

ÍNDICE

CAP. 1 - NOÇÕES GERAIS

- 1.1 Descrição.....pág.190
- 1.2 Descrição do painel de comandos.....pág.191
- 1.3 Instruções para encastrarpág.192
- 1.4 Advertências de segurança importantespág.195
- 1.5 Dados técnicospág.196
- 1.6 Instalação e ligação eléctricapág.196
- 1.7 Acessórios fornecidospág.197
- 1.8 Recipientes a usarpág.198
- 1.9 Regras e conselhos gerais para a utilização do fornopág.199

CAP. 2 - USO DOS COMANDOS E PROGRAMAÇÃO DAS FUNÇÕES

- 2.1 Como regular o relógiopág.200
- 2.2 Como programar o descongelamento automáticopág.201
- 2.3 Programar várias operações em sequênciapág.203
- 2.4 Aquecer/cozinhar utilizando as teclas de "FUNÇÕES AUTOMÁTICAS"pág.204
- 2.5 Aquecimento rápidopág.204
- 2.6 Segurança para as criançaspág.204
- 2.7 Tecla de bloqueio do pratopág.204
- 2.8 Função "Memotime"pág.204

CAP. 3 – USO DO ACESSÓRIO PARA MASSA

- 3.1 Introduçãopág.206
- 3.2 Procedimento e programação dos comandospág.206
- 3.3 Advertências importantes.....pág.209

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

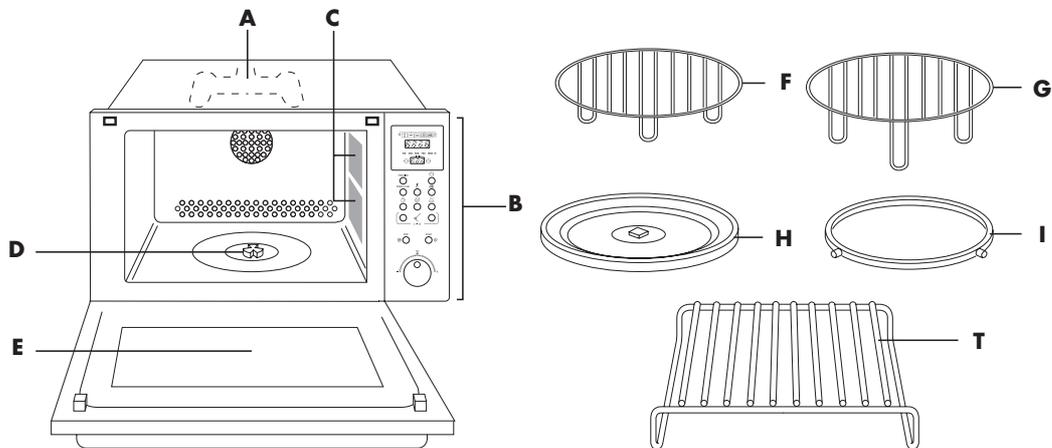
- 4.1 Descongelamentopág.210
- 4.2 Aquecimento.....pág.211
- 4.3 Preparação de entradas e primeiros pratos.....pág.212
- 4.4 Cozinhar carnepág.212
- 4.5 Cozinhar acompanhamentos e legumes.....pág.213
- 4.6 Cozinhar peixepág.214
- 4.7 Preparação de bolos e tortaspág.214
- 4.8 Aquecer/cozinhar utilizando as teclas "FUNÇÕES AUTOMÁTICAS"pág.215
- 4.9 Cozedura simultânea em 2 níveis.....pág.216

CAP. 5 – MANUTENÇÃO E LIMPEZA

- 5.1 Limpeza.....pág.218
- 5.2 Manutenção.....pág.219

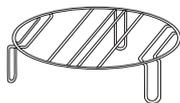
CAPÍTULO 1 - NOÇÕES GERAIS

1.1 DESCRIÇÃO



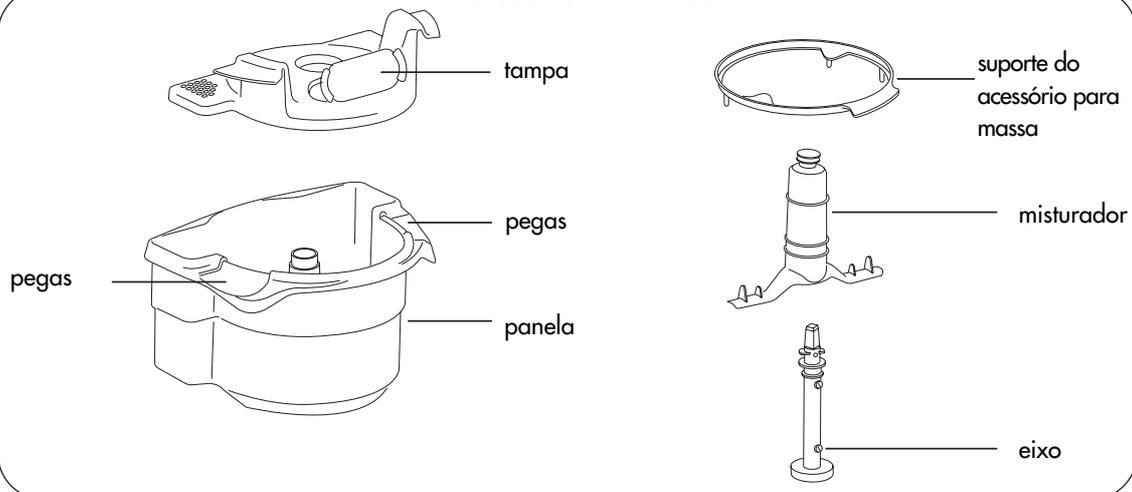
- A Resistência do grill
- B Painel de comandos
- C Tampa de saída das microondas
- D Perno do prato rotativo
- E Lado interno da porta

- F Grelha baixa
- G Grelha alta
- H Prato rotativo
- I Suporte do prato rotativo
- L Grelha rectangular

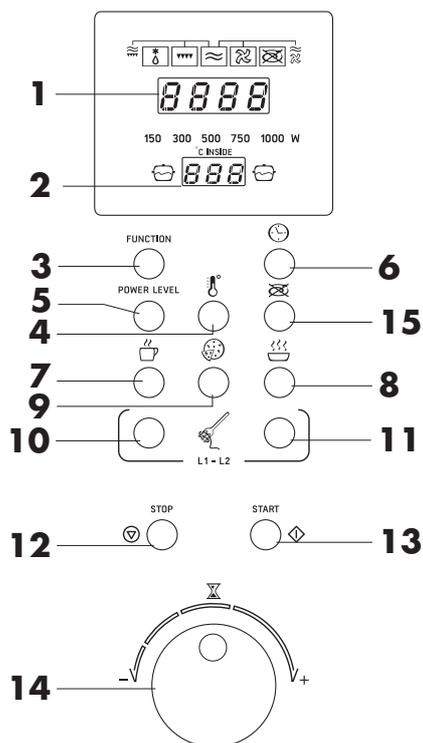


A **grelha separadora de altura média** permite cozinhar, descongelar e aquecer dois pratos em simultâneo com a função "apenas microondas" (introdução de dois recipientes/pratos ao mesmo tempo). Consulte as instruções da pág. 216

ACESSÓRIO PARA MASSA



1.2 DESCRIÇÃO DO PAINEL DE COMANDOS

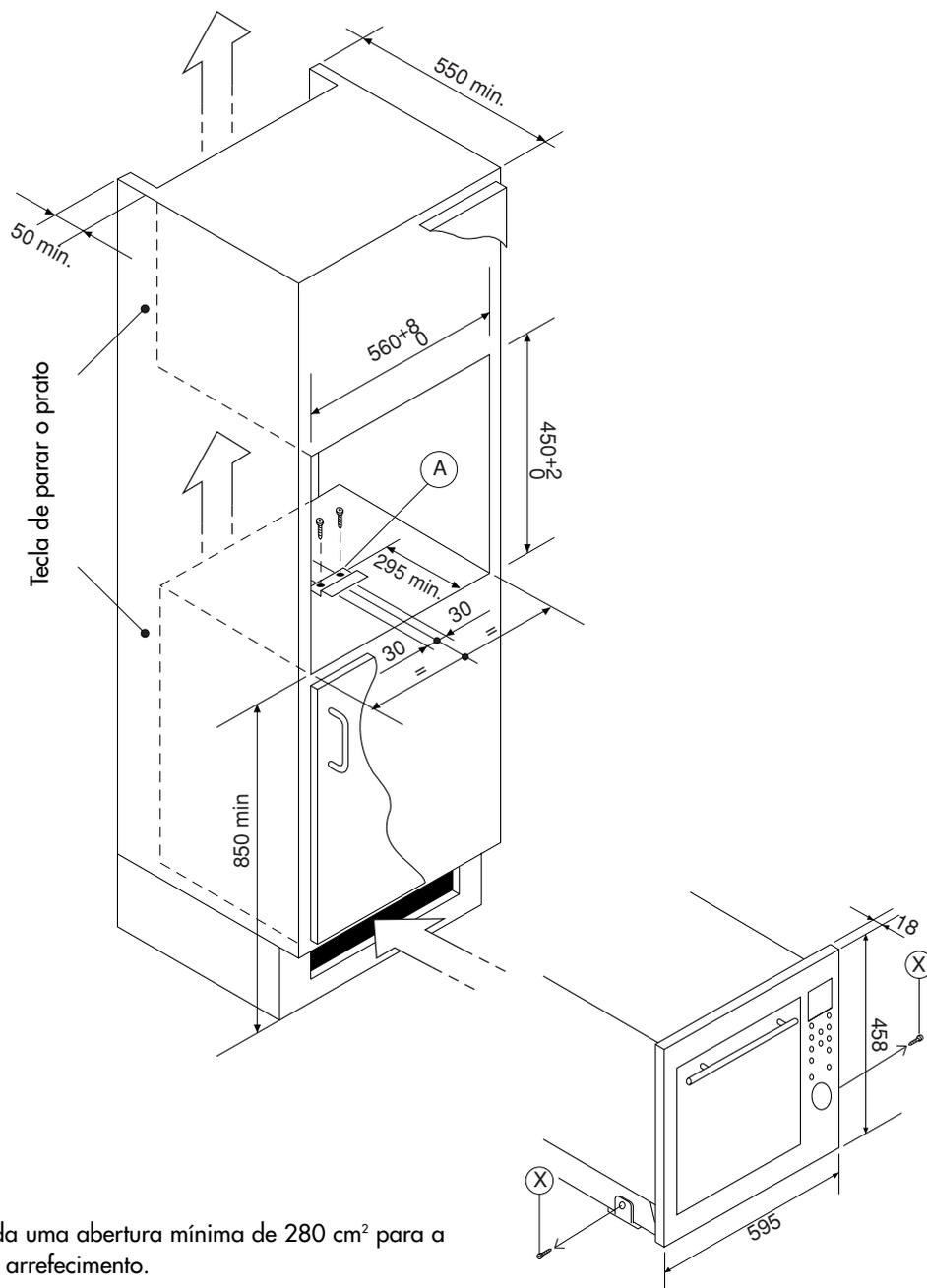


- | | |
|---|---|
| <p>1. Visor do tempo e das funções</p> <p>2. Visor da temperatura do forno</p> <p>3. Tecla FUNCTION: selecção de funções</p> <p>4. Tecla : selecção da temperatura do forno</p> <p>5. Tecla POWER LEVEL: selecção do nível de potência das microondas</p> <p>6. Tasto : regolazione orologio</p> <p>7 - 8 - 9 Teclas "Funções Automáticas":
cozeduras rápidas pré-memorizadas</p> <p>10 - 11 Teclas "Pasta"</p> | <p>12. Tecla STOP : paragem da cozedura e cancelamento das definições</p> <p>13. Tecla START : início da cozedura e aquecimento rápido</p> <p>14. Botão : definição da hora do dia e da duração da cozedura.</p> <p>15. Tecla de bloqueio do prato</p> |
|---|---|

1.3 INSTRUÇÕES PARA ENCASTRAR

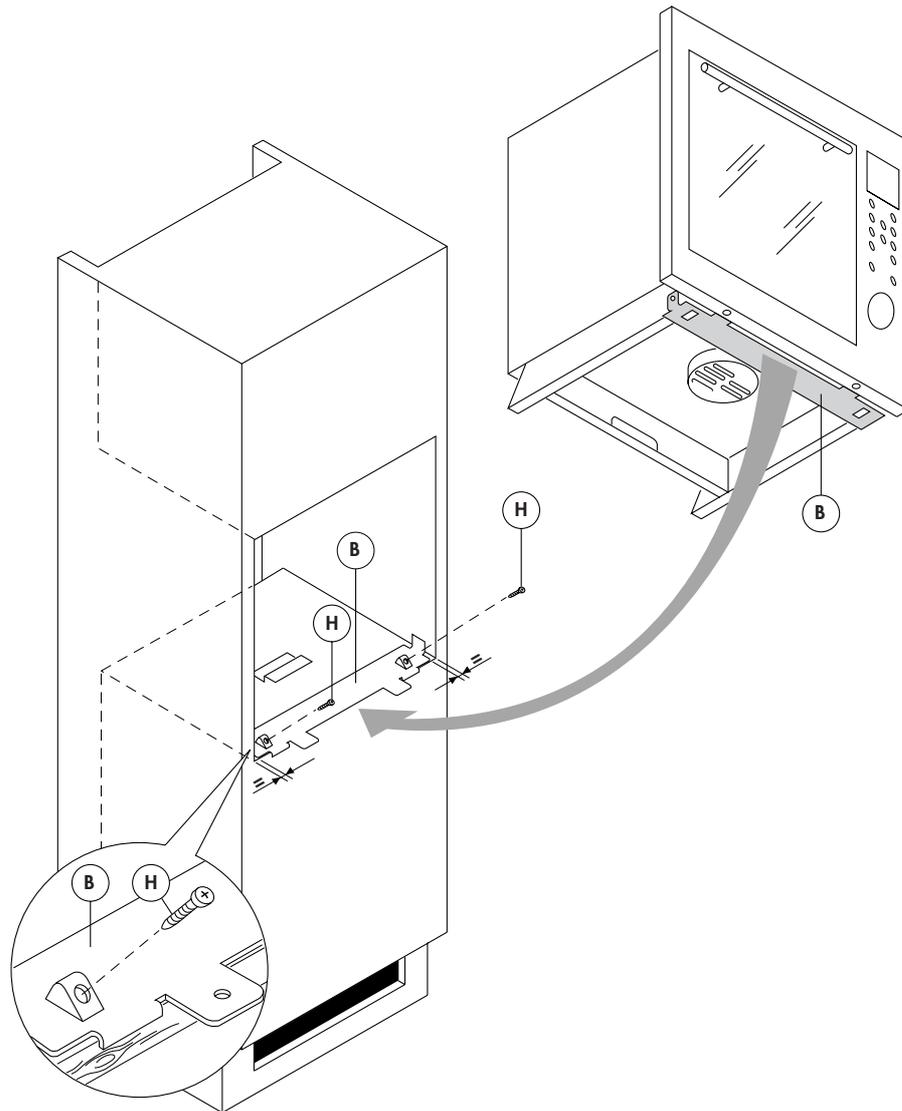
No interior do forno encontrará um envelope que contém o material necessário para a montagem. Retire o envelope do forno.

1. Retire os dois parafusos assinalados pela letra (X) na barra de ligação situada sob o microondas.
2. Fixe a placa de metal (A) com os dois parafusos que acabou de retirar.



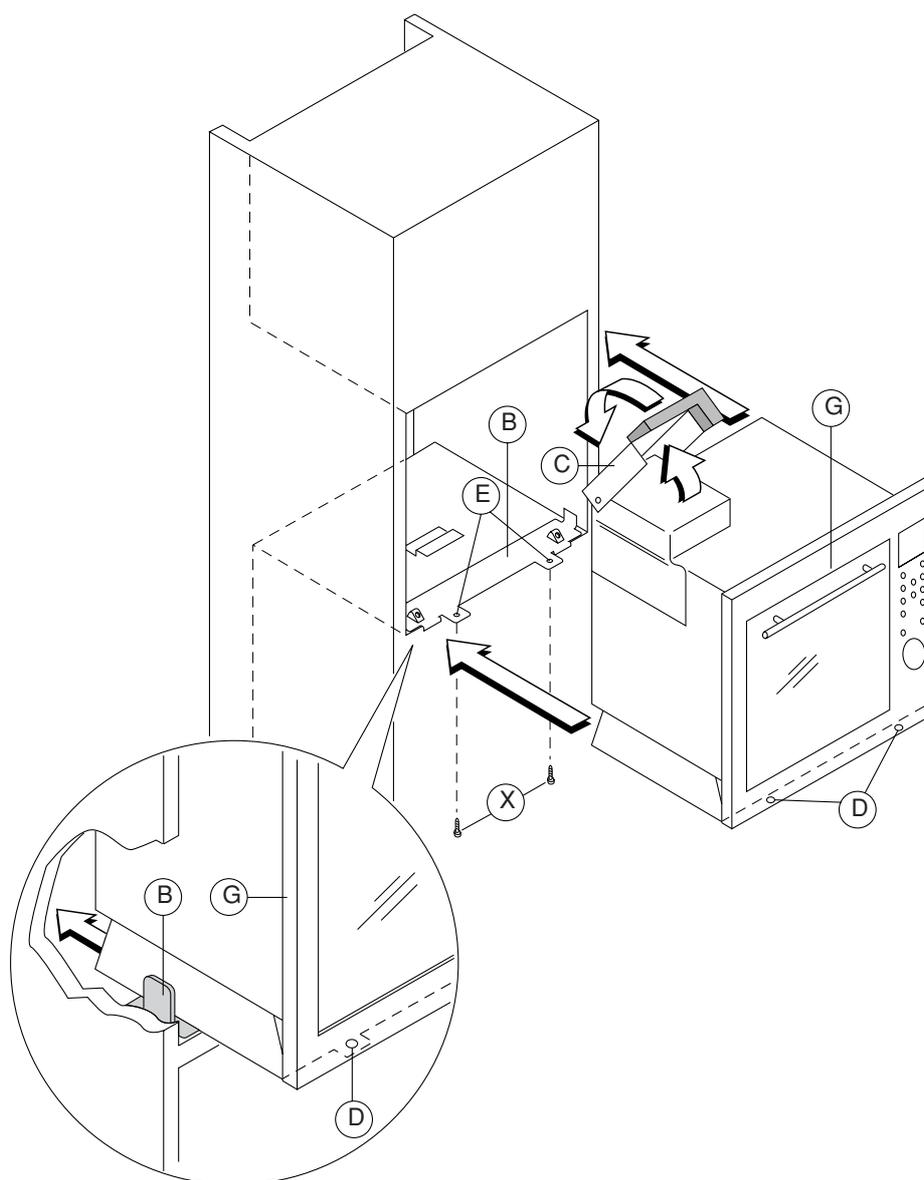
Deve ser garantida uma abertura mínima de 280 cm² para a entrada do ar de arrefecimento.

3. Coloque correctamente a barra de ligação (B) na reentrância. Certifique-se de que deixa o mesmo espaço de ambos os lados da barra de ligação. Fixe a barra com os parafusos (H).



A barra de ligação deve ser posicionada de modo a ficar encostada à superfície de apoio e de forma a que as duas aletas fiquem salientes em relação ao rebordo da mesma.

4. Abra completamente a tampa de saída do fumo (C).
5. Deslize o aparelho para dentro da reentrância até a parte frontal (G) ficar imobilizada contra o móvel e até os furos (D) situados sob o forno ficarem alinhados com os furos (E) da barra de ligação (B).
6. Fixe o aparelho à barra de ligação (B) com os parafusos (F).



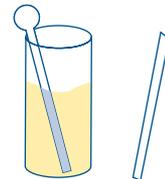
Atenção: Posicione o aparelho de modo a poder aceder facilmente à ficha e à tomada, mesmo após a instalação.

1.4 ADVERTÊNCIAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Ler com atenção as seguintes instruções e conservar para futuras consultas

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

- 1) **ATENÇÃO:** Se a porta ou as 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.** 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. 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.
- 9) Se sair fumo do forno, desligue o aparelho ou desligue 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 consequente 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 originará 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 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 essa situação, antes de iniciar o aquecimento de líquidos, é necessário introduzir uma colher de plástico ou uma vareta de vidro dentro do recipiente. 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.



1.5 DADOS TÉCNICOS

• **CONSUMO ENERGÉTICO** Função só forno ventilado (Normas CENELEC HD 376)

Para atingir 200°C	0,35 kWh
Per mantere una temperatura di 200°C per 1 ora	1,15 kWh
Consumo total	1,5 kWh

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

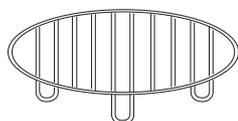
Para mais informações, consulte a chapa de características colada na parte traseira do aparelho.

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.

1.6 INSTALAÇÃO E LIGAÇÃO ELÉCTRICA

- 1) Refire e lave todos os acessórios.
- 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) 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.
- 5) Posicione o aparelho de modo a poder aceder facilmente à ficha e à tomada após a instalação.
- 6) Solicite que a instalação ou a substituição da tomada de alimentação seja efectuada por um electricista qualificado.
- 7) 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.
- 8) 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.

1.7 ACESSÓRIOS FORNECIDOS



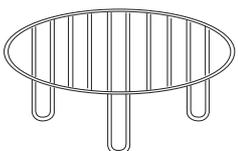
GRELHA BAIXA

Função só forno ventilado:

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

Função Combinada microondas + forno ventilado e microondas + grill

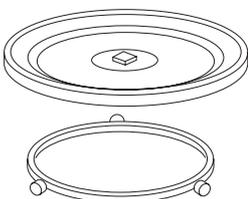
para a cozedura rápida de carne, batatas, alguns bolos que levedam e alimentos gratinados (ex. lasanha).



GRELHA ALTA

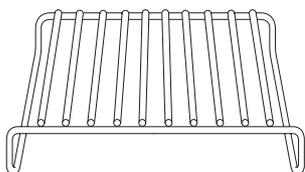
Função só grill

para todos os tipos de grelhados.



PRATO ROTATIVO e SUPORTE

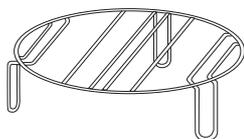
O prato rotativo deve ser utilizado com todas as funções, à excepção da função destinada à cozedura da massa. A utilizar com o suporte.



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. Pouse 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.

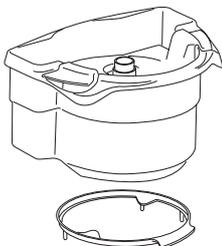


GRELHA MÉDIA SEPARADORA

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.216



ACESSÓRIO PARA MASSA e SUPORTE

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

Notas: As grelhas redondas possuem um revestimento cromado especial que também permite a sua utilização com a função "MICROONDAS".

1.8 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 (frios 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 microondas. Se, pelo contrário, o recipiente ficar muito quente (ou se se verificar a ocorrência de faíscas), é sinal de que ele não é adequado. Também é possível utilizar recipientes de plástico resistentes ao calor.

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.

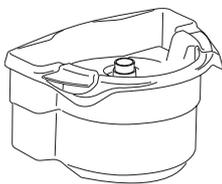
Os recipientes de metal, madeira, junco e cristal não são adequados para a cozedura com o microondas.

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



Importante: Não utilize este acessório no modo "Função Só Grill", "Só ventilado" ou "Funções Combinadas" uma vez que as temperaturas elevadas podem provocar danos.

1.9 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, elas 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 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":

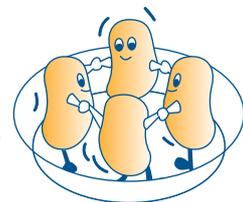
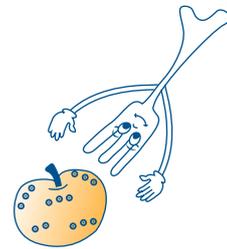
por **tempo de repouso** entende-se o tempo durante o qual os alimentos devem ser deixados a repousar, após a cozedura, para permitir uma ulterior difusão da temperatura no interior dos mesmos. A temperatura das carnes, por exemplo, aumenta cerca de 5 - 8°C durante o tempo de repouso.

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, salchichas, 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.**
- 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.
- 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 as cozeduras 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 reduzi-la, tape os alimentos com película transparente, papel vegetal, 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.

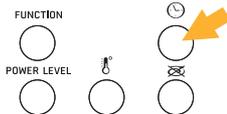
- 9) **Não coza os ovos com a casca:** a pressão que se forma no interior do ovo poderá fazer explodir o ovo, inclusivamente já depois de terminada a cozedura. Não aqueça os ovos já cozidos, a menos que estejam mexidos.
- 10) Antes de aquecer ou cozer alimentos no forno em recipientes vedados ou hermeticamente fechados, não se esqueça de os abrir. A pressão no interior do recipiente subirá, fazendo-os explodir, inclusivamente já depois de terminada a cozedura.



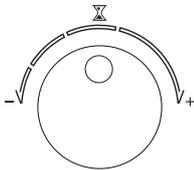
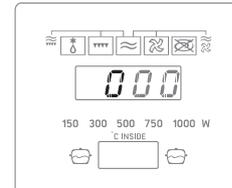
CAPÍTULO 2 - USO DOS COMANDOS E PROGRAMAÇÃO DAS FUNÇÕES

2.1 COMO REGULAR O RELÓGIO (para ver as principais referências consulte a página 191)

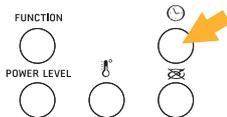
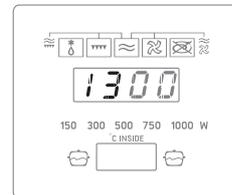
- Quando o aparelho é ligado à rede eléctrica doméstica pela primeira vez ou, então, após um corte de energia, surgem no visor quatro traços (---) Para programar a hora do dia, proceda da seguinte forma:



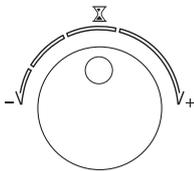
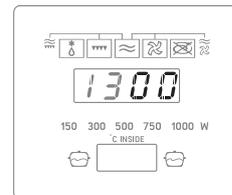
- 1** Prima a tecla (6).
(No visor 1 começam a piscar as horas).



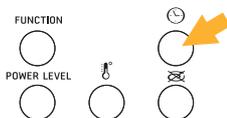
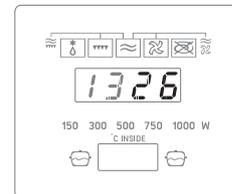
- 2** Programe a hora desejada, rodando o botão (14).
(No visor 1 começam a piscar as horas).



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



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

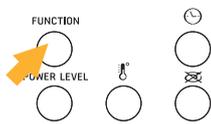


- 5** Prima novamente a tecla (6).
(O visor apresenta a hora definida)

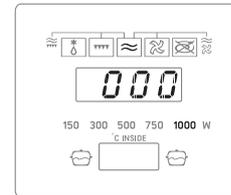


- Para alterar a hora do visor depois de programada, prima a tecla (6) e, depois, proceda a uma nova regulação da hora conforme descrito acima.
- Também é possível visualizar a hora actual depois de dar início à função programada, bastando para tal premir a tecla (6) (a hora é apresentada durante 2 segundos).

2.2 COMO PROGRAMAR A COZEDURA (para ver as principais referências consulte a página 191)

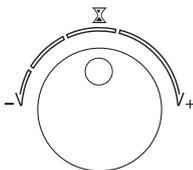


- 1** Prima a tecla **FUNCTION** (3) (selecção de funções) e seleccione a função desejada, a qual será apresentada quando os respectivos símbolos, situados por cima do visor 1, se acenderem. As funções disponíveis são:

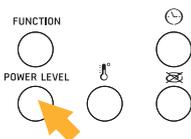
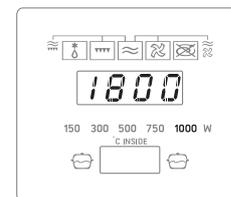


INDICADOR	FUNÇÃO SELECIONADA
	só microondas
	descongelamento automático
	combinada microondas e forno ventilado

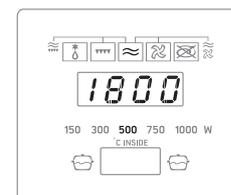
INDICADOR	FUNÇÃO SELECIONADA
	combinada microondas e grill
	só forno ventilado
	só grill
	conta-minutos



- 2** Programe a duração da cozedura, em minutos, rodando o botão (14). Para a selecção da duração, consulte sempre as tabelas do Capítulo 3.



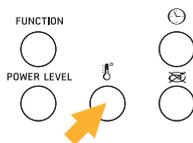
- 3** Nas funções:
só microondas
combinada microondas + forno ventilado
combinada microondas + grill



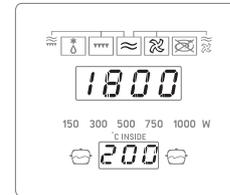
selecione o nível de potência das microondas premindo repetidamente a tecla **POWER LEVEL** (5) até que a potência desejada, expressa em números, comece a piscar por cima do visor 2 (em baixo). Para a selecção da potência, consulte sempre as tabelas do Capítulo 3.

Notas:

- não é necessário seleccionar nenhum nível de potência na função de **descongelamento automático**.
- nna função **combinada microondas + forno ventilado** a potência máxima seleccionável das microondas é de 700 Watts.
- também é possível alterar a potência programada durante a cozedura, bastando para tal premir a tecla **POWER LEVEL** (5).



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



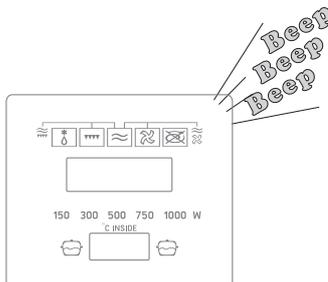
selecione a temperatura de cozedura premindo repetidamente a tecla  (4) até que a temperatura desejada seja apresentada no visor 2 (em baixo). Para a selecção da temperatura, consulte sempre as tabelas do Capítulo 3.

- 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 repetidamente a tecla  (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.



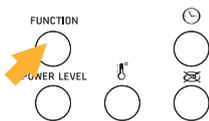
- 6** No fim da cozedura, é emitido um sinal sonoro de 30 em 30 segundos (3 "bips") e no visor surge a palavra "END". Abra a porta e retire os alimentos (aparecerá a hora do dia ou, se o forno estiver quente, a palavra "COOL" - ver a nota seguinte).

- 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, basta premir a tecla **STOP**  (12).
 - para terminar a cozedura, proceda da seguinte forma:
 - se a porta do forno estiver aberta, prima 1 vez a tecla **STOP**  (12);
 - se a porta estiver fechada e a cozedura estiver em curso, prima 2 vezes a tecla **STOP**  (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).

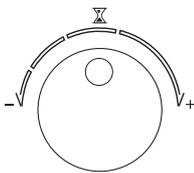
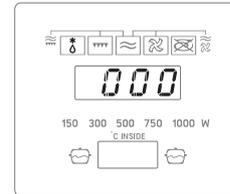
Enquanto o visor apresentar a mensagem COOL, o forno aceitará todos os comandos, à excepção dos comandos relativos à função MASSA.

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

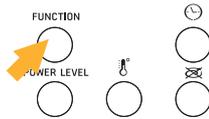
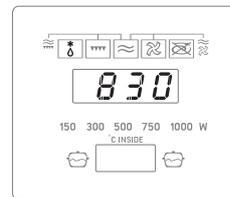
2.3 SEQUÊNCIA AUTOMÁTICA DE DESCONGELAMENTO E COZEDURA (para ver as principais referências consulte a página 191)
 Para programar um ciclo automático sequencial de descongelamento e cozedura, proceda da seguinte forma:



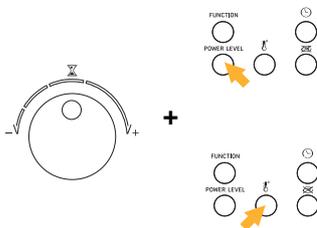
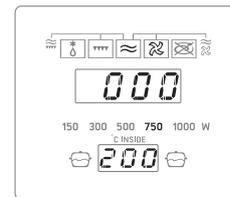
1 Programe a função de **descongelamento automático** premindo duas vezes a tecla **FUNCTION** (3) (selecção de funções). No visor surgirá o indicador correspondente ao descongelamento automático.



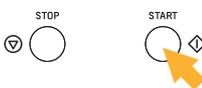
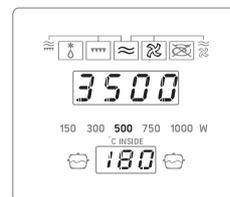
2 Programe a duração do descongelamento (em minutos) rodando o botão (14).



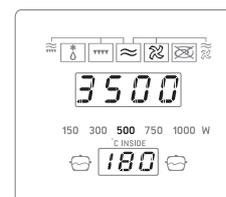
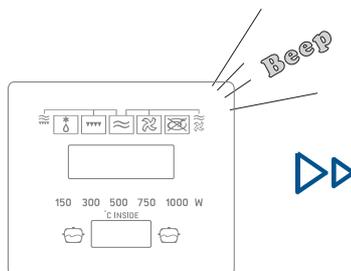
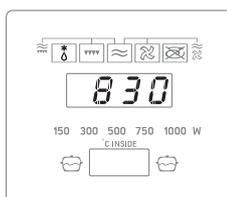
3 Programe a cozedura seguinte seleccionando a função desejada com a tecla **FUNCTION** (3) (selecção de funções) até que surjam os respectivos indicadores. (ex.: função combinada microondas + forno ventilado)



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.



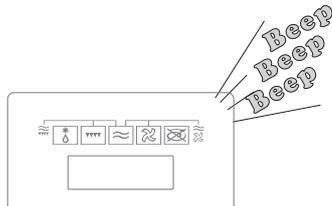
2.4 COMO RETOMAR AS RECEITAS PRÉ-MEMORIZADAS (TECLAS FUNÇÕES AUTOMÁTICAS) (para ver as principais referências consulte a página 191)



- 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 4.8.



- 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 bebidas.

- 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  (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**  (12) durante 5 segundos.
- O aparelho emite um "bip" breve: já não será possível corrigir os tempos durante todas as cozeduras.
- Para anular a segurança previamente activada, mantenha a tecla **STOP**  (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**  , 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.

Na função "só microondas" a potência máxima utilizável é de 700 W (reduzida automaticamente pelo controlo electrónico quando se acciona a tecla de BLOQUEIO DO PRATO).

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  (14) e inicie com a tecla **START**  (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 massa com o acessório 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 COM A UNIVERSIDADE DE ESTUDOS DE BOLONHA, SEDE DE CESENA

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".

Descrição da tecnologia utilizada

Durante o estudo experimental, foi utilizado um forno microondas de uso doméstico e dotado do respectivo recipiente original para a cozedura de toda a massa em geral e do esparquete 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 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 acessório exclusivo 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), relacionada com a 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, 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 para massa

Em síntese, e com base nos resultados obtidos e brevemente descritos, pode afirmar-se que a utilização do forno microondas, 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



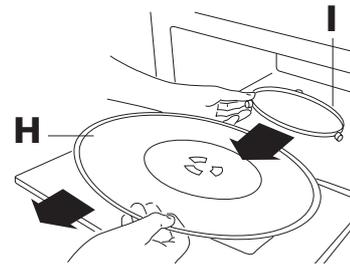
3.1 - INTRODUÇÃO

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.

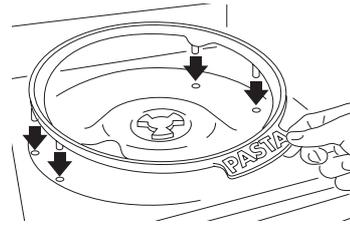
Antes da primeira utilização, lave todos os componentes do acessório para massa com água e detergente ou, então, na máquina de lavar loiça.

3.2 - PROCEDIMENTO E PROGRAMAÇÃO DOS COMANDOS

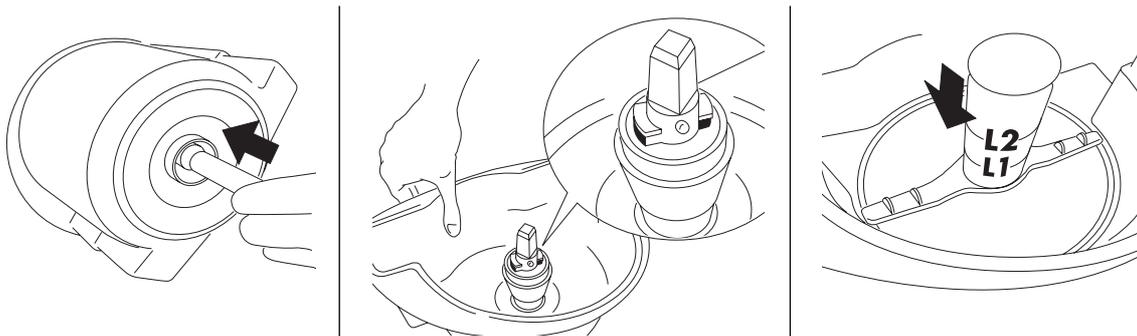
- 1** Retire do forno o prato rotativo (I) e o respectivo suporte com rodas (H).



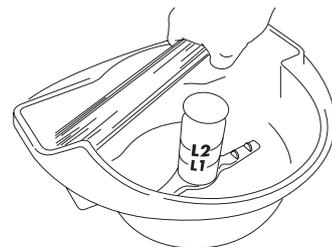
- 2** Coloque o suporte do acessório para massa conforme ilustra a figura, inserindo os quatro pinos nos quatro orifícios do fundo da cavidade (a palavra PASTA deve permanecer virada para a frente).



- 3** Insira o eixo no orifício situado no fundo da panela. 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 na respectiva sede central, certificando-se de que as pás estão em contacto com o fundo e não demasiado levantadas.

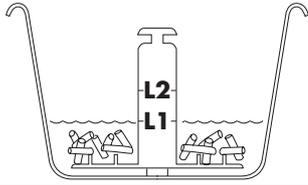
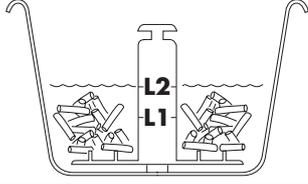


- 4** Deite a massa no interior da panela (máx. 400 gr). Não ultrapasse o nível L2 do misturador. Deite o esparguete inteiro no seu compartimento específico, conforme ilustra a figura. Certifique-se de que ele não fica levantado.

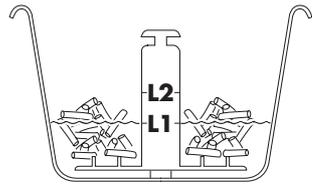
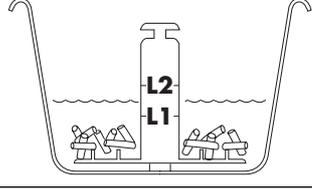
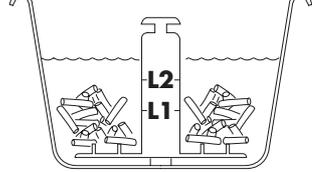


- 5** Nivele a massa abanando ligeiramente a panela. Deite a água (*) necessária para cobrir inteiramente a massa, **até atingir um dos dois níveis (L1 ou L2)** do misturador, conforme ilustram as figuras abaixo:

CORRECTO:

	<p>A massa está totalmente coberta de água, chegando ao nível L1 (mín).</p>
	<p>A massa está totalmente coberta de água, chegando ao nível L2 (máx).</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</p>
	<p>O nível de água ultrapassa o nível máximo.</p>

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

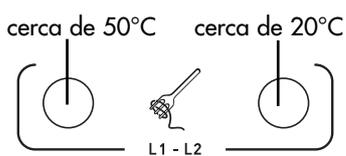
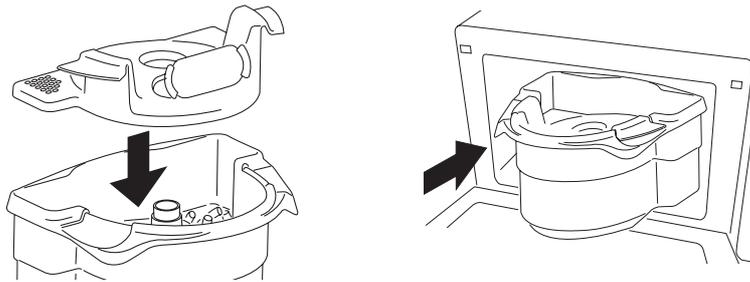
ATENÇÃO:

- 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.

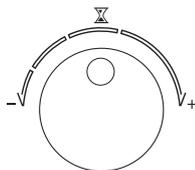
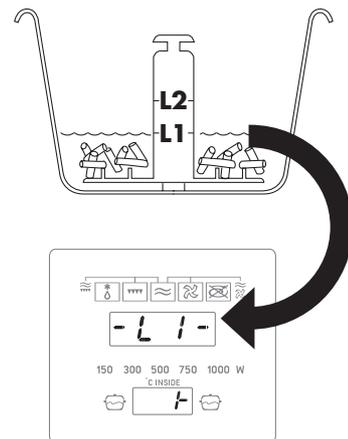
(*) *Pode utilizar água à temperatura ambiente (cerca de 20°C) ou água quente (cerca de 50°C). Quanto mais quente estiver a água, menor será o tempo de cozedura.*

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

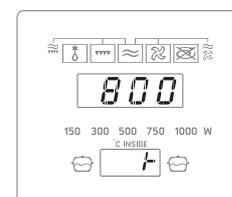


- 7** Selecione a tecla relativa à temperatura da água (a vermelha, se tiver deitado água quente, a cerca de 50°C; a azul, se a água estiver à temperatura ambiente, a cerca de 20°C). Regule o nível da água atingido na panela (-L1- ou -L2-) premindo várias vezes a mesma tecla.

O indicador do visor indica a tecla premida (água quente ou água fria)

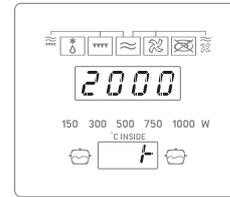


- 8** Selecione o tempo de cozedura indicado na embalagem da massa utilizada (ex. 8 minutos), rodando o botão ⏱ (14).





Prima a tecla **START** ◊ (13) para dar início à cozedura.



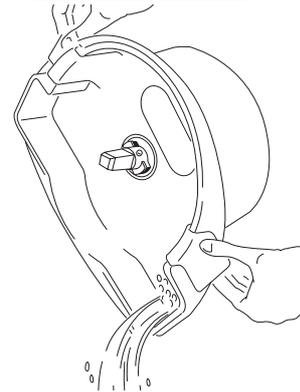
O forno calcula automaticamente o tempo TOTAL necessário para aquecer a água e efectuar a cozedura. Essa duração é imediatamente apresentada no visor. **Inicialmente, o misturador permanece parado. Começará a rodar automaticamente a meio da cozedura, aproximadamente.**

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); atenção à baforada de vapor.

Se a massa já estiver cozida, prima a tecla **STOP** ▽ (12) 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 **START** ◊ (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 **STOP** ▽ (12); coe-a segurando bem nas pegas. 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 (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, (sul display comparirà “000” lampeggianti) programe alguns minutos, rodando o botão ∞ (14) e prima a tecla **START** ◊ (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 cozinhe a massa imediatamente após ter utilizado o forno com uma função combinada. A temperatura do forno pode estar demasiado elevada e danificar a panela.
- Certifique-se de que a portinhola da tampa pode ser facilmente aberta e mantenha-a sempre limpa.

Enquanto o visor apresentar a mensagem “LDDL”, o forno aceitará todos os comandos, à excepção dos comandos relativos à função MASSA.

- 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.
- Enquanto o acessório para massa estiver no interior do forno, não será possível ajustar outros modos.

Para limpar o acessório, consulte a página 218.

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 agraços).
- 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. Descongele-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
	500 gr	10 - 12	Ver nota *	Nenhuma	15
• Hambúrgueres	200 gr	5 - 7		Nenhuma	10
• Salsichas	300 gr	6 - 8		Nenhuma	10
AVES					
• Pato, peru	1,5 kg	25 - 27		Nenhuma	20
• Frango inteiro	1,5 kg	25 - 27	Vire a ave a meio do descongelamento. No fim do tempo de repouso, passe por água quente para eliminar qualquer resto eventual de gelo.	Nenhuma	20
• Frango em pedaços	700 gr	13 - 15		Nenhuma	10
• Peito de frango	300 gr	8 - 10		Nenhuma	10
LEGUMES					
			Os legumes congelados não precisam de ser descongelados antes da cozedura		
PEIXE					
• Filetes	300 gr	7 - 9		Nenhuma	7
• Postas	400 gr	8 - 10	Vire o peixe a meio do descongelamento	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 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.

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 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 "FUNÇÕES AUTOMÁTICAS" (ver a tabela da pág. 215).

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. Para derreter a manteiga acrescente 1 minuto
• Manteiga	50-70 gr	"	900	0'.10"-0'.15"	
ALIMENTOS À TEMP. DO FRIGORÍFICO (5/8°C) ATÉ 20/30°C					
• Iogurte	125 gr	"	900	0'.15"-0'.20"	Retire o papel de alumínio. 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	"	900	3 - 5	Entendem-se embalagens de qualquer tipo de alimento pré-cozido, comercialmente disponíveis, a aquecer a uma temp. de 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	
• Embalagem de peixe e/ou legumes	300 gr	"	"	2 - 4	Entendem-se porções de qualquer tipo de alimento já cozido, a aquecer a uma temp. de 70°C. Os alimentos devem ser colocados directamente no prato em que serão servidos e devem ser sempre cobertos com película transparente ou com um prato virado ao contrário.
• Prato de carne e/ou legumes	400 gr	"	"	4 - 6	
• 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	"	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	Retire os alimentos crus das embalagens, coloque-os num recipiente apropriado para microondas e cubra-os. Entendem-se porções de qualquer tipo de alimento já cozido e congelado, a aquecer a uma temperatura de 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.
• Embalagem de peixe e/ou legumes crus	300 gr	"	"	6 - 8	
• Porções de carne e/ou legumes	400 gr	"	"	5 - 7	
• 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. 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	"	900	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	

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	TEMPERATURA	DURAÇÃO minutos	NOTAS/CONSELHOS	GRELHA A UTILIZAR
• 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.	Baixa
• Gnocchi à romana	600 gr		900	-	12	Evite mexê-los demais.	Baixa
• Macarrão gratinado no forno	1500 gr		900	-	8	A massa deve ser cozida previamente, à parte.	Baixa
• 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)..	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	Pause no fundo de uma forma metálica (o forno deve ser previamente aquecido).	Baixa

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	TEMPERATURA	DURAÇÃO minutos	NOTAS/CONSELHOS	GRELHA A UTILIZAR
• Assados (porco, vaca)	1000 gr		450	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		450	180°C	22-25	Misture 500 g 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		700	-	20	Ver nota *	Nenhuma
• Frango inteiro	1200 gr		700	190°C	40	Pique a pele para fazer sair a gordura. Ver nota **	Baixa
• Frango em pedaços	700 gr		700	190°C	25	Durante a cozedura mexa 1 vez.	Baixa
• Espetadas	600 gr		450	180°C	17-20	Vire a meio da cozedura	Baixa
• Goulasch	1500 gr		900	-	30-35	Cozinhe destapado e mexa 2-3 vezes.	Nenhuma
• Peito de frango	500 gr		700	-	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.	Alta
• Salsichas	3 unidades		-	-	10-12	Vire a meio da cozedura, dado que a resistência do grill só irradia calor a partir da parte alta do forno.	Alta
• Hambúrgueres	3 unidades		-	-	10-12		Alta

* 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.

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	TEMPERATURA	DURAÇÃO minutos	NOTAS/CONSELHOS	GRELHA A UTILIZAR
• Espargos	500 gr	≡	900	-	8-9	Corte em pedaços de 2 cm	Nenhuma
• Alcachofras	300 gr	≡	900	-	10-11	É preferível usar as partes inferiores das alcachofras	Nenhuma
• Feijão verde	500 gr	≡	900	-	10-11	Corte em pedaços	Nenhuma
• Brócolos	500 gr	≡	900	-	6-7	Divida em "raminhos" individuais	Nenhuma
• Couves de Bruxelas	500 gr	≡	900	-	6-7	Deixe-as inteiras	Nenhuma
• Couve branca	500 gr	≡	900	-	6-7	Deixe-a inteira	Nenhuma
• Couve roxa	500 gr	≡	900	-	6-7	Deixe-a inteira	Nenhuma
• Cenouras	500 gr	≡	900	-	8-9	Corte em pedaços iguais	Nenhuma
• Couve-flor	500 gr	≡	900	-	10-11	Divida em pedaços	Nenhuma
• Couve-flor em molho béchamel	1000 gr	≡ + ≡	900	-	7 + 10	Tempos com couve-flor crua. Se pré-cozida, bastam 10 minutos na função combinada com grill.	Baixa
• Aipo	500 gr	≡	900	-	6-7	Divida em pedaços	Nenhuma
• Beringelas	800 gr	≡	900	-	5-6	Corte aos cubos	Nenhuma
• Beringelas grelhadas	4 fatias	≡	-	-	9-11	Aqueça previamente durante 3 min. Vire a meio da cozedura	Alta
• Beringelas à parmesã	1300 gr	≡	900	-	7-9	As beringelas podem ser previamente fritas ou grelhadas	Baixa
• Alho-porro	500 gr	≡	900	-	5-6	Deixe-a inteira	Nenhuma
• Cogumelos	500 gr	≡	900	-	5-6	Deixe-as inteiras. Não é necessário água	Nenhuma
• Cebolas	250 gr	≡	900	-	4-5	Inteiras e de dimensões idênticas. Não é necessário água	Nenhuma
• Espinafres	300 gr	≡	900	-	5-6	Cubra-os, depois de lavados e escorridos	Nenhuma
• Ervilhas	500 gr	≡	900	-	9-10		Nenhuma
• Funcho	500 gr	≡	900	-	11-12	Corte em quartos	Nenhuma
• Tomates gratinados	800 gr	≡	450	-	9-11	É preferível que sejam de dimensões iguais	Baixa
• Pimentos	500 gr	≡	900	-	8-9	Corte em pedaços	Nenhuma
• Pimentos grelhados	4 quartos	≡	-	-	9-11	Aqueça previamente durante 3 min. Vire a meio da cozedura	Alta
• Pimentos recheados	1400 gr	≡ + ≡	900 900	-	8 + 9	É preferível usar os baixos e largos	Baixa
• Batatas	500 gr	≡	900	-	7-8	Corte em pedaços iguais	Nenhuma
• Batatas assadas (frescas)	500 gr	≡	450	190°C	25-30	Mexa 2 - 3 vezes	Baixa
• Batatas assadas (congeladas)	900 gr	≡	450	200°C	35-40	Mexa 2 - 3 vezes	Baixa
• Batatas gratinadas	1100 gr (totais)	≡	700	190°C	20	Ver nota *	Baixa
• Courgettes	500 gr	≡	900	-	6-7	Deixe-as inteiras	Nenhuma

* 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.

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	TEMPERATURA	DURAÇÃO minutos	NOTAS/CONSELHOS	GRELHA A UTILIZAR
• Filetes	300 gr	≈	700	-	5-7	Cubra com película	Nenhuma
• Postas pequenas	300 gr	≈	700	-	7-9	Cubra com película	Nenhuma
• Peixe inteiro	500 gr	≈	700	-	8-10	Cubra com película	Nenhuma
• Peixe inteiro	250 gr	≈	700	-	5-7	Cubra com película	Nenhuma
• Postas grandes	400 gr	≈	700	-	7-9	Cubra com película	Nenhuma
• Camarões	500 gr	≈	700	-	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

4.7 - 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	≈ ☞	450	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 (Leite creme)	750 gr	≈	900	-	16	Ver notas *	Nenhuma
• Sponge cake (Pão-de-ló)	475 gr	≈	900	-	6	Ver notas **	Baixa
• Cake	710 gr	≈ ☞	150	160°C	30	Ver notas ***	Baixa

* 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.

** 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.

*** Estas indicações são adequadas para fazer os Testes de Cozedura segundo a norma 60705, par. 12.3.5. Não se esqueça de aquecer previamente o forno na função "Só ventilado" com a grelha baixa inserida. A tabela da pág. 2 fornece mais informações, também no que diz respeito a outros Testes de Rendimento segundo a Norma 60705.

4.8 - AQUECER/COZINHAR UTILIZANDO AS TECLAS “FUNÇÕES AUTOMÁTICAS”

As teclas de “funções automáticas” constituem 5 programas distintos com uma duração de cozedura e um nível de potência “predefinidos”; estes permitem obter **óptimos resultados** no caso dos alimentos descritos na tabela seguinte.

TECLA	O QUE PODE FAZER	CONSELHOS
(7) 	<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) à temperatura do frigorífico. • Aqueça 1 prato de sopa (300 cc) à temperatura do frigorífico. 	Depois de aquecer o líquido, mexa-o bem para homogeneizar a temperatura
(8) 	<p>Atenção: no fim destes aquecimentos os alimentos e os recipientes poderão estar muito quentes. Utilize pegas ou luvas de forno.</p> <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.
(9) 	<p>Atenção: no fim destes aquecimentos os alimentos e os recipientes poderão estar muito quentes. Utilize pegas ou luvas de forno.</p> <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 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.

4.9 - COZEDURA SIMULTÂNEA EM DOIS NÍVEIS

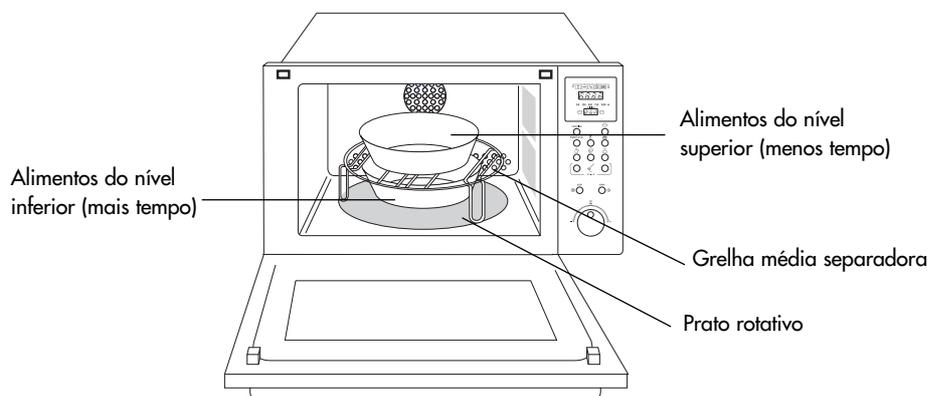
Utilizando a grelha média separadora na função só microondas, é possível descongelar, aquecer e cozinhar simultaneamente alimentos, inclusivamente diferentes, colocados em dois níveis. O sistema especial de dupla emissão das microondas permite, de facto, otimizar a distribuição da energia.

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. 217.

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

- 2) Tenha o cuidado de colocar **SEMPRE** por cima da GRELHA MÉDIA 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.

TABELAS DE REFERÊNCIA PARA A COZEDURA EM DOIS NÍVEIS

Tempos de descongelamento

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

Tempos de aquecimento

Tipo	Pos. Recipiente	Quantidade 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 cozadura

Tipo	Pos. Recipiente	Quantidade 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	Lasciarle intere e coprire con la pellicola. Dopo 13' togliere la griglia.
• 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.
• Goulasch	em baixo	1500	900	40	Retire a grelha ao fim de 16 minutos. Mexa 2 - 3 vezes
• Couve branca	em cima	500	900	14	Deixe-o inteiro e cubra-o com película. Retire a grelha ao fim de 14 minutos.
• 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 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.

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 elevado choque térmico poderá provocar a sua ruptura.

Para facilitar a limpeza do interior do forno, a resistência superior pode ser rebaixada rodando o gancho de cerâmica.

IMPORTANTE: Após a limpeza, volte a posicionar e a fixar a resistência eléctrica. Não utilize o forno com a resistência eléctrica numa posição rebaixada.

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).

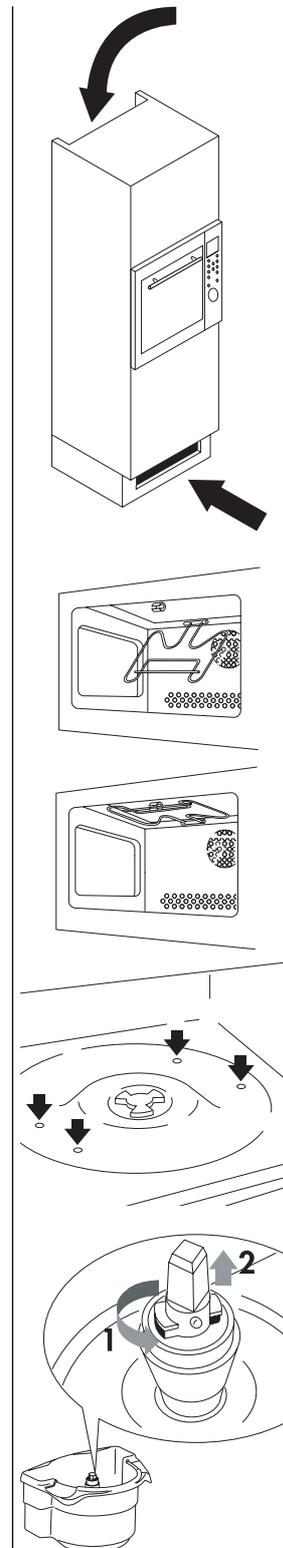
Como limpar o acessório para massa.

A panela, a tampa e a colher de pau podem ir à máquina de lavar loiça. É aconselhável retirar o eixo central da panela.

O eixo central está encastrado na panela. 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 da tampa 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.



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. • 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
Não sendo possível ajustar a função MASSA, o símbolo MASSA não é visualizado	<ul style="list-style-type: none"> • Certifique-se de que o suporte do acessório para massa está correctamente inserido na base do forno e que os pinos coincidem com os respectivos orifícios. • A panela deve ser correctamente posicionada sobre o suporte do acessório para massa.

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.