozedura será assinalada por um aviso sonoro.



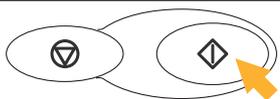


CAPÍTULO 2 - USO DOS COMANDOS E PROGRAMAÇÃO DAS FUNÇÕES

2.4 COMO RETOMAR AS RECEITAS PRÉ-MEMORIZADAS (TECLAS "FUNÇÕES AUTOMÁTICAS")



- 1 Prima uma das teclas "FUNÇÕES AUTOMÁTICAS" desejadas. (No visor começam a piscar os indicadores da duração e acendem-se os indicadores da função e do nível de potência já pré-memorizados). Para a selecção do menu mais adequado, consulte o parágrafo 4.8.



- 2 Prima a tecla  (13) para dar início à cozedura.



- 3 No fim do tempo programado, ouvem-se 3 "bips" longos e no visor surge a palavra "END".

2.5 AQUECIMENTO RÁPIDO

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

- Prima a tecla  (13): o forno acender-se-á por 30 segundos à potência máxima. Premindo a tecla várias vezes, o tempo aumentará em incrementos de 30 segundos até um máximo de 3 minutos.
- Esta função só é activada se for seleccionada até 1 minuto depois da introdução dos alimentos no forno. O aquecimento rápido também é útil para completar cozeduras. Uma vez iniciada a cozedura, o tempo programado pode ser alterado com o botão **TIME ADJUST** (8) até um máximo de 60 minutos.

2.6 SEGURANÇA PARA AS CRIANÇAS

O forno possui um dispositivo de segurança que impede que os tempos de cozedura programados sejam alterados durante o ciclo de cozedura, de modo a evitar um prolongamento accidental e perigoso do tempo de cozedura (o alimento pode ficar queimado).

Para activar a função de segurança:

- Mantenha premida a tecla  (7) durante 5 segundos.
- O aparelho emite um "bip" breve: já não será possível corrigir os tempos durante todas as cozeduras.
- Para anular a função de segurança previamente activada, mantenha a tecla  (7) premida até ouvir o "bip".

2.7 TECLA DE BLOQUEIO DO PRATO

Se tiver de utilizar recipientes de grandes dimensões (ou com pegas) que não possam rodar, poderá bloquear o movimento do prato rotativo. Prima a tecla  (10), operação esta só possível depois de programada uma função de cozedura: o LED em cima à direita começará a piscar. Depois de premida a tecla  (13), o LED piscará por mais 5 vezes, após o que permanecerá aceso durante o tempo programado; para obter óptimos resultados, mexa/vire os alimentos várias vezes durante a cozedura. A função de BLOQUEIO DO PRATO permanecerá programada para a cozedura seguinte, até que se prima novamente a tecla  (10).

Na função "só microondas" a potência máxima utilizável é de 700 W, reduzida automaticamente pelo controlo electrónico ao accionar a tecla  (10).

2.8 FUNÇÃO "MEMOTIME" (CONTA-MINUTOS)

Esta função permite utilizar o temporizador com o forno DESLIGADO até 60 minutos.

- Prima a tecla **FUNCTION** 5 vezes. Selecciona, depois, o tempo desejado rodando o botão **TIME ADJUST** (8) e inicie com a tecla  (13).
- No fim, o aparelho emite 3 "bips" e no visor surge a palavra "END".



CAPÍTULO 3 - USO DO ACESSÓRIO PARA MASSA

A cozedura da *Pasta* (massa) com o acessório de massa exclusivo deste forno foi analisada através de testes sensoriais e químicos pela Universidade de Bolonha, Sede de Cesena, conforme comprova o certificado em anexo:

COLABORAÇÃO ENTRE A UNIVERSIDADE DE ESTUDOS DE BOLONHA, SEDE DE CESENA, E A EMPRESA DE LONGHI S.p.A.

PREÂMBULO

A colaboração teve como objecto a avaliação de uma massa alimentar submetida à cozedura tradicional, com água a ferver, e à utilização do "Dispositivo e procedimento para a cozedura de um produto alimentar com microondas", detentor da patente número MI2001A002147, da De Longhi S.p.A.

Descrição da tecnologia utilizada

Durante o estudo experimental, foi utilizado um forno microondas De Longhi, detentor da patente citada no preâmbulo, de uso doméstico e dotado do respectivo recipiente original para a cozedura de toda a massa em geral e do esparguete em particular.

A qualidade da massa submetida à cozedura com tal aparelho foi comparada, em condições rigorosamente padronizadas, com a qualidade obtida mediante ciclos de cozedura em condições tradicionais, com água a ferver, segundo as normas recomendadas pelos melhores fabricantes de massa.

Mediante o uso do dispositivo desenvolvido pela empresa De Longhi, avaliado neste estudo, é possível efectuar, em condições automatizadas, a cozedura de massa alimentar, a partir da predisposição do sistema de cozedura, usando água da rede doméstica (fria ou previamente aquecida), pondo simplesmente a massa seca no interior de um recipiente específico, fornecido juntamente com o forno.

Metodologias da pesquisa

Os procedimentos analíticos centraram-se na avaliação de determinados aspectos característicos da qualidade da massa, em termos absolutos e de comparação entre uma massa cozida com o aparelho De Longhi e outra cozida com o método tradicional, seguindo os procedimentos recomendados e habitualmente adoptados no sector da restauração e ao nível doméstico.

As avaliações foram efectuadas através de métodos analíticos de laboratório, por intermédio de medidas instrumentais e ainda através de análises sensoriais realizadas por um painel de provadores devidamente qualificados (panel test).

As metodologias adoptadas foram previamente seleccionadas com base no exame aprofundado da literatura italiana e internacional relacionada com este assunto. Foi utilizada massa de categoria comercial standard e de larga difusão no mercado italiano e estrangeiro.

Resultados obtidos

Em síntese, os resultados obtidos demonstraram que existe uma equivalência estatística entre a massa submetida aos dois métodos de cozedura (tradicional e inovador com microondas), no que diz respeito à absorção da água pelo produto, quer em termos de peso, quer em termos de volume e de penetração da água no interior da própria massa.

O nível de substâncias orgânicas (principalmente amidos) libertadas para a água de cozedura e de modificação das mesmas (gelatinização) foi significativamente menor com o procedimento de cozedura inovador proposto pela empresa De Longhi devido, sobretudo, ao menor tempo de exposição do produto a uma temperatura elevada (ebulição da água de cozedura).

Parâmetros de qualidade da massa como a consistência, a viscosidade da superfície (avaliada de forma química e instrumental) e a cor da superfície, avaliada de forma instrumental, revelaram-se, por seu turno, estatisticamente equivalentes nos dois métodos de cozedura.

Finalmente, a análise sensorial efectuada pelo painel de teste confirmou que as amostras de massa submetidas aos dois métodos de cozedura não se revelaram significativamente diferentes, tendo em conta características sensoriais como a uniformidade da cozedura, o sabor, a viscosidade da superfície, a gomosidade, a consistência e a capacidade de absorção do molho.

Parecer relativo ao procedimento inovador utilizando o dispositivo De Longhi

Em síntese, e com base nos resultados obtidos e brevemente descritos, pode afirmar-se que a utilização do forno microondas De Longhi, dotado do dispositivo detentor da referida patente, permite a obtenção, num sistema automatizado, de um produto de boa qualidade, sendo apropriado para as condições de utilização características da restauração doméstica.

Em testemunho

Prof. Marco Dalla Rosa

Professor de Processos de Tecnologia Alimentar

Ciências e Tecnologias Alimentares - Universidade de Bolonha



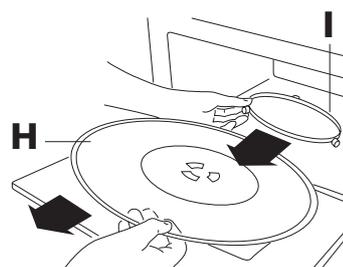
CAPÍTULO 3 - USO DO ACESSÓRIO PARA MASSA

3.1 - INTRODUÇÃO

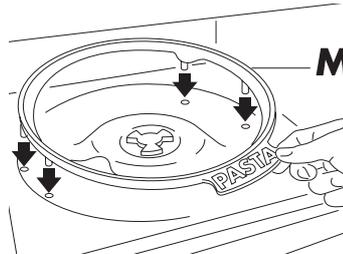
O acessório para massa é adequado para a cozedura de qualquer tipo de massa e mantém as suas propriedades nutritivas inalteradas. Este sistema novo e exclusivo, para além de reduzir o tempo de cozedura, simplifica a preparação. Deixa de ser necessário ter a preocupação de deitar a massa uma vez atingido o ponto de ebulição da água, de a mexer durante a cozedura ou de levantar a tampa para evitar que a espuma transborde.

3.2 - PROCEDIMENTO E PROGRAMAÇÃO DOS COMANDOS

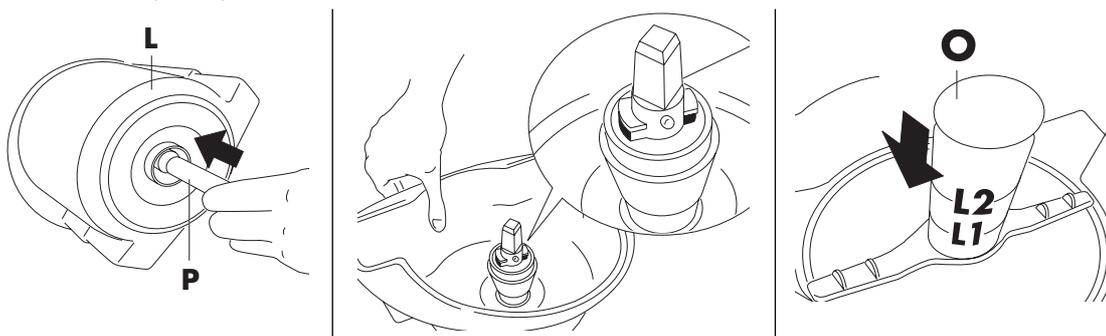
- 1 Retire do forno o prato rotativo (H) e o respectivo suporte com rodas (I).



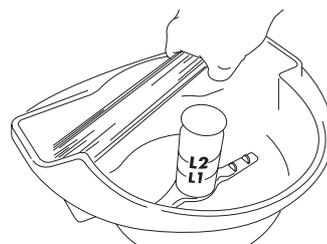
- 2 Coloque o suporte do acessório para massa (M) conforme ilustra a figura, inserindo os quatro pinos nos quatro orifícios do fundo da cavidade (a palavra PASTA deve permanecer virada para a frente).



- 3 3 Insira o eixo (P) no orifício situado no fundo da panela (L). Para bloquear o eixo, empurre-o para cima e rode-o até que os 2 dentes saiam das respectivas casas (a operação torna-se mais simples se for executada observando o interior da panela). Enfie o misturador (O) na respectiva sede central, certificando-se de que as pás estão em contacto com o fundo e não demasiado levantadas.



- 4 4 Deite a massa no interior da panela (L) (máx. 400 gr). Não ultrapasse o nível L2 do misturador (O). Deite o esparguete inteiro no seu compartimento específico, conforme ilustra a figura. Certifique-se de que ele não fica levantado.





CAPÍTULO 3 - USO DO ACESSÓRIO PARA MASSA

- 5** Nivele a massa abanando ligeiramente a panela (L).
Deite a água (*) necessária para cobrir inteiramente a massa, **até atingir um dos dois níveis (L1 ou L2)** do misturador (O), conforme ilustram as figuras abaixo:

CORRECTO:

	<p>A massa está totalmente coberta de água, chegando ao nível L1 (mínimo).</p>
	<p>A massa está totalmente coberta de água, chegando ao nível L2 (máximo).</p>

INCORRECTO:

	<p>A massa não está totalmente coberta de água.</p>
	<p>O nível de água está entre o nível L1 e o nível L2 (deve ser L1 ou L2)</p>
	<p>O nível de água ultrapassa a quantidade máxima permitida pela função MASSA (acima do nível L2)</p>

Lembre-se que o nível de água deverá chegar **SEMPRE** ao nível L1 ou ao nível L2, nunca devendo ficar entre os dois.

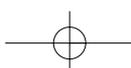
ATENÇÃO:

- **A MASSA DEVE, FORÇOSAMENTE, SER INSERIDA ANTES DA ÁGUA.**
- **A MASSA DEVE FICAR TOTALMENTE COBERTA DE ÁGUA, SENÃO A MASSA QUE EMERGE DA ÁGUA PODERÁ FICAR DEMASIADO COZIDA E ADQUIRIR UM TOM QUEIMADO.**

Lembre-se que a massa aumenta muito de volume durante a cozedura. Em caso da cobertura mínima proporcionada pelo nível L1 (ex.: massa com formato muito volumoso), é aconselhável passar para o nível L2.

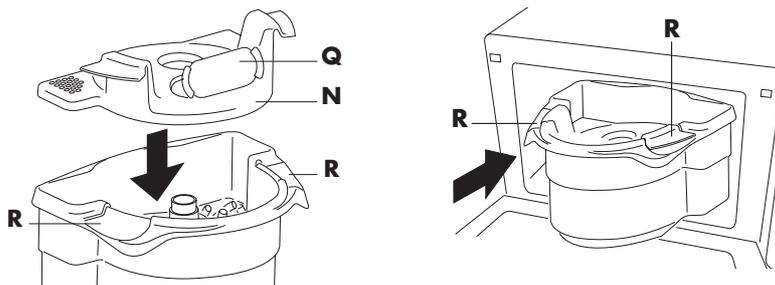
(*) *Pode utilizar água à temperatura ambiente (cerca de 20°C) ou água quente (cerca de 50°C).*

Quanto mais quente estiver a água, menor será o tempo de cozedura.



CAPÍTULO 3 - USO DO ACESSÓRIO PARA MASSA

- 6** Adicione o sal (10 gramas de sal por 1 litro de água) e coloque a tampa (N) na panela (L). Certifique-se de que a portinhola (Q) pode ser facilmente aberta. De seguida, introduza o conjunto no interior do forno, certificando-se de que as pegas (R) ficam viradas para a porta, conforme indica a figura. A panela deverá ser posicionada sobre o suporte do acessório para massa (M) previamente inserido (ver o ponto 2); no visor surgirá a mensagem PASTA.



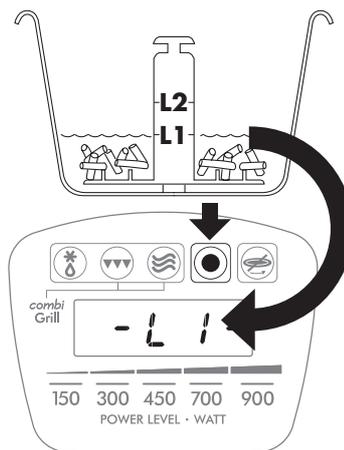
cerca de 50°C cerca de 20°C



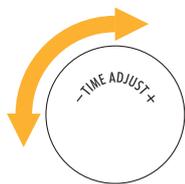
- 7** Seleccione a tecla relativa à temperatura da água (a vermelha, se tiver deitado água quente, a cerca de 50°C; a azul, se a água estiver à temperatura ambiente, a cerca de 20°C).

Regule o nível da água atingido na panela (-L1- ou -L2-) premindo várias vezes a mesma tecla.

Se premir a tecla vermelha, o visor apresentará o ícone que indica que foi seleccionada uma cozedura com água quente.



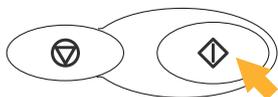
PORTUGUÊS



- 8** Seleccione o tempo de cozedura indicado na embalagem da massa utilizada (ex.: 8 minutos), rodando o botão **TIME ADJUST** (8).



CAPÍTULO 3 - USO DO ACESSÓRIO PARA MASSA



- 9 Prima a tecla  (13) para dar início à cozedura.



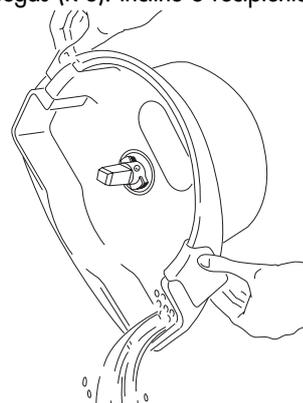
O forno calcula automaticamente o tempo TOTAL necessário para aquecer a água e efectuar a cozedura. Essa duração é imediatamente apresentada no visor.

A 1 minuto do fim, o forno emite um "bip" sonoro. Tal indica que o tempo está para terminar e que, por isso, é aconselhável retirar o recipiente para provar a massa (através da portinhola Q); atenção à baforada de vapor. Se a massa já estiver cozida, prima a tecla  (7) para interromper o programa de cozedura residual. Se a massa ainda estiver crua, continue a cozedura até ao fim, completando o minuto restante. Para tal, prima a tecla  (13).

Decorrido esse minuto, o forno emite outros 3 "bips" e no visor surge a palavra "END". Retire o recipiente para coar a massa ou, então, para verificar uma vez mais o grau de cozedura:

Se a massa estiver pronta, prima a tecla  (7); coe-a segurando bem nas pegas (R-S). Incline o recipiente para a frente e para a esquerda de modo a que a água possa sair através dos orifícios que se encontram no lado esquerdo da tampa (ver figura ao lado).

Retire a tampa levantando-a pelas pegas (S) (atenção à baforada de vapor), retire o misturador, sirva a massa e adicione o molho.



Se a massa ainda não estiver cozida de acordo com o seu gosto pessoal, poderá prolongar o tempo de cozedura. Para tal, introduza novamente o recipiente, feche a porta (no visor surgem os algarismos "0 00" intermitentes) e programe alguns minutos, utilizando o botão TIME ADJUST (8) e premindo a tecla  (13).

3.3 - ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES

Utilizando o acessório para massa, tenha sempre presente o seguinte:

- Retire a panela do forno e coe a massa cuidadosamente: o plástico pode parecer frio, mas as baforadas de vapor podem queimar.
 - Não pouse o acessório sobre fontes de calor ou sobre o forno quando este estiver em funcionamento.
 - Não coza a massa logo depois de ter utilizado o forno com uma função combinada ou com a função grill: a temperatura no forno poderá estar demasiado elevada e danificar a panela.
 - Certifique-se de que a portinhola (Q) da tampa pode ser facilmente aberta e mantenha-a sempre limpa.
 - O acessório para massa deve ser usado para cozer a massa segundo as indicações fornecidas no manual. Não deve ser utilizado para outros fins.
 - Nunca utilize o acessório para massa sem água e massa.
 - Uma vez inserido o acessório para massa dentro do forno, deixa de ser possível definir outras funções.
- Para a limpeza do acessório, consulte o parágrafo 5.1 da página 138.

CAPÍTULO 4 - UTILIZAÇÃO DO FORNO: SUGESTÕES E TABELAS DE TEMPOS

4.1 DESCONGELAMENTO

- Os alimentos congelados em sacos ou envoltos em película de plástico ou na respectiva embalagem podem ser directamente colocados no forno, desde que não contenham elementos metálicos (ex.: arames ou agramos).
- Determinados alimentos, como os legumes e o peixe, não precisam de ser totalmente descongelados antes do início da cozedura.
- Os alimentos com elevado teor de humidade, os ragus e os estufados descongelam melhor e mais depressa se forem mexidos de vez em quando, virados e/ou separados.
- Durante o descongelamento, a carne, o peixe e a fruta largam líquido. Desconge-os num recipiente.
- É aconselhável colocar cada pedaço de carne no seu próprio saco antes de o meter no congelador. Tal permitir-lhe-á poupar tempo precioso aquando da preparação.
- É importante respeitar os tempos de repouso logo após o descongelamento e antes da cozedura: por tempo de repouso (em minutos) entende-se o tempo durante o qual os alimentos devem ser deixados a repousar para permitir uma ulterior difusão da temperatura no interior dos mesmos.

TABELA DE TEMPOS DE DESCONGELAMENTO NA FUNÇÃO DE "DESCONGELAMENTO AUTOMÁTICO"

TIPO	QUANTIDADE	DURAÇÃO minutos	NOTAS/CONSELHOS	TEMPO DE REPOUSO
CARNE				
• Assados (porco, vaca, vitela, etc.)	1 kg	19 - 21		20
• Bifes, costeletas, escalopes	200 gr	4 - 6	Vire a meio do descongelamento	5
• Carne à jardineira, goulasch	500 gr	10 - 12		10
• Carne picada	250 gr	5 - 7		15
• Carne picada	500 gr	10 - 12	Ver nota *	15
• Hambúrguer	200 gr	5 - 7		10
• Salsichas	300 gr	6 - 8		10
AVES				
• Pato, peru	1,5 kg	25 - 27	Vire a carne a meio do descongelamento.	20
• Frango inteiro	1,5 kg	25 - 27	No fim do tempo de repouso, lave com água quente para eliminar quaisquer restos de gelo.	20
• Frango em pedaços	700 gr	13 - 15		10
• Peito de frango	300 gr	8 - 10		10
LEGUMES				
			Os legumes congelados não precisam de ser descongelados antes da cozedura	
PEIXE				
• Filetes	300 gr	7 - 9	Vire o peixe a meio do descongelamento	7
• Postas	400 gr	8 - 10		7
• Peixe inteiro	500 gr	10 - 12		7
• Camarões	400 gr	8 - 10		7
LACTICÍNIOS				
• Manteiga	250 gr	4 - 6	Retire o papel de alumínio ou os elementos metálicos	10
• Queijo	250 gr	5 - 7	O queijo não deve ser totalmente descongelado. Respeite o tempo de repouso. As natas devem ser retiradas do respectivo recipiente e colocadas num prato	15
• Natas	200 ml	7 - 9		5
PÃO				
• 2 pães médios	150 gr	1 - 2	Coloque o pão directamente sobre o prato rotativo	3
• 4 pães médios	300 gr	2 - 4		3
• Pão às fatias	250 gr	2 - 4		3
• Pão integral às fatias	250 gr	2 - 4		3
FRUTA				
• Morangos, ameixas, cerejas, groselhas, damascos	500 gr	8 - 10	Mexa 2 - 3 vezes	10
• Framboesas	300 gr	5 - 7	Mexa 2 - 3 vezes	10
• Amoras	250 gr	3 - 5	Mexa 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.

CAPÍTULO 4 - UTILIZAÇÃO DO FORNO: SUGESTÕES E TABELAS DE TEMPOS

4.2 AQUECIMENTO

A função de aquecimento dos alimentos demonstra bem toda a utilidade e eficácia do seu forno microondas.

Em comparação com os métodos tradicionais, a utilização do microondas permite uma evidente poupança de tempo e, logo, de energia eléctrica.

- Recomendamos que aqueça os alimentos (sobretudo se estiverem congelados) a uma temperatura mínima de 70°C (deve queimar!). Não será possível comer de imediato os alimentos, porque estarão demasiado quentes, mas a sua total esterilização será garantida.
- Para aquecer os alimentos pré-cozinhados ou congelados, cumpra rigorosamente as seguintes regras:
 - retire os alimentos dos recipientes metálicos;
 - cubra-os com película transparente (adequada para fornos microondas) ou papel oleado; deste modo, todo o sabor natural será preservado e o forno permanecerá mais limpo; também os poderá cobrir com um prato virado ao contrário;
 - se possível, mexa-os ou vire-os frequentemente para acelerar e homogeneizar o processo de aquecimento;
 - siga com muita cautela os tempos indicados na embalagem; lembre-se que, em determinadas condições, os tempos indicados deverão ser aumentados.
- Os alimentos congelados devem ser descongelados antes do início do aquecimento.

Quanto mais baixa for a temperatura inicial dos alimentos, mais longo será o tempo necessário ao aquecimento.

Atenção alguns alimentos também podem ser facilmente aquecidos utilizando as receitas pré-memorizadas "FUNÇÕES AUTOMÁTICAS" (consulte a tabela da pág. 135).

TABELA DE TEMPOS DE AQUECIMENTO

TIPO	QUANTIDADE	FUNÇÃO	NÍVEL DE POTÊNCIA	DURAÇÃO minutos	NOTAS/CONSELHOS
AMOLECER ALIMENTOS					
• Chocolate/açúcar glacé	100 gr		450	4 - 5	Coloque num prato. Mexa o açúcar glacé uma vez.
• Manteiga	50-70 gr	"	900	0'.10"-0'.15"	Para derreter a manteiga acrescente 1 minuto
ALIMENTOS À TEMP. DO FRIGORÍFICO (5/8°C) ATÉ 20/30°C					
• Iogurte	125 gr	"	900	0'.15"-0'.20"	Retire o papel metálico.
• Biberão	240 gr	"	"	0'.30"-0'.35"	Aqueça o biberão sem a tefina e mexa logo após o aquecimento para homogeneizar a temperatura. Verifique a temperatura do conteúdo antes do consumo. Se o leite estiver à temperatura ambiente, reduza ligeiramente o tempo indicado. Se utilizar leite em pó, mexa muito bem, pois o pó residual poderá incendiar-se. Utilize apenas leite esterilizado.
ALIMENTOS PRÉ-COZIDOS À TEMP. DO FRIGORÍFICO (TEMP. INICIAL 5/8°C) ATÉ 70°C					
• Embalagem de lasanha ou de massa com recheio	400 gr	"	900	3 - 5	Entendem-se embalagens de qualquer tipo de alimento pré-cozido, comercialmente disponíveis, a aquecer a 70°C.
• Embalagem de carne com arroz e/ou legumes	400 gr	"	"	3 - 5	Retire os alimentos de eventuais embalagens metálicas e coloque-os directamente no prato em que serão servidos.
• Embalagem de peixe e/ou legumes	300 gr	"	"	2 - 4	Para obter um ótimo resultado, tape sempre os alimentos.
• Prato de carne e/ou legumes	400 gr	"	"	4 - 6	Entendem-se porções de qualquer tipo de alimento já cozido, a aquecer a 70°C.
• Prato de massa, cannelloni ou lasanha	400 gr	"	"	4 - 6	Os alimentos devem ser directamente colocados no prato em que serão servidos e devem ser sempre cobertos com película transparente ou com um prato virado ao contrário.
• Prato de peixe e/ou arroz	300 gr	"	"	3 - 5	
ALIMENTOS CONGEL. A AQUECER/COZINHAR (TEMP. INICIAL -18°/-20°C) ATÉ 70°C					
• Embalagem de lasanha ou de massa com recheio	400 gr	"	900	5 - 7	Entende-se qualquer tipo de alimento pré-cozido congelado, a aquecer directamente na embalagem a 70°C; se o recipiente for metálico, coloque os alimentos directamente no prato em que serão servidos e acrescente alguns minutos ao tempo de cozedura.
• Embalagem de carne com arroz e/ou legumes	400 gr	"	"	4 - 6	
• Embalagem de peixe e/ou legumes pré-cozidos	300 gr	"	"	2 - 4	
• Embalagem de peixe e/ou legumes crus	300 gr	"	"	6 - 8	Retire os alimentos crus das embalagens, coloque-os num recipiente apropriado para microondas e cubra-os.
• Porções de carne e/ou legumes	400 gr	"	"	5 - 7	Entendem-se porções de qualquer tipo de alimento já cozido e congelado, a aquecer a 70°C. Coloque os alimentos congelados no prato em que serão servidos e cubra-os com um outro prato virado ao contrário ou um pirex. Certifique-se de que o centro está bem quente; se possível, mexa os alimentos.
• Porções de massa, cannelloni ou lasanha	400 gr	"	"	6 - 8	
• Porções de peixe e/ou arroz	300 gr	"	"	3 - 5	
BEBIDAS DO FRIGORÍFICO (5/8°C) ATÉ CERCA DE 70°C					
• 1 chávena de água	180 cc	"	900	1'30" - 2'	Todas as bebidas devem ser mexidas no fim do aquecimento, a fim de homogeneizar a temperatura.
• 1 chávena de leite	150 cc	"	"	1'.15" - 1'.45"	
• 1 chávena de café	100 cc	"	"	1'.15" - 1'.45"	É aconselhável tapar o caldo de carne com um prato virado ao contrário.
• 1 prato de caldo de carne	300 cc	"	"	3 - 4	
BEBIDAS À TEMP. AMBIENTE DE 20/30° ATÉ CERCA DE 70°C					
• 1 chávena de água	180 cc	"	900	1'.15" - 1'.45"	Todas as bebidas devem ser mexidas no fim do aquecimento, a fim de homogeneizar a temperatura.
• 1 chávena de leite	150 cc	"	"	1 - 1'.30"	
• 1 chávena de café	100 cc	"	"	0'.45" - 1'.15"	É aconselhável tapar o caldo de carne com um prato virado ao contrário.
• 1 prato de caldo de carne	300 cc	"	"	2 - 3	

CAPÍTULO 4 - UTILIZAÇÃO DO FORNO: SUGESTÕES E TABELAS DE TEMPOS

4.3- PREPARAÇÃO DE ENTRADAS E PRIMEIROS PRATOS

As sopas, em geral, requerem uma menor quantidade de líquidos, pois a evaporação é relativamente escassa no forno microondas. O sal só deve ser adicionado no fim da cozedura ou durante o tempo de repouso, pois é um produto desidratante. Pode dizer-se que o tempo necessário à cozedura do arroz no forno microondas (como acontece, aliás, com a massa) é praticamente igual ao que é necessário para a sua cozedura num forno tradicional. A vantagem de preparar arroz no forno microondas reside no facto de que não é necessário mexer continuamente (basta fazê-lo 2 - 3 vezes)

TIPO	QUANTIDADE	FUNÇÃO	NÍVEL DE POTÊNCIA	DURAÇÃO minutos	NOTAS/CONSELHOS
• Lasanha	1100 gr	 + 	900 900	8 + 8	Tempos indicados para massa crua. Se a massa for pré-cozida bastam 8 min. de cozedura combinada MICROGRILL.
• Gnocchi à romana	600 gr	 	900	12	Evite mexê-los demais.
• Macarrão gratinado no forno	1500 gr	 	900	8	A massa deve ser cozida previamente, à parte.
• Arroz	300 gr. de arroz		900	12-15	Os ingredientes devem ser colocados, todos juntos, num recipiente adequado ao forno microondas e cobertos com película transparente (para 300 gr de arroz são necessários 750 gr de caldo, com o forno programado para a potência máxima durante cerca de 12 - 15 minutos).
• Massa					Consulte o Capítulo 3 na página 125
• Tortellini					Consulte o Capítulo 3 na página 125

4.4 - COZINHAR CARNE

A cozedura está estreitamente relacionada com o tamanho e a homogeneidade dos alimentos a preparar: as espetadas cozem mais rapidamente do que um assado porque são constituídas por pedaços de carne mais pequenos e homogêneos.

Para obter espetadas, frango e assados mais tenros, é aconselhável adicionar 1/2 copo de água no início da cozedura.

TIPO	QUANTIDADE	FUNÇÃO	NÍVEL DE POTÊNCIA	DURAÇÃO minutos	NOTAS/CONSELHOS
• Assados (porco, vaca)	1000 gr	 	300	40-45	Deixe um pouco de gordura à volta para evitar que seque. Não tempere em demasia. Vire ao fim de 30-35 min.
• Rolo de carne	800 gr	 	450	25	Amasse 500 gr de carne de vaca picada com ovos, presunto, pão ralado, etc. Adicione um fio de azeite e um pouco de vinho branco. Vire a meio da cozedura
• Rolo de carne	900 gr		700	20	Ver nota *
• Frango inteiro	1200 gr	 	700	45	Pique a pele para fazer sair a gordura. Ver nota ** Vire a meio da cozedura.
• Frango em pedaços	700 gr	 	700	30	Durante a cozedura mexa 1 vez.
• Espetadas	600 gr	 	450	20	Vire a meio da cozedura
• Goulasch	1500 gr		900	30-35	Cozinhe destapado e mexa 2-3 vezes.
• Peito de frango	500 gr		700	10-15	Vire a meio da cozedura
• Costeleta de vitela ou de porco	3 unidades		-	16-18	Utilize a grelha alta. Aqueça previamente o forno durante 3 min. Vire a meio da cozedura, dado que a resistência do grill só irradia calor a partir da parte alta do forno.
• Salsichas	3 unidades		-	10-12	Utilize a grelha alta. Aqueça previamente o forno durante 3 min. Vire a meio da cozedura, dado que a resistência do grill só irradia calor a partir da parte alta do forno.
• Hambúguer	3 unidades		-	10-12	Utilize a grelha alta. Aqueça previamente o forno durante 3 min. Vire a meio da cozedura, dado que a resistência do grill só irradia calor a partir da parte alta do forno.

* 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.

** 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.

CAPÍTULO 4 - UTILIZAÇÃO DO FORNO: SUGESTÕES E TABELAS DE TEMPOS

4.5 - COZINHAR ACOMPANHAMENTOS E LEGUMES

Os legumes cozidos no forno microondas conservam mais a cor e o poder nutritivo do que num forno tradicional.

Antes de iniciar a cozedura, lave-os e descasque-os.

Os legumes de maiores dimensões devem ser cortados em pedaços uniformes.

Por cada 500 gr de legumes, adicione cerca de 5 colheres de água (os legumes fibrosos requerem mais água).

Os legumes cozidos na função SÓ MICROONDAS devem ser sempre cobertos com película transparente adequada a fornos microondas. Mexa pelo menos uma vez, a meio da cozedura. Adicione pouco sal e só no fim.

Atenção: Os tempos de cozedura indicados na tabela são meramente indicativos e variam consoante o peso, a temperatura inicial, a consistência e a estrutura do alimento.

TIPO	QUANTIDADE	FUNÇÃO	NÍVEL DE POTÊNCIA	DURAÇÃO minutos	NOTAS/CONSELHOS
• Espargos	500 gr		900	8-9	Corte em pedaços de 2 cm
• Alcachofras	300 gr		900	10-11	É preferível usar as partes inferiores da alcachofra
• Feijão verde	500 gr		900	10-11	Corte em pedaços
• Brócolos	500 gr		900	6-7	Divida em "raminhos" individuais
• Couves de Bruxelas	500 gr		900	6-7	Deixe-as inteiras
• Couve branca	500 gr		900	6-7	Deixe-a inteira
• Couve roxa	500 gr		900	6-7	Deixe-a inteira
• Cenouras	500 gr		900	8-9	Corte em pedaços iguais
• Couve-flor	500 gr		900	10-11	Divida em pedaços
• Couve-flor em molho béchamel	1000 gr		900	12-14	Tempos com couve-flor crua. Se pré-cozida, bastam 12 de combinado com grill
• Aipo	500 gr		900	6-7	Divida em pedaços
• Beringelas	800 gr		900	5-6	Corte aos cubos
• Beringelas grelhadas	4 fatias		-	9-11	Utilize a grelha alta. Aqueça previamente o forno durante 3 min. Vire a meio da cozedura
• Beringelas à parmesã	1300 gr		900	9-11	As beringelas podem ser previamente fritas ou grelhadas
• Alho-porro	500 gr		900	5-6	Deixe-a inteira
• Cogumelos	500 gr		900	5-6	Deixe-as inteiras. Não é necessário água
• Cebolas	250 gr		900	4-5	Intere di dimensioni uguali. Non occorre acqua
• Espinafres	300 gr		900	5-6	Coprire dopo averli lavati e fatti sgocciolare
• Ervilhas	500 gr		900	9-10	
• Funcho	500 gr		900	11-12	Corte em quartos
• Tomates gratinados	800 gr		300	12-14	É preferível que sejam de dimensões iguais
• Pimentos	500 gr		900	8-9	Corte em pedaços
• Pimentos grelhados	4 quartos		-	9-11	Utilize a grelha alta. Aqueça previamente o forno durante 3 min. Vire a meio da cozedura
• Pimentos recheados	1400 gr		900	15-17	É preferível usar os baixos e largos
• Batatas	500 gr		900	7-8	Corte em pedaços iguais
• Batatas assadas (frescas)	500 gr		300	25-30	Mexa 1 - 2 vezes
• Batatas assadas (congeladas)	600 gr		300	30	Mexa 1 - 2 vezes
• Batatas gratinadas	1100 gr (totais)		700	20	Ver nota *
• Courgettes	500 gr		900	6-7	Deixe-as inteiras

* 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.

CAPÍTULO 4 - UTILIZAÇÃO DO FORNO: SUGESTÕES E TABELAS DE TEMPOS

4.6 - COZINHAR PEIXE

O peixe coze muito rapidamente e com ótimos resultados. Pode ser temperado com pouca manteiga ou azeite (ou, inclusivamente, nem sequer ser temperado). Cubra-o com película transparente. Naturalmente, se ele for cozinhado com a pele, deverá dar uns golpes na mesma; os filetes devem ser dispostos uniformemente. É desaconselhável cozinhar peixe panado com ovo.

TIPO	QUANTIDADE	FUNÇÃO	NÍVEL DE POTÊNCIA	DURAÇÃO minutos	NOTAS/CONSELHOS
• Filetes	300 gr		700	5-7	Cubra com película
• Postas pequenas	300 gr		700	7-9	Cubra com película
• Peixe inteiro	500 gr		700	8-10	Cubra com película
• Peixe inteiro	250 gr		700	5-7	Cubra com película
• Postas grandes	400 gr		700	7-9	Cubra com película
• Camarões	500 gr		700	7-9	Cubra com película
• Peixe assado no forno	600 gr		150	30	Adicione azeite, um dente de alho, um pouco de vinho branco e água. Não cubra

4.7 - PREPARAÇÃO DE BOLOS E TORTAS

Os bolos levedam (com uma potência reduzida) muito mais do que na cozedura tradicional. Uma vez que não formam crosta, é preferível guarnecer a superfície com creme ou açúcar glacé (ex.: com chocolate). Além disso, os bolos devem ser mantidos tapados após a cozedura, pois tendem a secar mais rapidamente do que os bolos confeccionados no forno tradicional. A fruta deve ser picada, se for cozida com a casca, e mantida tapada: é importante respeitar o tempo de repouso (3 - 5 minutos).

TIPO	QUANTIDADE	FUNÇÃO	NÍVEL DE POTÊNCIA	DURAÇÃO minutos	NOTAS/CONSELHOS
Torta de noz	700 gr		450	13-15	Pode ser acompanhada com qualquer tipo de creme
Torta vienense	850 gr		450	17-19	A rechear com compota
Torta de ananás	800 gr		450	15-17	As fatias de ananás podem ser dispostas no fundo da forma ou cortadas em pedaços e inseridas na massa
Torta de maçã	1000 gr		450	17-19	As maçãs devem ser colocadas como decoração, à superfície
Torta de café	750 gr		450	13-15	Ótima recheada com creme
Gemada	300 gr		700	2-4	Mexa com um batedor a cada 30"
Pêra cozida	300 gr		900	4-6	As pêras devem ser cortadas em quartos
Maçã cozida	300 gr		900	5-7	As maçãs devem ser cortadas às fatias
Egg custard (Leite-creme)	750 gr		900	16	Estas indicações são adequadas para fazer os Testes de Cozedura segundo a norma 60705, par. 12.3.1. A tabela da pág. 2 fornece mais informações, também no que diz respeito a outros Testes de Rendimento segundo a Norma 60705.
Sponge cake (Pão-de-ló)	475 gr		900	7	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.

CAPÍTULO 4 - UTILIZAÇÃO DO FORNO: SUGESTÕES E TABELAS DE TEMPOS

4.8 - AQUECER/COZINHAR UTILIZANDO AS TECLAS "FUNÇÕES AUTOMÁTICAS"

As teclas "FUNÇÕES AUTOMÁTICAS" constituem 5 programas distintos com uma duração de cozedura e um nível de potência e de temperatura "pré-memorizados", os quais permitem obter **óptimos resultados** no caso dos alimentos descritos na tabela seguinte.

TECLA	O QUE PODE FAZER	CONSELHOS
(4) BEVERAGES (BEBIDAS)		
<ul style="list-style-type: none"> • Prima 1 vez • Prima 2 vez • Prima 3 vez • Prima 4 vez 	<ul style="list-style-type: none"> • Aqueça 1 chávena de café (50 cc) à temperatura ambiente. • Aqueça uma chávena de café (125 cc) partindo da temperatura ambiente. • Aqueça 1 chávena grande (200 cc) partindo da temperatura do frigorífico. • Aqueça 1 prato de sopa (300 cc) partindo da temperatura do frigorífico. 	Depois de aquecer o líquido, mexa-o bem para homogeneizar a temperatura
(11) READY MEALS pratos prontos à temperatura do frigorífico (5-8°C)		
<i>Atenção: no fim destes aquecimentos os alimentos e os recipientes poderão estar muito quentes. Utilize pegas ou luvas de forno.</i>		
<ul style="list-style-type: none"> • Prima 1 vez • Prima 2 vez 	<ul style="list-style-type: none"> • Aqueça 1 porção (250-350 gr) • Aqueça 2 porções (450-550 gr) 	Indicado para porções de alimentos já cozinhados, conservados no frigorífico no prato em que serão servidos. Os alimentos nunca devem ser cobertos. Em caso de alimentos pré-cozidos embalados, retire-os das respectivas embalagens de alumínio e coloque-os no prato em que serão servidos.
(5) PIZZA Pizza e pratos pré-cozidos congelados		
<i>Atenção: no fim destes aquecimentos os alimentos e os recipientes poderão estar muito quentes. Utilize pegas ou luvas de forno.</i>		
<ul style="list-style-type: none"> • Prima 1 vez • Prima 2 vez • Prima 3 vez 	<ul style="list-style-type: none"> • Aqueça 1 pizza congelada (250-500 gr) • Aqueça 1 porção (250-350 gr) • Aqueça 2 porções (450-550 gr) 	Coloque a pizza directamente no prato rotativo. Coloque a embalagem no prato rotativo, tendo o cuidado de retirar eventuais coberturas (papel de celofane, saquetas). Se, porém, a embalagem não for adequada ao microondas (ex. recipientes metálicos), retire os alimentos das respectivas embalagens e coloque-os no prato em que serão servidos. Aqueça-os, destapados, sobre o prato rotativo.

CAPÍTULO 4 - UTILIZAÇÃO DO FORNO: SUGESTÕES E TABELAS DE TEMPOS

4.9 - COZEDURA SIMULTÂNEA EM DOIS NÍVEIS

Utilizando a grelha baixa separadora (F) na função só microondas, é possível descongelar, aquecer e cozinhar simultaneamente alimentos, inclusivamente diferentes, colocados em dois níveis.

O sistema especial de dupla emissão das microondas permite, de facto, otimizar a distribuição da energia.

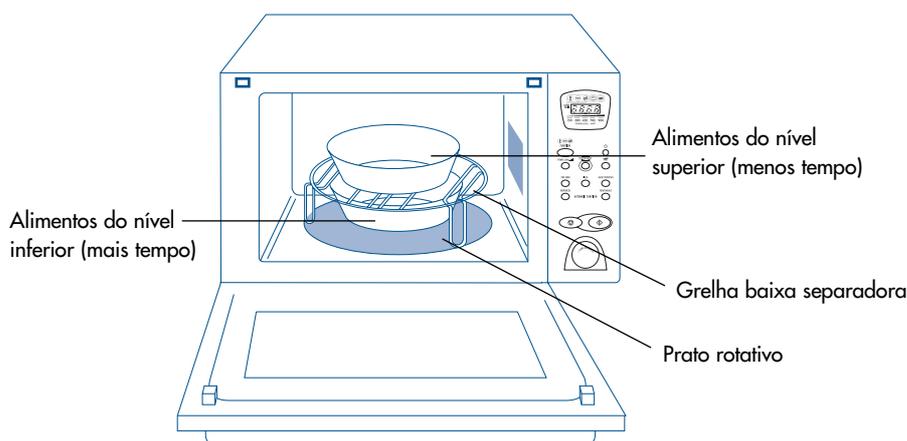
Quando desejar cozinhar dois pratos em simultâneo, basta levar em conta estas regras gerais extremamente simples:

- 1) Os tempos de cozedura dos alimentos cozinhados em simultâneo diferem dos tempos de cozedura dos alimentos cozinhados isoladamente.

Consulte sempre a tabela de referência da pág. 137.

<i>Tempos de cozedura em simultâneo</i>	
Batatas (em cima)	16 min
Goulash (em baixo)	40 min
<i>Tempos de cozedura isoladamente</i>	
Batatas	7 - 8 min
Goulash	30 - 35 min

- 2) Tenha o cuidado de colocar SEMPRE por cima da GRELHA BAIXA SEPARADORA os alimentos que necessitam do menor tempo de cozedura: será, assim, mais fácil retirar o recipiente superior. Retire a grelha e complete a cozedura dos alimentos que se encontram no nível inferior.



- 3) Cumpra as indicações e os conselhos das tabelas. Certifique-se, sobretudo, de que os alimentos a aquecer estão bastante quentes antes de os retirar.

No fim da cozedura, quando retirar os alimentos que estão sobre a grelha, remova também a própria grelha.

CAPÍTULO 4 - UTILIZAÇÃO DO FORNO: SUGESTÕES E TABELAS DE TEMPOS

TABELAS DE REFERÊNCIA PARA A COZEDURA EM DOIS NÍVEIS

Tempos de descongelamento

Tipo	Pos. Recipiente	Quantità g.	Nível de potência	Minutos	Notas
• Carne picada	em cima	500	⊗ δ	20	Vire a carne ao fim de 10 minutos. No fim, deixe repousar durante 15 minutos.
• Carne picada	em baixo	500	⊗ δ	20	
• Frango em pedaços	em cima	500	⊗ δ	24	Separe os pedaços de carne durante o descongelamento.
• Jardineira	em baixo	500	⊗ δ	24	No fim, deixe repousar durante 15 minutos.
• Couve-flor	em cima	450	⊗ δ	22	No fim, deixe repousar durante 5-10 minutos.
• Peixe inteiro	em baixo	500	⊗ δ	22	No fim, deixe repousar durante 5-10 minutos.

Tempos de aquecimento

Tipo	Pos. Recipiente	Quantità g.	Nível de potência	Minutos	Notas
• Porção de carne	em cima	150	900	6	Cubra os alimentos com a película transparente
• Porção de legumes	em baixo	250	900	6	Cubra os alimentos com a película transparente
• Prato de lasanha	em cima	500	900	9	Cubra os alimentos com a película transparente
• Prato de lasanha	em baixo	500	900	9	Cubra os alimentos com a película transparente
• Porção de carne	em cima	150	900	6	Cubra os alimentos com a película transparente
• Prato de lasanha	em baixo	500	900	8	Cubra os alimentos com a película transparente

Tempos de cozedura

Tipo	Pos. Recipiente	Quantità g.	Nível de potência	Minutos	Notas
• Batatas	em cima	500	900	16	Corte-as em pedaços iguais e cubra-as com a película.
• Batatas	em baixo	500	900	16	Corte-as em pedaços iguais e cubra-as com a película.
• Cenouras	em cima	500	900	18	Corte-as em pedaços iguais e cubra-as com a película.
• Cenouras	em baixo	500	900	18	Corte-as em pedaços iguais e cubra-as com a película.
• Courgettes	em cima	475	900	14	Deixe-as inteiras e cubra-as com a película. Retire a grelha ao fim de 14 minutos.
• Postas de peixe	em baixo	400	900	16	Cubra com película
• Courgettes	em cima	475	900	13	Deixe-as inteiras e cubra-as com a película. Retire a grelha ao fim de 13 minutos.
• Peixe inteiro	em baixo	200	900	14	Cubra com película
• Peixe inteiro	em cima	200	900	14	Cubra com película
• Peixe inteiro	em baixo	200	900	14	Cubra com película
• Batatas	em cima	500	900	16	Corte-as em pedaços iguais e cubra-as com a película
• Goulash	em baixo	1500	900	40	Retire a grelha ao fim de 16 minutos. Mexa 2 - 3 vezes.
• Couve branca	em cima	500	900	14	Retire a grelha ao fim de 14 minutos. Cubra com película.
• Arroz	em baixo	300	900	20	Cubra com película e mexa 2 vezes
• Couves de Bruxelas	em cima	500	900	14	Cubra com película. Retire a grelha ao fim de 14 minutos.
• Ervilhas	em baixo	500	900	18	Cubra com película

CAPÍTULO 5 - MANUTENÇÃO E LIMPEZA

5.1 LIMPEZA

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

Graças ao esmalte especial com que é revestido o compartimento interno do seu forno, o qual não retém os salpicos e as partículas de comida, a limpeza é particularmente simples.

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

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

Além disso, certifique-se de que não entra água ou detergente líquido no interior das aberturas de saída do ar e dos vapores, situadas na parte superior do aparelho.

Recomendamos, ainda, que não utilize álcool, detergentes abrasivos e detergentes à base de amoníaco para limpar as superfícies internas e externas da porta.

Para garantir um fecho perfeito do aparelho, mantenha a parte interna da porta devidamente limpa, evitando que a sujidade e os resíduos de alimentos se depositem entre a porta e a parte frontal do forno.

Limpe regularmente os orifícios de entrada do ar situados na parte traseira do forno, de forma a que, com o passar do tempo, não fiquem obstruídos pelo pó e por acumulações de sujidade.

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

Lave o prato rotativo e o respectivo suporte com água e sabão neutro (também os pode lavar na máquina de lavar loiça).

Não mergulhe o prato rotativo em água fria após um aquecimento prolongado; o choque térmico poderá provocar a sua ruptura.

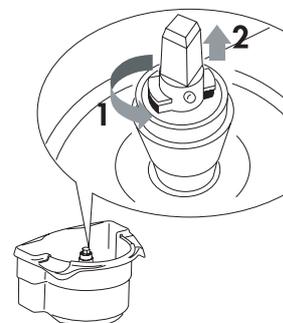
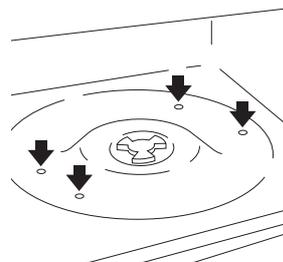
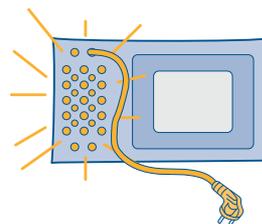
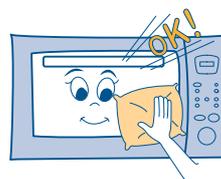
O motor do prato rotativo está hermeticamente fechado.

Em todo o caso, quando limpar o fundo do forno, certifique-se de que a água não penetra para debaixo do perno do prato rotativo (D). Certifique-se, ainda, de que a água não sai pelos orifícios situados no fundo do forno (ver figura)

Como limpar o acessório para massa.

A panela (L), a tampa (N) e a colher de pau (O) podem ir à máquina de lavar loiça. É aconselhável retirar o eixo central (P) da panela.

O eixo central (P) está encastrado na panela (L). Contudo, se desejar limpá-lo, poderá removê-lo, rodando-o e fazendo coincidir as alhetas com os respectivos orifícios e pressionando ligeiramente para baixo. Certifique-se de que a portinhola (Q) da tampa (N) pode rodar/abrir-se livremente e de que a mantém limpa, assim como aos orifícios para coar a água. Certifique-se de que os acessórios estão bem secos antes de proceder a uma nova cozedura.



CAPÍTULO 5 - MANUTENÇÃO E LIMPEZA

5.2 MANUTENÇÃO

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

PROBLEMA	CAUSA/SOLUÇÃO
O aparelho não funciona	<ul style="list-style-type: none"> A porta não está devidamente fechada A ficha não está devidamente inserida na tomada A tomada não fornece corrente eléctrica (verifique os fusíveis da sua residência).
Condensação na superfície de apoio, no interior do forno ou à volta da porta	<ul style="list-style-type: none"> Quando se cozinham alimentos que contêm água, é perfeitamente normal que o vapor que se gera no interior do forno saia e se condense no interior do mesmo, sobre o prato de cozedura ou à volta da armação da porta.
Faíscas no interior do forno	<ul style="list-style-type: none"> Não ligue o forno sem alimentos nas cozeduras com microondas e combinadas. Não utilize recipientes de metal nas cozeduras, nem saquetas ou embalagens com elementos metálicos.
Os alimentos não aquecem ou não cozem o suficiente	<ul style="list-style-type: none"> Seleccione a função correcta ou aumente o tempo de cozedura. O alimento não foi totalmente descongelado antes da cozedura.
Os alimentos ficam queimados	<ul style="list-style-type: none"> Seleccione a função correcta ou reduza o tempo de cozedura.
Os alimentos não ficam cozidos uniformemente	<ul style="list-style-type: none"> Mexa os alimentos durante a cozedura. Lembre-se sempre que os alimentos cozem melhor quando cortados em pedaços com dimensões uniformes. O prato rotativo ficou bloqueado.
Não é possível programar a função MASSA, não aparece a palavra PASTA (massa)	<ul style="list-style-type: none"> Certifique-se de que o suporte da massa (M) está correctamente inserido no fundo do forno e de que os pinos coincidem com os respectivos orifícios. A panela deverá estar correctamente posicionada sobre o suporte da massa (M).
A massa adquire um tom queimado no fim da cozedura.	<ul style="list-style-type: none"> Certifique-se de que a massa, no início da cozedura, está totalmente coberta de água.

PORTUGUÊS

NOTA: Se a lâmpada de iluminação do forno se fundir, poderá continuar a utilizar o aparelho sem quaisquer problemas.

Para a substituição da lâmpada, contacte um Centro de Assistência autorizado.