

**FORNO MICROONDAS COMBINADO VENTILADO COM
COMANDOS ELECTRÓNICOS**

**ΦΟΥΡΝΟΣ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ ΜΕ ΑΕΡΑ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟ
ΧΕΙΡΙΣΜΟ**

**КОМБИНИРОВАННАЯ МИКРОВОЛНОВАЯ
КОНВЕКЦИОННАЯ ПЕЧЬ С ЭЛЕКТРОННЫМ
УПРАВЛЕНИЕМ**

**ELEKTRONIKUS VEZÉRLÉSŰ, KOMBINÁLT
LÉGKEVERÉSES MIKROHULLÁMÚ SŰTŐ**

**MIKROVLNNÁ TROUBA KOMBINOVANÁ S
HORKOVZDUŠNÝM OHŘEVEM A ELEKTRONICKÝM
OVLÁDÁNÍM**

**KUCHENKA MIKROFALOWA DWUFUNKCYJNA Z OBIEGIEM
POWIETRZA I ELEKTRONICZNYMI PRZYCISKAMI POLECEŃ**

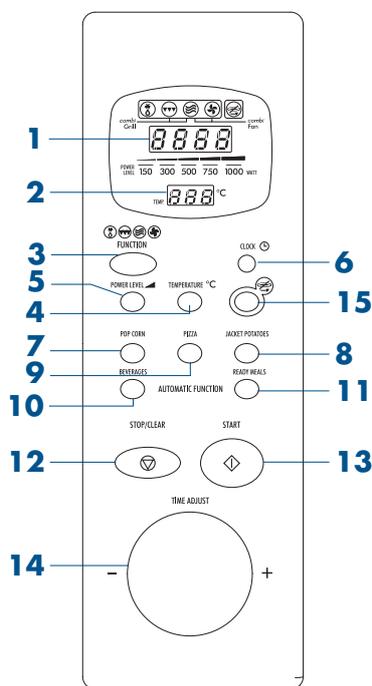


Data and instructions for Performance Tests according to IEC 60705 and EN 60705 (1999-04).

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

We recommend the following for this oven:

Test Nr. on standard	Item	Duration	Function	Power Level	Oven temp.	Weight	Standing time	Note
12.3.1	Egg custard	16 min.	only mw	1000 W	-	750 gr	5 min	The upper surface shall be evaluated after the standing time. The inner custard evaluation shall be conducted after two hours.
12.3.2	Sponge cake	6 min.	only mw	1000 W	-	475 gr	5 min	Use the borosilicate glass container stated in the Standard (max. dia. 210 mm) or a Pyrex® glass container dia. 210 mm, height 50 mm and wall thick 6 mm. Put the container on the low wire rack placed on the turntable.
12.3.3	Meat loaf	20 min.	only mw	750 W	-	900 gr	5 min	Cover the container with cling film and pierce the film. Use the rectangular borosilicate glass container stated in the Standard or the Arcopal® Cat. nr. Z1/B8 (01)10460-1.
13.3	Defrosting minced meat	11 min.	only mw		-	500 gr	15 min	Place the frozen load directly on the turntable (!). Turn upsidedown the load after half of the defrosting time.
12.3.4	Potato gratin	20 min.	combi mw + fan (simult.)	750 W	190°C	1100 gr	5 min	Use the borosilicate glass container stated in the Standard (max. dia. 210 mm) or a Pyrex® glass container dia. 210 mm, height 50 mm and wall thick 6 mm. Put the container on the lower wire rack (F) placed on the turntable. Do not preheat the oven.
12.3.5	Cake	30 min.	combi mw + fan (simult.)	150 W	160°C	710 gr	5 min	Use the borosilicate glass container stated in the Standard (max dia. 210 mm) or a Pyrex® glass container dia. 210 mm, height 50 mm and wall thick 6 mm. The oven shall be preheated (in FAN ONLY function) with the lower rack (F) placed on the turntable. Once preheated, place the container on the lower rack (F).
12.3.6	Chicken	40 min.	combi mw + fan (simult.)	750 W	190°C	1200 gr	5 min	The following instruction shall be strictly observed for this type of load: put the chicken in a pyrex® glass container dia 210 mm, height 50 mm and wall thickness of 6 mm. Put the container on the lower wire rack (F) placed on the turntable.



DESCRIÇÃO DO PAINEL DE COMANDOS P

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Visor do tempo e das funções | 7 - 8 - 9 - 10 - 11 |
| 2. Visor da temperatura do forno | Teclas AUTOMATIC FUNCTION : cozeduras rápidas pré-memorizadas |
| 3. Tecla FUNCTION : selecção de funções | 12. Tecla STOP/CLEAR : paragem da cozedura e cancelamento das programações |
| 4. Tecla TEMPERATURE °C : selecção da temperatura do forno | 13. Tecla START : início da cozedura e aquecimento rápido |
| 5. Tecla POWER LEVEL : selecção do nível de potência das microondas | 14. Botão TIME ADJUST : definição da hora do dia e da duração da cozedura. |
| 6. Tecla CLOCK : regulação do relógio | 15. Tecla de bloqueio do prato |

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΟΥ ΠΙΝΑΚΑ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ GR

- | | |
|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Οθόνη χρόνου και λειτουργιών | 7 - 8 - 9 - 10 - 11 |
| 2. Οθόνη θερμοκρασίας φούρνου | Πλήκτρα AUTOMATIC FUNCTION : γρήγορες αποθηκευμένες συνταγές |
| 3. Πλήκτρο FUNCTION : επιλογή λειτουργιών | 12. Πλήκτρο STOP/CLEAR : διακοπή μαγειρέματος και ακύρωση προγραμματισμών |
| 4. Πλήκτρο TEMPERATURE °C : επιλογή θερμοκρασίας φούρνου | 13. Πλήκτρο START : ξεκίνηση μαγειρέματος και γρήγορη θέρμανση |
| 5. Πλήκτρο POWER LEVEL : επιλογή ισχύος μικροκυμάτων | 14. Διακόπτης TIME ADJUST : ρύθμιση ώρας ημέρας και διάρκειας μαγειρέματος. |
| 6. Πλήκτρο CLOCK : ρύθμιση της ώρας | 15. Πλήκτρο ακινητοποίησης πιάτου |

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ RU

- | | |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Дисплей для отображения времени и функций | 7 - 8 - 9 - 10 - 11 |
| 2. Дисплей для отображения температуры печи | Кнопки AUTOMATIC FUNCTION : готовка по быстрому меню |
| 3. Кнопка FUNCTION : выбор функций | 12. Кнопка STOP/ CLEAR : остановка готовки и сброс заданных параметров |
| 4. Кнопка TEMPERATURE °C : выбор температуры | 13. Кнопка START : начало готовки и быстрый нагрев |
| 5. Кнопка POWER LEVEL : выбор уровня мощности микроволн | 14. Ручка TIME ADJUST : установка времени суток и длительности готовки |
| 6. Кнопка CLOCK : регулировка часов | 15. Кнопка остановки тарелки |

A KAPCSOLÓLAP LEÍRÁSA H

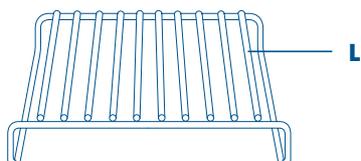
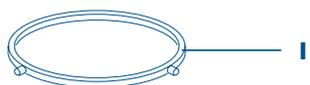
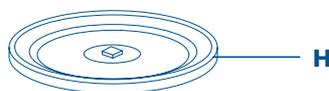
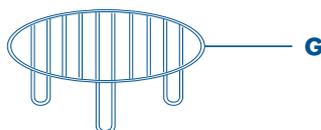
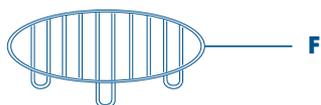
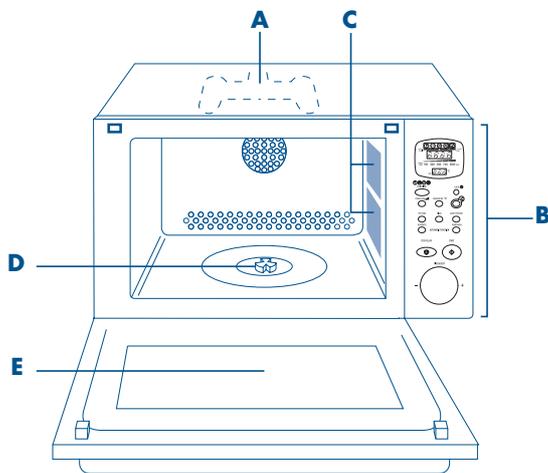
- | | |
|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Idő és funkció kijelző | 12. STOP/CLEAR gomb: sütési funkciók leállítására és beállítások törlésére |
| 2. Sütő hőmérséklet kijelző | 13. START gomb: sütési funkciók és gyors melegítés beindítása |
| 3. FUNCTION gomb: funkcióválasztás | 14. TIME ADJUST gomb: pontos idő és a sütési idő beállítása |
| 4. TEMPERATURE °C gomb: sütő hőmérséklet választás | 15. Tányérforgás-leállító gomb |
| 5. POWER LEVEL gomb: teljesítményfokozat választás | |
| 6. CLOCK gomb: óra beállítás | |
| 7 - 8 - 9 - 10 - 11 | AUTOMATIC FUNCTION gombok: memóriába táplált gyors sütési programok |

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU CZ

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Displej s hodinami a funkcemi | 12. Tlačítko STOP/CLEAR : vypnutí vaření a vynulování nastavených údajů |
| 2. Displej zobrazující teplotu trouby | 13. Tlačítko START : zapnutí vaření a rychlého ohřevu |
| 3. Tlačítko FUNCTION : navolení funkce | 14. Otočný knoflík TIME ADJUST : nastavení přesného času a doby vaření. |
| 4. Tlačítko TEMPERATURE °C : navolení teploty trouby | 15. Tlačítko zastavení otáčení talíře |
| 5. Tlačítko POWER LEVEL : navolení výkonu mikrovln | |
| 6. Tlačítko CLOCK : nastavení hodin | |
| 7 - 8 - 9 - 10 - 11 Tlačítka AUTOMATIC FUNCTION : rychlá příprava pokrmů přednastavenými programy | |

OPIS PANELU STEROWANIA PL

- | | |
|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| 1. Wyświetlacz czasu i funkcji | 7 - 8 - 9 - 10 - 11 |
| 2. Wyświetlacz temperatury kuchenki | Klawisz AUTOMATIC FUNCTION : szybkie gotowanie zapisane w pamięci |
| 3. Klawisz FUNCTION : wybór funkcji | 12. Klawisz STOP/CLEAR : zatrzymanie gotowania i kasowanie ustawień |
| 4. Klawisz TEMPERATURE °C : wybór temperatury kuchenki | 13. Klawisz START : rozpoczęcie gotowania i szybkiego podgrzewania |
| 5. Klawisz POWER LEVEL : wybór poziomu mocy mikrofal | 14. Pokrętło TIME ADJUST : ustawianie aktualnej godziny i czasu gotowania |
| 6. Klawisz CLOCK : ustawianie zegara | 15. Klawisz zatrzymania tarczy |



ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

GR

- A** Αντίσταση grill
- B** Πίνακας χειρισμού
- C** Καπάκι εξόδου μικροκυμάτων
- D** Στροφέας περιστρεφόμενου πιάτου
- E** Εσωτερική πλευρά πόρτας
- F** Χαμηλή σχάρα
- G** Ψηλή σχάρα
- H** Περιστρεφόμενο πιάτο
- I** Στήριγμα περιστρεφόμενου πιάτου
- L** Ορθογώνια σχάρα πόρτας

ОПИСАНИЕ

RU

- A** Нагревательное сопротивление гриля
- B** Панель управления
- C** Крышка выхода микроволн
- D** Ось вращающейся тарелки
- E** Внутренняя сторона дверцы
- F** Низкая решетка
- G** Высокая решетка
- H** Вращающаяся тарелка
- I** Опора вращающейся тарелки
- L** Прямоугольная решетка

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

H

- A** Grill fűtőelem
- B** Kapcsolótábla
- C** Mikrohullám kivezetés fedőlap
- D** Forgótányér tengely
- E** Ajtó belső lapja
- F** Alsó sütőrács
- G** Felső sütőrács
- H** Forgótányér
- I** Forgótányér alátét
- L** Négyzetes sütőrács

POPIS

CZ

- A** Topné těleso grilu
- B** Ovládací panel
- C** Kryt výstupu mikrovln
- D** Čep otočného talíře
- E** Vnitřní strana dvířek
- F** Nízký rošt
- G** Vysoký rošt
- H** Otočný talíř
- I** Podpěra otočného talíře
- L** Obdélníkový rošt

DESCRIÇÃO

P

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

OPIS

PL

- A** Grzałka grilla
- B** Panel przycisków poleceń
- C** Pokrywka wylotu mikrofal
- D** Oś tarczy obrotowej
- E** Wewnętrzna strona drzwiczek
- F** Dolny ruszt
- G** Górny ruszt
- H** Tarcza obrotowa
- I** Podstawka tarczy obrotowej
- L** Ruszt prostokątny

ÍNDICE

CAP. 1 – NOÇÕES GERAIS

- 1.1 Advertências de segurança importantespág. 6
- 1.2 Dados técnicospág. 7
- 1.3 Instalação e ligação eléctricapág. 7
- 1.4 Acessórios fornecidospág. 8
- 1.5 Recipientes a usarpág. 9
- 1.6 Regras e conselhos gerais para a utilização do forno.pág. 10

CAP. 2 - USO DOS COMANDOS E PROGRAMAÇÃO DAS FUNÇÕES

- 2.1 Como regular o relógiopág. 11
- 2.2 Como programar a cozedurapág. 12
- 2.3 Sequência automática de descongelamento e cozedurapág. 14
- 2.4 Como retomar as receitas pré-memorizadas (teclas "Automatic function")pág. 15
- 2.5 Aquecimento rápidopág. 15
- 2.6 Segurança para as crianças.....pág. 15
- 2.7 Tecla de bloqueio do pratopág. 15
- 2.8 Função "Memotime"pág. 15

CAP. 3 - UTILIZAÇÃO DO FORNO: SUGESTÕES E TABELAS DE TEMPOS

- 3.1 Descongelamentopág. 16
- 3.2 Aquecimentopág. 17
- 3.3 Preparação de entradas e primeiros pratospág. 18
- 3.4 Cozinhar carnepág. 18
- 3.5 Cozinhar acompanhamentos e legumespág. 19
- 3.6 Cozinhar peixepág. 20
- 3.7 Preparação de bolos e tortaspág. 20
- 3.8 Aquecer/cozinhar utilizando as teclas "Automatic function"pág. 21

CAP. 4 - MANUTENÇÃO E LIMPEZA

- 4.1 Limpeza.....pág. 22
- 4.2 Manutenção.....pág. 23

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 borrachas 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:** Consinta o uso do forno pelas crianças sem vigilância só depois de as ensinar a utilizar o forno em segurança e de as mesmas terem compreendido os perigos ligados a uma utilização inadequada.
Não deixe que as crianças se aproximem quando o forno estiver em funcionamento (perigo de queimaduras).
- 5) 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 painéis 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.
- 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. 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 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,



fig. 1



fig. 2



fig. 3

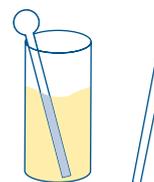


fig. 4



fig. 5

CAPÍTULO 1 - NOÇÕES GERAIS

pegue sempre com muito cuidado no recipiente.

- 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.

1.2 DADOS TÉCNICOS

• CONSUMO ENERGÉTICO (Normas CENELEC HD 376)

Para atingir 200°C	0,35 kWh
Para manter uma temperatura de 200°C durante 1 hora	1,15 kWh
Consumo total	1,5 kWh

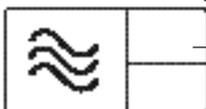
• POTÊNCIA DE SAÍDA ÚTIL DO MICROONDAS: 1000 W (IEC705)

Para mais informações, consulte a chapa de características colada na parte traseira do aparelho.

Este aparelho está em conformidade com as Directivas da CEE 89/336 e 92/31 relativas à Compatibilidade Electromagnética e com a Directiva 89/109/CEE relativa aos materiais que entram em contacto com alimentos.

P O T Ê N C I A D E S A Í D A Ú T I L

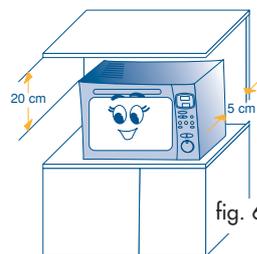
A potência de saída útil em WATTS do seu forno encontra-se indicada na parte traseira do aparelho, no local assinalado por **MICRO OUTPUT**. Quando consultar as tabelas, verifique sempre a potência do seu forno! Essa informação também lhe será útil nos casos em que tiver de consultar as receitas para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

INSTALAÇÃO E LIGAÇÃO ELÉCTRICA

- 1) Retire o forno da embalagem, retire a protecção que contém o prato rotativo (H), o respectivo suporte (I) e todos os acessórios. Certifique-se de que o perno do prato rotativo (D) está devidamente inserido na respectiva sede, no centro do mesmo.
- 2) Limpe o interior com um pano húmido e macio.
- 3) Certifique-se de que não ocorreram danos durante o transporte e verifique se a porta abre e fecha devidamente.
- 4) Coloque o aparelho 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.
- 5) **Depois de colocar o aparelho sobre a superfície de trabalho, certifique-se de que deixou um espaço de cerca 5 cm entre as superfícies do aparelho, as paredes laterais e a parte posterior, bem como um espaço livre de pelo menos 20 cm por cima do forno (fig. 6).**
- 6) Não tape os orifícios de entrada do ar. Não pouse nada em cima do forno e certifique-se de que as aberturas de saída do ar e dos vapores (situadas por cima, por baixo e/ou atrás do aparelho) estão SEMPRE DESOBRUÍDAS (fig. 7).
- 7) Posicione o suporte (I) no centro da sede circular e pouse o prato rotativo (H) nesse local. O perno (D)

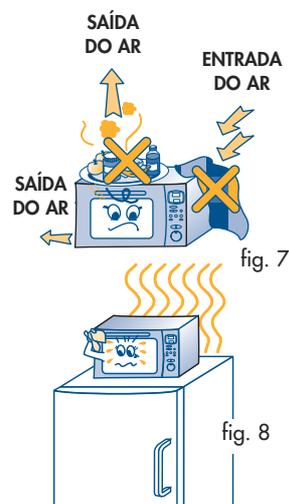


CAPÍTULO 1 - NOÇÕES GERAIS

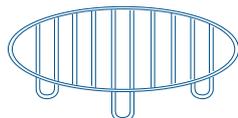
deve ser inserido na respectiva sede, no centro do prato rotativo.

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

- 8) Ligue o aparelho apenas a tomadas de alimentação com uma capacidade de pelo menos 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.
- 9) Posicione o aparelho de modo a poder aceder facilmente à ficha e à tomada após a instalação.
- 10) Antes da utilização, certifique-se de que a tensão da rede eléctrica corresponde à indicada na chapa do aparelho e de que a tomada de alimentação **está devidamente ligada à terra: o Fabricante declina toda e qualquer responsabilidade por danos resultantes da inobservância desta norma.**



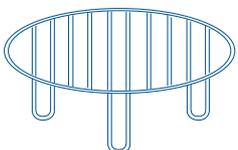
1.4 ACESSÓRIOS FORNECIDOS



GRELHA BAIXA

Função só forno ventilado:

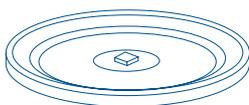
para todos os tipos de cozedura tradicionais e, em especial, para a preparação de bolos.



GRELHA ALTA

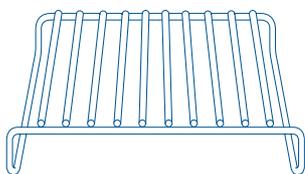
Função só grill:

para todos os tipos de grelhados.



PRATO ROTATIVO

O prato rotativo deve ser utilizado com todas as funções.



GRELHA RECTANGULAR

Função só forno ventilado

Para todos os tipos de cozedura tradicionais a efectuar em formas rectangulares de pirex e de grandes dimensões. Naturalmente, os alimentos devem ser mexidos ou virados durante a cozedura. Pose esta grelha directamente na base do forno. O prato rotativo (H) pode ser deixado na sua posição.

Não pode ser utilizada com a cozedura a microondas.

Função Combinada microondas + forno ventilado e microondas + grill

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

CAPÍTULO 1 - NOÇÕES GERAIS

1.5 RECIPIENTES A USAR

Nas funções só microondas e combinadas 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 com o 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 consequente lavagem de panelas.

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

Se o forno estiver programado para as funções “Só forno ventilado” ou “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
Funções “Combinadas”	NÃO	SIM	SIM	SIM	NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
Função “Só ventilado” “Só grill”	NÃO	SIM	SIM	SIM	SIM	NÃO	NÃO	SIM

1

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 a **grandeza 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 encerado, tampas de vidro ou, simplesmente, um prato virado ao contrário.**
Além disso, os alimentos com um elevado teor de água (ex.: os legumes), cozem melhor se estiverem cobertos. A cobertura dos alimentos permite ainda manter o interior do forno devidamente limpo. Utilize uma película transparente apropriada para fornos microondas.
- 9) **Não coza os ovos com a casca** (fig. 11): a pressão que se forma no interior do forno poderá fazer explodir o ovo, inclusivamente já depois de terminada a cozedura. Não aqueça os ovos já cozidos, a menos que estejam mexidos.
- 10) Antes de aquecer ou cozer alimentos no forno em recipientes vedados ou hermeticamente fechados, não se esqueça de os abrir. A pressão no interior do recipiente subirá, fazendo-os explodir, inclusivamente já depois de terminada a cozedura.

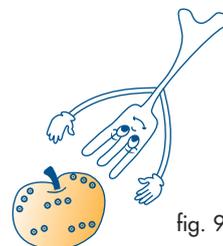


fig. 9

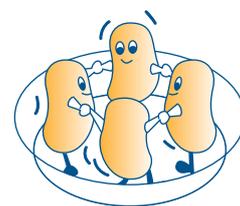


fig. 10



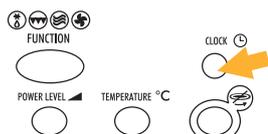
fig. 11



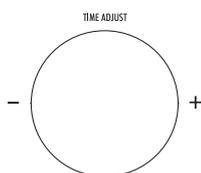
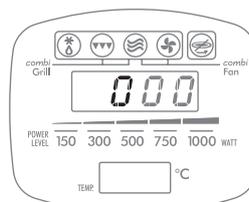
CAPÍTULO 2 - USO DOS COMANDOS E PROGRAMAÇÃO DAS FUNÇÕES

2.1 COMO REGULAR O RELÓGIO

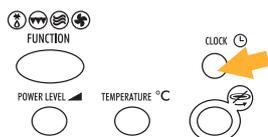
- Quando o aparelho é ligado à rede eléctrica doméstica pela primeira vez ou, então, após um corte de energia, surgem no visor quatro traços (---) Para programar a hora do dia, proceda da seguinte forma:



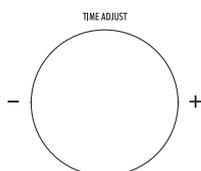
- 1 Prima a tecla **CLOCK** (6).
(No visor 1 começam a piscar as horas).



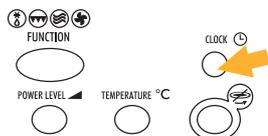
- 2 Programe a hora desejada, rodando o botão **TIME ADJUST** (14).
(No visor 1 começam a piscar as horas).



- 3 Prima novamente a tecla **CLOCK** (6).
(No visor 1 começam a piscar os minutos)



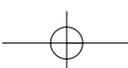
- 4 Regule os minutos, rodando o botão **TIME ADJUST** (14).
(No visor 1 começam a piscar os minutos)



- 5 Prima ainda a tecla **CLOCK** (6).
(O visor apresenta a hora definida).



- Para alterar a hora do visor depois de programada, prima a tecla **CLOCK** (6) e, depois, proceda a uma nova regulação da hora conforme descrito acima.
- Também é possível visualizar a hora actual depois de dar início à função programada, bastando para tal premir a tecla **CLOCK** (6) (a hora é apresentada durante 2 segundos).

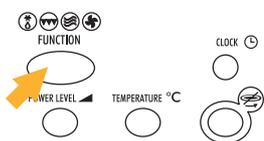


CAPÍTULO 2 - USO DOS COMANDOS E PROGRAMAÇÃO DAS FUNÇÕES

2

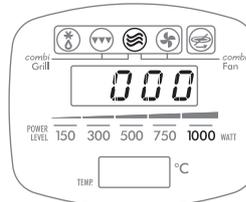
PORTUGUÊS

2.2 COMO PROGRAMAR A COZEDURA

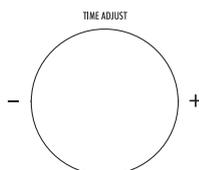


1 Prima a tecla **FUNCTION** (3) (selecção de funções) e seleccione a função desejada, a qual será apresentada quando os respectivos símbolos, situados por cima do visor 1, se acenderem.

As funções disponíveis são:

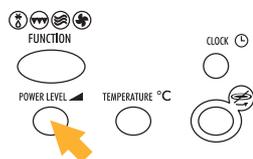


INDICADOR	FUNÇÃO SELECIONADA	INDICADOR	FUNÇÃO SELECIONADA
	só microondas		combinada microondas e grill
	descongelamento automático		só forno ventilado
	combinada microondas e forno ventilado		só grill

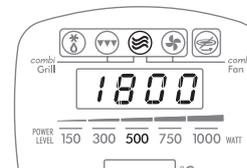


2 Programe a duração da cozedura, em minutos, rodando o botão **TIME ADJUST** (14).

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



3 Nas funções:
só microondas
combinada microondas + forno ventilado
combinada microondas + grill

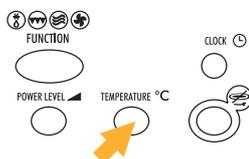


selecione o nível de potência das microondas premindo repetidamente a tecla **POWER LEVEL** (5) até que a potência desejada, expressa em números, comece a piscar por cima do visor 2 (em baixo). Para a selecção da potência, consulte sempre as tabelas do Capítulo 3.

Notas: • não é necessário seleccionar nenhum nível de potência na função de descongelamento automático.

- na função combinada microondas + forno ventilado a potência máxima seleccionável das microondas é de 750 Watt.
- também é possível alterar a potência programada durante a cozedura, bastando para tal premir a tecla **POWER LEVEL** (5).

CAPÍTULO 2 - USO DOS COMANDOS E PROGRAMAÇÃO DAS FUNÇÕES



- 4** Nas funções:
combinada microondas + forno ventilado
só forno ventilado

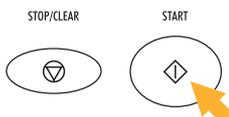


PORTUGUÊS

selecione a temperatura de cozedura premindo repetidamente a tecla **TEMPERATURE °C** (4) até que a temperatura desejada seja apresentada no visor 2 (em baixo). Para a selecção da temperatura, consulte sempre as tabelas do Capítulo 3.

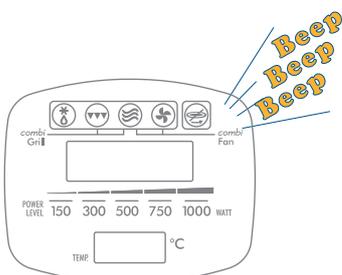
Notas: • uma vez iniciada a cozedura, o visor 2 apresenta o aumento da temperatura efectiva no interior do forno.

- uma vez atingida a temperatura programada, é emitido um sinal sonoro (3 "bips"). A temperatura programada permanecerá, então, no visor 2.
- também é possível alterar a temperatura programada durante a cozedura, bastando para tal premir a tecla **TEMPERATURE °C** (4).



- 5** Inicie o processo de cozedura premindo a tecla **START** (13). No visor 1 surgirá a contagem do tempo que falta para o fim da cozedura e, se a função o permitir, a temperatura do forno no visor 2.

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



- 6** 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 **START** (13).

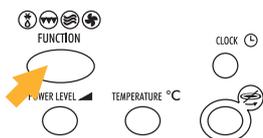
- se, por qualquer motivo, precisar de interromper a cozedura sem abrir a porta, prima a tecla **STOP/CLEAR** (12).
- para terminar a cozedura, proceda da seguinte forma:
 - se a porta do forno estiver aberta, prima 1 vez a tecla **STOP/CLEAR** (12);
 - se a porta estiver fechada e a cozedura estiver em curso, prima 2 vezes a tecla **STOP/CLEAR** (12). 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 1 a palavra "COOL". Os ventiladores e a lâmpada do forno estão em funcionamento (desligar-se-ão automaticamente).

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

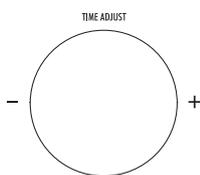
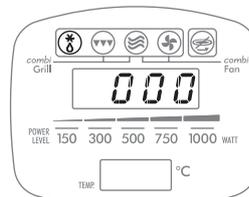
CAPÍTULO 2 - USO DOS COMANDOS E PROGRAMAÇÃO DAS FUNÇÕES

2.3 SEQUÊNCIA AUTOMÁTICA DE DESCONGELAMENTO E COZEDURA

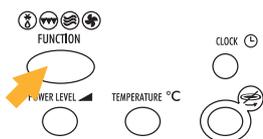
Para programar um ciclo automático sequencial de descongelamento e de cozedura, proceda da seguinte forma:



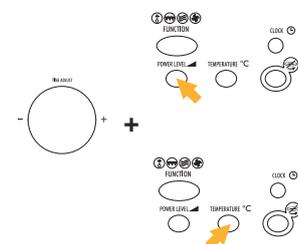
- 1 Programe a função de **descongelamento automático** premindo duas vezes a tecla **FUNCTION** (3) (selecção de funções). No visor surgirá o indicador correspondente ao descongelamento automático.



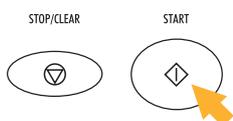
- 2 Programe a duração do descongelamento (em minutos) rodando o botão **TIME ADJUST** (14).



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

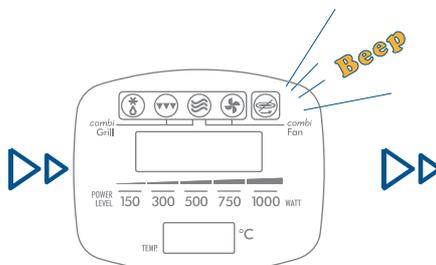


- 4 Regule a duração da cozedura e, se a função o permitir, o nível de potência das microondas e a temperatura do forno conforme indicado no parágrafo anterior (par. 2.2).



- 5 Prima a tecla **START** (13).

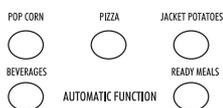
A passagem da operação de descongelamento à de cozedura será assinalada por um aviso sonoro.



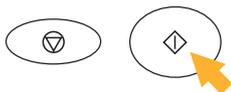


CAPÍTULO 2 - USO DOS COMANDOS E PROGRAMAÇÃO DAS FUNÇÕES

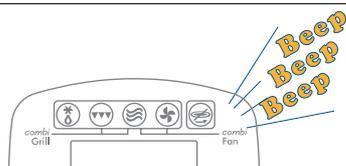
2.4 COMO RETOMAR AS RECEITAS PRÉ-MEMORIZADAS (TECLAS AUTOMATIC FUNCTION)



- 1 Prima uma das teclas "AUTOMATIC FUNCTION" (funções automáticas) desejadas (no visor começam a piscar os indicadores da duração e da temperatura predefinidas 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 3.8.



- 2 Prima a tecla **START** (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 **START** (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** (14) 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 **STOP/CLEAR** (12) 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 **STOP/CLEAR** (12) 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 de **BLOQUEIO DO PRATO** (15), 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 **START** (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 de **BLOQUEIO DO PRATO** (15).

Na função "só microondas" a potência máxima utilizável é de 750 W (reduzida automaticamente pelo controlo electrónico quando se acciona a tecla de **BLOQUEIO DO PRATO** (15)).

2.8 FUNÇÃO "MEMOTIME"

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

- Prima a tecla **FUNCTION** até que surjam 3 traços no visor 2. Selecciona, depois, o tempo desejado rodando o botão **TIME ADJUST** (14) e inicie com a tecla **START** (13).
- No fim, o aparelho emite 3 "bips" e no visor surge a palavra "END".



CAPÍTULO 3- UTILIZAÇÃO DO FORNO: SUGESTÕES E TABELAS DE TEMPOS

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

* Estas indicações são apropriadas para fazer o teste de descongelamento de carne picada segundo a Norma 60705, Par. 13.3 (ver pág. 2). Vire os alimentos a meio do tempo programado. Coloque os alimentos a descongelar directamente sobre o prato rotativo. A tabela da pág. 2 fornece indicações adicionais, também no que diz respeito a outros Testes de Rendimento segundo a norma 60705.

CAPÍTULO 3- UTILIZAÇÃO DO FORNO: SUGESTÕES E TABELAS DE TEMPOS

3.2 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 impregnado de óleo; deste modo, todo o sabor natural será preservado e o forno permanecerá mais limpo; também os poderá cobrir com um prato virado ao contrário;
 - se possível, mexa-os ou vire-os frequentemente para acelerar e homogeneizar o processo de aquecimento;
 - siga com muita cautela os tempos indicados na embalagem; lembre-se que, em determinadas condições, os tempos indicados deverão ser aumentados.
- Os alimentos congelados devem ser descongelados antes do início do aquecimento. Quanto mais baixa for a temperatura inicial dos alimentos, mais longo será o tempo necessário ao aquecimento.

Atenção: alguns alimentos também podem ser facilmente aquecidos utilizando as receitas pré-memorizadas "AUTOMATIC FUNCTION" (ver a tabela da pág.21).

TABELA DE TEMPOS DE AQUECIMENTO

TIPO	QUANTIDADE	FUNÇÃO	NÍVEL DE POTÊNCIA	DURAÇÃO minutos	NOTAS/CONSELHOS
AMOLECER ALIMENTOS					
• Chocolate/açúcar glacé	100 gr		500	4 - 5	Coloque num prato. Mexa o açúcar glacé uma vez.
• Manteiga	50-70 gr	"	1000	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	"	1000	0'.15"-0'.20"	Retire o papel metálico. Aqueça o biberão sem a teta 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.
• Biberão	240 gr	"	"	0'.30"-0'.35"	
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	"	1000	3 - 5	Entendem-se embalagens de qualquer tipo de alimento pré-cozido, comercialmente disponíveis, a aquecer a 70°C. Retire os alimentos de eventuais embalagens metálicas e coloque-os directamente no prato em que serão servidos. Para obter um óptimo resultado, tape sempre os alimentos.
• Embalagem de carne com arroz e/ou legumes	400 gr	"	"	3 - 5	Entendem-se porções de qualquer tipo de alimento já cozido, a aquecer a 70°C. Os alimentos devem ser directamente colocados no prato em que serão servidos e devem ser sempre cobertos com película transparente ou com um prato virado ao contrário.
• Embalagem de peixe e/ou legumes	300 gr	"	"	2 - 4	
• 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. 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 massa, cannelloni ou lasanha	400 gr	"	"	4 - 6	
• 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	"	1000	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	Retire os alimentos crus das embalagens, coloque-os num recipiente apropriado para microondas e cubra-os.
• Embalagem de peixe e/ou legumes crus	300 gr	"	"	6 - 8	
• 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	"	1000	1'30" - 2'	Todas as bebidas devem ser mexidas no fim do aquecimento, a fim de homogeneizar a temperatura. É aconselhável tapar o caldo de carne com um prato virado ao contrário.
• 1 chávena de leite	150 cc	"	"	1'.15" - 1'.45"	
• 1 chávena de café	100 cc	"	"	1'.15" - 1'.45"	
• 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	"	1000	1'.15" - 1'.45"	Todas as bebidas devem ser mexidas no fim do aquecimento, a fim de homogeneizar a temperatura. É aconselhável tapar o caldo de carne com um prato virado ao contrário.
• 1 chávena de leite	150 cc	"	"	1 - 1'.30"	
• 1 chávena de café	100 cc	"	"	0'.45" - 1'.15"	
• 1 prato de caldo de carne	300 cc	"	"	2 - 3	

CAPÍTULO 3- UTILIZAÇÃO DO FORNO: SUGESTÕES E TABELAS DE TEMPOS

3.3 - 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 um risotto 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	TEMPERATURA	DURAÇÃO minutos	NOTAS/CONSELHOS	GRELHA A UTILIZAR
• Lasanha	1100 gr	 + 	1000 1000	- -	8 +8	Tempos indicados para massa crua. Se a massa for pré-cozida bastam 8 min. de cozedura combinada MICROGRILL.	Baixa
• Gnocchi à romana	600 gr	 	1000	-	12	Evite mexê-los demais.	Baixa
• Macarrão gratinado no forno	1500 gr	 	1000	-	8	A massa deve ser cozida previamente, à parte.	Baixa
• Arroz	300 gr. de arroz		1000	-	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).	Nenhuma
• Pizza	800 gr		-	200°C	30	Estenda a pizza sobre o papel vegetal colocado numa forma para bolos ou no fundo amovível de uma forma metálica para bolos. Aqueça previamente o forno a 200°C.	Baixa
• Quiche Lorraine fresca	800 gr		-	160°C	40	Utilize uma tarteira com pega (o forno deve ser previamente aquecido).	Baixa
• Quiche Lorraine congelada	550 gr		-	190°	45	Pouse no fundo de uma forma metálica (o forno deve ser previamente aquecido).	Baixa

3.4 - COZINHAR CARNE

A cozedura está estreitamente relacionada com a grandeza 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	TEMPERATURA	DURAÇÃO minutos	NOTAS/CONSELHOS	GRELHA A UTILIZAR
• Assados (porco, vaca)	1000 gr	 	500	190°C	35-40	Deixe um pouco de gordura à volta para evitar que seque. Não tempere em demasia.	Baixa
• Rolo de carne	800 gr	 	500	180°C	22-25	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.	Baixa
• Rolo de carne	900 gr		750	-	20	Ver nota *	Nenhuma
• Frango inteiro	1200 gr	 	750	190°C	40	Pique a pele para fazer sair a gordura. Ver nota **	Baixa
• Frango em pedaços	700 gr	 	750	190°C	25	Durante a cozedura mexa 1 vez.	Baixa
• Espetadas	600 gr	 	500	180°C	17-20	Vire a meio da cozedura	Baixa
• Goulasch	1500 gr		1000	-	30-35	Cozinhe destapado e mexa 2-3 vezes.	Nenhuma
• Peito de frango	500 gr		750	-	10-15	Vire a meio da cozedura	Nenhuma
• Costeleta de vitela ou de porco	3 unidades		-	-	16-18	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.	Alta
• Salsichas	3 unidades		-	-	10-12	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.	Alta
• Hambúrguer	3 unidades		-	-	10-12	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.	Alta

* Estas indicações são apropriadas 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 indicações adicionais, também no que diz respeito a outros Testes de Rendimento segundo a Norma 60705.

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

CAPÍTULO 3- UTILIZAÇÃO DO FORNO: SUGESTÕES E TABELAS DE TEMPOS

3.5 - 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	TEMPERATURA	DURAÇÃO minutos	NOTAS/CONSELHOS	GRELHA A UTILIZAR
• Espargos	500 gr		1000	-	8-9	Corte em pedaços de 2 cm	Nenhuma
• Alcachofras	300 gr		1000	-	10-11	É preferível usar as partes inferiores da alcachofra	Nenhuma
• Feijão verde	500 gr		1000	-	10-11	Corte em pedaços	Nenhuma
• Brócolos	500 gr		1000	-	6-7	Divida em "raminhos" individuais	Nenhuma
• Couves de Bruxelas	500 gr		1000	-	6-7	Deixe-as inteiras	Nenhuma
• Couve branca	500 gr		1000	-	6-7	Deixe-a inteira	Nenhuma
• Couve roxa	500 gr		1000	-	6-7	Deixe-a inteira	Nenhuma
• Cenouras	500 gr		1000	-	8-9	Corte em pedaços iguais	Nenhuma
• Couve-flor	500 gr		1000	-	10-11	Divida em pedaços	Nenhuma
• Couve-flor em molho béchamel	1000 gr	+	1000	-	7 + 10	Tempos com couve-flor crua. Se pré-cozida, bastam 10' na função combinada com grill.	Baixa
• Aipo	500 gr		1000	-	6-7	Divida em pedaços	Nenhuma
• Beringelas	800 gr		1000	-	5-6	Corte aos cubos	Nenhuma
• Beringelas grelhadas	4 quartos		-	-	9-11	Aqueça previamente durante 3 min. Vire a meio da cozedura	Alta
• Beringelas à parmesã	1300 gr		1000	-	7-9	As beringelas podem ser previamente fritas ou grelhadas	Baixa
• Alho-porro	500 gr		1000	-	5-6	Deixe-a inteira	Nenhuma
• Cogumelos	500 gr		1000	-	5-6	Deixe-os inteiros. Não é necessário água	Nenhuma
• Cebolas	250 gr		1000	-	4-5	Inteiras e de dimensões idênticas. Não é necessário água	Nenhuma
• Espinafres	300 gr		1000	-	5-6	Cubra-os, depois de lavados e escorridos	Nenhuma
• Ervilhas	500 gr		1000	-	9-10		Nenhuma
• Funcho	500 gr		1000	-	11-12	Corte em quartos	Nenhuma
• Tomates gratinados	800 gr		500	-	9-11	É preferível que sejam de dimensões iguais	Baixa
• Pimentos	500 gr		1000	-	8-9	Corte em pedaços	Nenhuma
• Pimentos grelhados	4 quarti		-	-	9-11	Aqueça previamente durante 3 min. Vire a meio da cozedura	Alta
• Pimentos recheados	1400 gr	+	1000 1000	- -	8 + 9	É preferível usar os baixos e largos	Baixa
• Batatas	500 gr		1000	-	7-8	Corte em pedaços iguais	Nenhuma
• Batatas assadas (frescas)	500 gr		500	190°C	25-30	Mexa 2 - 3 vezes	Baixa
• Batatas assadas (congeladas)	900 gr		500	200°C	35-40	Mexa 2 - 3 vezes	Baixa
• Batatas gratinadas	1100 gr (totais)		750	190°C	20	Ver nota *	Baixa
• Courgettes	500 gr		1000	-	6-7	Deixe-as inteiras	Nenhuma

* Estas indicações são apropriadas para fazer o Teste de cozedura de carne picada segundo a Norma 60705, Par. 12.3.4. A tabela da pág. 2 fornece indicações adicionais, também no que diz respeito a outros Testes de Rendimento segundo a Norma 60705.

CAPÍTULO 3- UTILIZAÇÃO DO FORNO: SUGESTÕES E TABELAS DE TEMPOS

3.6 - 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	TEMPERATURA	DURAÇÃO minutos	NOTAS/CONSELHOS	GRELHA A UTILIZAR
• Filetes	300 gr		750	-	5-7	Cubra com película	Nenhuma
• Postas pequenas	300 gr		750	-	7-9	Cubra com película	Nenhuma
• Peixe inteiro	500 gr		750	-	8-10	Cubra com película	Nenhuma
• Peixe inteiro	250 gr		750	-	5-7	Cubra com película	Nenhuma
• Postas grandes	400 gr		750	-	7-9	Cubra com película	Nenhuma
• Camarões	500 gr		750	-	7-9	Cubra com película	Nenhuma
• Peixe assado no forno	600 gr		150	190°	30	Adicione azeite, um dente de alho, um pouco de vinho branco e água. Não cubra	Baixa

3.7 - PREPARAÇÃO DE BOLOS E TORTAS

A preparação de todos os bolos requer o **aquecimento prévio do forno** até à temperatura indicada na tabela. Só depois de atingida a temperatura programada (assinalada por 5 “bips”) é que se poderá inserir o bolo no forno.

TIPO	QUANTIDADE	FUNÇÃO	NÍVEL DE POTÊNCIA	TEMPERATURA	DURAÇÃO minutos	NOTAS/CONSELHOS	GRELHA A UTILIZAR
• Torta de avelãs	1100 gr		150	170°C	25-30	Utilizar uma forma tipo pirex	Baixa
• Torta Quark	1500 gr		500	160°C	35-40	Utilizar uma forma tipo pirex	Baixa
• Tarte de compota	700 gr		-	160°C	40	Utilizar uma forma metálica	Baixa
• Plum cake	950 gr		-	160°C	90	Utilizar uma forma rectangular	Baixa
• Torta Margherita	700 gr		-	160°C	40	Utilizar uma forma metálica	Baixa
• Torta de noz	650 gr		-	160°C	40	Utilizar uma forma metálica	Baixa
• Egg custard	750 gr		1000	-	16	Ver notas *	Nenhuma
• Sponge cake	475 gr		1000	-	6	Ver notas **	Baixa
• Cake	710 gr		150	160°C	30	Ver notas ***	Baixa

- * Estas indicações são apropriadas para fazer os Testes de Cozedura segundo a Norma 60705, par. 12.3.1. A tabela da pág. 2 fornece indicações adicionais, também no que diz respeito a outros Testes de Rendimento segundo a Norma 60705.
- ** Estas indicações são apropriadas para fazer os Testes de Cozedura segundo a Norma 60705, par. 12.3.2. A tabela da pág. 2 fornece indicações adicionais, também no que diz respeito a outros Testes de Rendimento segundo a Norma 60705.
- ** Estas indicações são apropriadas para fazer os Testes de Cozedura segundo a Norma 60705, par. 12.3.5. Lembre-se de aquecer previamente o forno no modo “só ventilado” com a grelha baixa inserida. A tabela da pág. 2 fornece indicações adicionais, também no que diz respeito a outros Testes de Rendimento segundo a Norma 60705.

CAPÍTULO 3- UTILIZAÇÃO DO FORNO: SUGESTÕES E TABELAS DE TEMPOS

3.8 - AQUECER/COZINHAR UTILIZANDO AS TECLAS AUTOMATIC FUNCTION

As teclas **AUTOMATIC FUNCTION** (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
(10) BEVERAGES		
• Prima 1 vez	• Aqueça 1 chávena de café (50 cc) à temperatura ambiente.	Depois de aquecer o líquido, mexa-o bem para homogeneizar a temperatura
• Prima 2 vezes	• Aqueça uma chávena de café (125 cc) partindo da temperatura ambiente.	
• Prima 3 vezes	• Aqueça 1 chávena grande (200 cc) partindo da temperatura do frigorífico.	
• Prima 4 vezes	• Aqueça 1 prato de sopa (300 cc) partindo da temperatura do frigorífico.	
(8) JACKET POTATOES		
• Prima 1 vez	• Cozinhe 200 gr de batatas	Lave bem as batatas com a casca, pique-as com um garfo e coloque-as no prato rotativo. Sirva-as recheadas com manteiga ou queijo.
• Prima 2 vezes	• Cozinhe 400 gr de batatas	
• Prima 3 vezes	• Cozinhe 600 gr de batatas	
(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>	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.
• Prima 1 vez	• Aqueça 1 porção (250-350 gr)	
• Prima 2 vezes	• Aqueça 2 porções (450-550 gr)	
(9) 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>	Coloque a pizza directamente na grelha baixa. 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.
• Prima 1 vez	• Aqueça 1 pizza congelada (250-500 gr)	
• Prima 2 vezes	• Aqueça 1 porção (250-350 gr)	
• Prima 3 vezes	• Aqueça 2 porções (450-550 gr)	
(7) POP CORN		
• Prima 1 vez	• Cozinhe 1 embalagem de pipocas para microondas de 100 gr.	Leia atentamente as instruções fornecidas na embalagem e coloque-a sobre o prato rotativo.

CAPÍTULO 4: MANUTENÇÃO E LIMPEZA

4.1 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 as tampas de saída das microondas (C) devidamente limpas, 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.

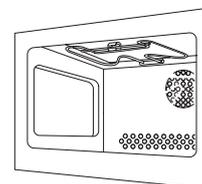
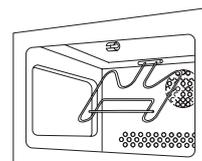
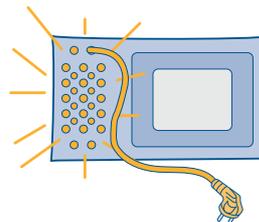
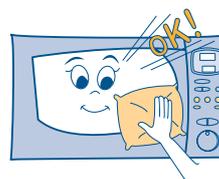
Lave o prato rotativo e o respectivo suporte com água e sabão neutro (também os pode lavar na máquina de lavar loiça).

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).

Para facilitar a limpeza do interior do forno, é possível baixar a resistência superior depois de rodar o gancho de cerâmica.

IMPORTANTE: Após a limpeza, encaixe novamente a resistência. O forno não deve ser utilizado com a resistência na posição baixa.



CAPÍTULO 4: MANUTENÇÃO E LIMPEZA

4

4.2 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 o suficiente	<ul style="list-style-type: none"> Seleccione a função correcta ou aumente o tempo de cozedura O alimento não foi totalmente descongelado antes da cozedura.
Os alimentos ficam queimados	<ul style="list-style-type: none"> Seleccione a função correcta ou reduza o tempo de cozedura.
Os alimentos não ficam cozidos uniformemente	<ul style="list-style-type: none"> Mexa os alimentos durante a cozedura. Lembre-se sempre que os alimentos cozem melhor quando cortados em pedaços com dimensões uniformes. O prato rotativo ficou bloqueado

NOTA: Se a lâmpada de iluminação do forno se fundir, poderá continuar a utilizar o aparelho sem quaisquer problemas. Para a substituição da lâmpada, contacte um Centro de Assistência autorizado