

MF20G IX HA
MF20G IX H



www.hotpoint.eu

Hotpoint

ARISTON

INSTALAÇÃO

- * **AVISO:** Verifique se existem danos no forno, tais como, porta desalinhada ou dobrada, danos nas vedações da porta e na superfície de vedação, dobradiças e trincos de quebrados ou soltos e trincos e amolgadelas no interior do compartimento ou na porta. Se existirem danos, não abra o forno e contacte um técnico de assistência qualificado.
- * A utilização incorreta da ficha de ligação à terra pode originar risco de choque elétrico.
- * Consulte um electricista ou um técnico qualificado se não compreender totalmente as instruções para ligação à terra ou, caso tenha dúvidas se o micro-ondas se encontra devidamente ligado à terra.
- * A ligação deste aparelho à terra é obrigatória por lei. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer ferimentos em pessoas, animais ou danos em objetos devidos à inobservância deste requisito.
- * O fabricante não se responsabiliza por quaisquer problemas provocados pela inobservância destas instruções por parte do utilizador.
- * Este forno micro-ondas deve ser colocado numa superfície plana e estável que suporte o seu peso, assim como o peso dos alimentos a preparar no forno.
- * Não coloque o forno num local onde seja gerado calor ou humidade elevada, ou próximo de materiais combustíveis.
- * Não utilize o forno sem o prato rotativo e o respetivo suporte nas posições corretas.
- * A tomada deve estar sempre acessível para que seja fácil desligar a ficha em caso de emergência.
- * Certifique-se de que o cabo de alimentação não está danificado e não passa debaixo do forno por cima de qualquer superfície quente ou afiada.
- * Não utilize o forno no exterior.
- * Verifique se a voltagem indicada na chapa de características equivale à voltagem de corrente elétrica da sua casa.
- * Não retire as placas de proteção de entrada do micro-ondas localizadas na parte lateral da parede do compartimento do forno. Estas evitam que a gordura e as partículas de alimentos entrem nos canais de entrada do micro-ondas.
- * Certifique-se de que o compartimento do forno está vazio antes de efetuar a montagem.
- * Certifique-se de que o aparelho não está danificado. Verifique se a porta do forno fecha perfeitamente contra o suporte da porta e se a junta interna da porta está danificada. Esvazie o forno e limpe o interior com um pano húmido e macio.
- * Não ligue o aparelho se este possuir um cabo ou uma tomada elétrica danificada, se não estiver a funcionar corretamente, se estiver danificado ou se tiver sofrido uma queda. Não mergulhe o cabo ou a ficha elétrica em água. Mantenha o cabo afastado de superfícies quentes, pois poderá provocar choques elétricos, incêndios ou outros perigos.
- * Não utilize um cabo de extensão: se o cabo de alimentação for demasiado curto, solicite a um electricista ou um técnico qualificado que instale uma tomada próximo do aparelho.
- * Não instale este aparelho em armários de cozinha sem a chaminé traseira especificada de 45 mm. Uma ventilação inadequada poderá afetar negativamente o desempenho e o tempo de vida útil do aparelho.

NORMAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Leia atentamente E Guarde Para Consultas Futuras

- * Se os materiais dentro/fora do micro-ondas entrarem em ignição ou se for produzido fumo, desligue o micro-ondas e mantenha a porta do mesmo aberta. Desligue o cabo de alimentação ou desligue a energia elétrica no painel de fusíveis ou no disjuntor.
- * Não deixe o micro-ondas sem vigilância, especialmente quando estiver a utilizar papéis, plásticos ou outros materiais combustíveis no processo de cozedura. O papel poderá carbonizar ou queimar e alguns plásticos poderão derreter se forem utilizados para aquecer alimentos.

AVISO:

- * Se a porta ou selagens da porta estiverem danificadas, o micro-ondas não deve ser utilizado até ser reparado por um técnico qualificado.

AVISO:

- * Quando o aparelho estiver a funcionar no modo de combinado, as crianças apenas devem usar o forno sob a supervisão de adultos devido às temperaturas geradas.

AVISO:

- * É perigoso uma pessoa que não um técnico qualificado proceder a qualquer operação de assistência ou reparação, que envolva a remoção de qualquer tampa de proteção contra a exposição à energia das micro-ondas.

AVISO:

* Líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados, uma vez que podem explodir.

- * O aparelho e os seus componentes acessíveis aquecem durante a utilização. Tenha cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento no interior do micro-ondas.
- * As crianças com menos de 8 anos de idade não devem utilizar o aparelho a não ser sob supervisão contínua.
- * O micro-ondas destina-se a aquecer alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou peças de roupa e o aquecimento de almofadas de aquecimento, pantufas, panos húmidos e semelhantes podem causar ferimentos, a ignição destes produtos ou incêndio.
- * Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimentos apenas sob supervisão ou se receberem instruções acerca da utilização segura do aparelho e compreenderem os riscos envolvidos.
- * Os procedimentos de limpeza e manutenção não devem ser efetuados por crianças a não ser que estas tenham mais de 8 anos de idade e se encontrem sob a supervisão de um adulto. As crianças pequenas devem ser vigiadas a fim de garantir que não brincam com o aparelho. Mantenha o aparelho e respetivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.
- * Não utilize o seu forno micro-ondas para cozinhar ou aquecer ovos com ou sem casca dado que estes poderão explodir mesmo após a conclusão do aquecimento do micro-ondas.
- * Este aparelho não deve ser utilizado em altitudes superiores a 2000 m.

 O aparelho não deve ser controlado através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto independente. Não deixe o micro-ondas sem vigilância se estiver a utilizar uma grande quantidade de gordura ou de óleo, pois poderá sobreaquecer e provocar um incêndio!

- * Não aqueça nem utilize materiais inflamáveis no interior ou perto do micro-ondas. Os vapores poderão provocar um incêndio ou uma explosão.
- * Não utilize o seu forno micro-ondas para secar têxteis, papel, especiarias, ervas, madeira, flores ou outros materiais combustíveis. Tal poderá provocar um incêndio.
- * Não utilize químicos corrosivos ou vapores neste aparelho. Este tipo de micro-ondas foi concebido especificamente para aquecer ou cozinhar alimentos. Não se destina a ser utilizado em laboratórios ou na indústria.
- * Não pendure nem coloque artigos pesados sobre a porta, pois tal poderá danificar a abertura e as dobradiças do micro-ondas. Não utilize o puxador da porta para pendurar objetos.

GUIA PARA RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se o micro-ondas não funcionar, não chame a assistência antes de verificar os seguintes pontos:

- * Se a ficha está bem metida na tomada da parede.
- * Se a porta está bem fechada.
- * Verifique os fusíveis e certifique-se de que há energia elétrica em sua casa.
- * Verifique se o micro-ondas possui uma boa ventilação.
- * Aguarde 10 minutos e tente ligar novamente o micro-ondas.
- * Abra e volte a fechar a porta antes de ligar novamente o micro-ondas.

Tudo isto servirá para evitar deslocações desnecessárias do técnico, as quais lhe serão cobradas. Quando chamar a Assistência, indique o número de série e o número de modelo do micro-ondas (consulte a etiqueta de assistência). Para mais sugestões, consulte o seu folheto de garantia.

Se o cabo de alimentação necessitar de ser substituído, deverá sê-lo por um cabo original, o qual está disponível através do nosso serviço de assistência técnica. O cabo elétrico só deverá ser substituído por um técnico de assistência qualificado.

AVISO:

* A assistência apenas deve ser executada por um técnico qualificado. Não retire nenhuma tampa.

PRECAUÇÕES

GERAL

Este aparelho destina-se a ser usado em aplicações domésticas, tais como:

- * Áreas de cozinha para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- * Quintas;
- * Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
- * Ambientes do tipo alojamento com pequeno-almoço.

Não é permitido qualquer outro tipo de uso (por exemplo, divisões com aparelhos de aquecimento).

- * O aparelho não deverá ser utilizado sem alimentos no interior. Se o fizer, poderá danificar o aparelho.
- * As aberturas de ventilação do micro-ondas não deverão estar tapadas. O bloqueio de entradas de ar ou do exaustor poderá danificar o micro-ondas e proporcionar maus resultados de cozedura.
- * Coloque um copo de água no interior. A água absorverá a energia das micro-ondas e o micro-ondas não será danificado. Nunca coloque o aparelho a funcionar com o forno vazio.
- * Não armazene nem utilize este aparelho no exterior.
- * Não utilize este aparelho perto de um lava-loiça, numa cave húmida ou junto de uma piscina ou área similar.
- * Não utilize a cavidade para armazenar objetos.
- * Retire fios ou laços do papel ou de sacos de plástico antes de os colocar no micro-ondas.
- * Não utilize o seu forno micro-ondas para fritar, uma vez que a temperatura do óleo não pode ser controlada.
- * Utilize luvas para fornos micro-ondas para evitar queimaduras quando tocar nos recipientes, em componentes do micro-ondas e nas caçarolas após a cozedura.

LÍQUIDOS

Bebidas ou água, por exemplo. Poderá ocorrer um sobreaquecimento do líquido além do ponto de ebulição sem que se verifique o borbulhar. Tal poderá resultar num derramamento súbito do líquido quente.

Para evitar esta possibilidade, deverá seguir os passos seguintes:

- * Evite utilizar recipientes estreitos com gargalos apertados.
- * Mexa o líquido antes de colocar o recipiente no micro-ondas.
- * Após o aquecimento, deixe-o repousar um pouco e, de seguida, mexa novamente antes de retirar o recipiente do micro-ondas.

CUIDADO

Depois de aquecer comida ou líquidos para bebé num biberão ou num recipiente de comida para bebé, mexa e verifique sempre a temperatura antes de servir. Tal assegurará que o aquecimento está bem distribuído e será evitado o risco de escaldar ou de queimar.

SUGESTÕES AMBIENTAIS

- * A caixa da embalagem pode ser totalmente reciclada tal como confirmado pelo símbolo de reciclagem. Respeite todas as normas locais relativas à eliminação de resíduos. Mantenha embalagens potencialmente perigosas (sacos de plástico, poliestireno, etc.) fora do alcance das crianças.
- * Este aparelho está classificado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/EU sobre Resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (WEEE). Ao garantir uma eliminação correta do produto, evitará possíveis consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que poderiam resultar de um tratamento inadequado dos resíduos deste produto. 
- * O símbolo no produto, ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não pode receber um tratamento semelhante ao de um desperdício doméstico. Pelo contrário, deverá ser depositado no respetivo centro de recolha para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos.
- * A eliminação deverá ser efetuada em conformidade com as normas ambientais locais para a eliminação de desperdícios.
- * Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, contacte o Departamento na sua localidade, o seu serviço de eliminação de desperdícios domésticos ou a loja onde adquiriu o produto. 
- * Antes de desmantelar, corte o cabo elétrico de forma a que o aparelho não possa ser ligado à corrente elétrica.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

- * A falta de limpeza do micro-ondas poderá provocar a deterioração da sua superfície, situação que poderá afetar o tempo de vida útil do aparelho e provocar possíveis situações perigosas.
- * Não utilize esfregões metálicos abrasivos, produtos de limpeza abrasivos, esfregões de palha de aço, panos arenosos, etc., pois poderão danificar o painel de controlo e as superfícies interior e exterior do micro-ondas. Utilize um pano com um detergente suave ou um bocado de rolo de cozinha com limpa vidros. Aplique o limpa vidros no rolo de cozinha.
- * Use um pano macio e húmido com detergente suave para limpar as superfícies interiores, a parte de trás e da frente da porta e a abertura da porta.
- * Não utilize aparelhos de limpeza a vapor para limpar o seu forno micro-ondas.
- * O micro-ondas deve ser limpo regularmente e todos os resíduos de alimentos devem ser removidos.
- * A intervalos regulares, especialmente se ocorrerem derramamentos, retire o prato rotativo, o suporte do prato rotativo e limpe a base do forno.
- * A limpeza é a única manutenção normalmente requerida. Esta deve ser efetuada com o forno micro-ondas desligado.
- * Não aponte o spray diretamente para o micro-ondas.
- * Este micro-ondas foi concebido para realizar ciclos de cozedura com um recipiente apropriado diretamente no compartimento.
- * Não permita que gorduras ou partículas de alimentos se acumulem em volta da porta.
- * Este produto oferece uma função e LIMPEZA AUTOMÁTICA, que permite limpar facilmente o compartimento do micro-ondas. Para mais informações, consulte a secção LIMPEZA AUTOMÁTICA.
- * A resistência do grelhador não necessita de qualquer tipo de limpeza já que o calor intenso permite queimar quaisquer salpicos-
- * Se não utilizar o grelhador regularmente, deixe-o em funcionamento durante 10 minutos por mês para queimar quaisquer salpicos, de forma a reduzir o risco de provocar um incêndio.

ACESSÓRIOS

- * Existem vários acessórios disponíveis no mercado. Antes de os comprar, certifique-se de que são adequados para serem utilizados com micro-ondas.
- * Não é permitida a utilização de recipientes metálicos para alimentos e bebidas ao cozinhar com micro-ondas.
- * Antes de cozinhar, certifique-se de que os utensílios utilizados são resistentes ao calor do micro-ondas e permitem que as micro-ondas passem através deles.
- * Quando colocar alimentos e acessórios no forno micro-ondas, certifique-se de que os mesmos não tocam na parede do compartimento.
- * Isto é especialmente importante com acessórios de metal ou com partes metálicas.
- * Se acessórios com partes metálicas entrarem em contacto com o interior do micro-ondas, enquanto este estiver a funcionar, ocorrerá uma faísca e o micro-ondas poderá ficar danificado.
- * Para um melhor desempenho, sugerimos que coloque os acessórios no centro do compartimento interno.
- * Os acessórios indicados abaixo serão fornecidos com o produto e são adequados para utilização com micro-ondas e grelhador.



GRELHA



PRATO ROTATIVO DE
VIDRO

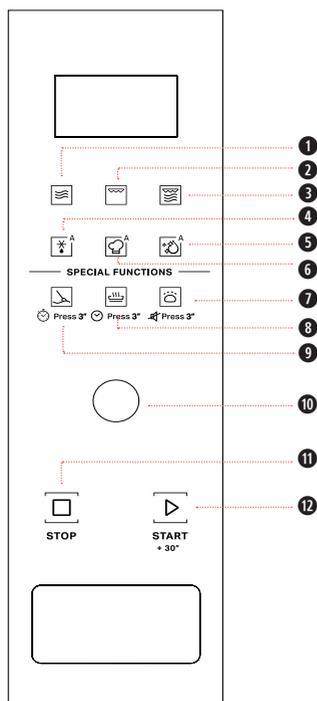


SUPORTE DO PRATO
ROTATIVO

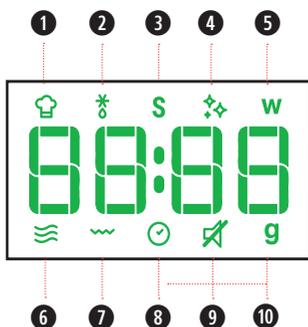
Especificações técnicas

Descrição dos dados	MF20G IX HA/MF20G IX H
Tensão de alimentação	230-240V~50 Hz
Potência nominal	1200 W
Grelhador	1000 W
Dimensões externas (AxLxP)	390 x 594 x 349
Dimensões internas (AxLxP)	210 x 315 x 329

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO



- 1 Micro-ondas
- 2 Grelhador
- 3 Grelhador combinado
- 4 Descongelação Automática
- 5 Limpeza Automática
- 6 Cozinhar Automaticamente
- 7 Levedar/Ativar/desativar o som, pressionando 3 segundos
- 8 Manter quente/Acertar o relógio, pressionando 3 segundos
- 9 Amolecer e Derreter/Temporizador de cozinha, pressionando 3 segundos
- 10 Seletor rotativo
- 11 PARAR
- 12 INICIAR/INÍCIO RÁPIDO



- 1 Ícone do modo Cozinhar automaticamente
- 2 Ícone do modo Descongelação
- 3 Ícone de funções Especiais
- 4 Ícone do modo Limpeza automática
- 5 Ícone de potência do micro-ondas (watts)
- 6 Ícone de micro-ondas
- 7 Ícone de Grelhador
- 8 Ícone do Relógio/Inserir tempo
- 9 Ícone de ativação de som
- 10 Ícone de peso (gramas)



MODO DE ESPERA

O forno estará em modo de espera quando o relógio for apresentado (ou, apresentará apenas ":" se o relógio não tiver sido configurado).

ESPERA ECO: Esta definição destina-se a proporcionar poupança de energia. Durante o modo de espera, pode premir o botão **SELETOR** durante 3 segundos para ativar o modo de ESPERA ECO.

Quando a cozedura terminar, o visor apresentará a hora ou ":" durante 10 segundos e, em seguida, será ativado o modo ESPERA ECO. Pressione novamente o botão **SELETOR** durante 3 segundos para abandonar o modo.



PROTEÇÃO DE INÍCIO/SEGURANÇA PARA CRIANÇAS

ESTA FUNÇÃO AUTOMÁTICA DE SEGURANÇA será ativada um minuto após o forno ter regressado ao "Modo de Espera".

Quando a função de segurança estiver ativada a porta deverá ser aberta e fechada para iniciar a cozedura, caso contrário será exibida a mensagem "door" ("porta") no visor.

door



INTERROMPER OU PARAR A COZEDURA

PARA INTERROMPER A COZEDURA:

A cozedura pode ser interrompida para verificar, adicionar, virar ou mexer os alimentos, abrindo a porta. A definição será mantida durante 5 minutos. A função irá parar se o botão **PARAR** for premido durante a cozedura.

PARA CONTINUAR A COZEDURA:

Feche a porta e pressione o botão **INÍCIO RÁPIDO**. A cozedura será reiniciada a partir do ponto em que foi interrompida.

Se não quiser continuar a cozinhar:

Retire os alimentos, feche a porta e prima o botão **Parar**.

Quando a cozedura terminar:

O visor mostrará a mensagem "Terminado". Será emitido um aviso sonoro por minuto durante 2 minutos.

Tenha em atenção que a redução ou interrupção deste ciclo de arrefecimento programado não terá um impacto negativo no funcionamento do produto.



ADICIONAR/MEXER/VIRAR OS ALIMENTOS

DEPENDENDO DA FUNÇÃO SELECIONADA, pode ser necessário adicionar/mexer/virar os alimentos durante a cozedura. Neste caso, o micro-ondas irá interromper o processo de cozedura e pedir-lhe que execute a ação necessária.

Quando necessário, deve:

- * Abrir a porta.
- * Adicionar, mexer ou virar os alimentos (dependendo da ação necessária).
- * Feche a porta e reinicie premindo o botão **SELETOR/INÍCIO RÁPIDO**.

Notas: se a porta não for aberta num período de 2 minutos após o pedido para mexer ou virar os alimentos, o micro-ondas prossegue com a cozedura (neste caso o resultado final poderá não ser o desejado). Se a porta não for aberta num período de 2 minutos após o pedido para adicionar alimentos, o forno micro-ondas entrará no modo de espera.



INICIAR

ESTA FUNÇÃO PERMITE iniciar Micro-ondas o forno rapidamente.



Pressione o botão **INÍCIO RÁPIDO**, a função Micro-ondas irá iniciar à potência máxima (800W) durante 30 segundos.



Dicas e sugestões:

- É possível alterar o nível de potência e o tempo de duração mesmo depois de iniciar o processo de cozedura. Para ajustar o nível de potência, pressione o botão **Micro-ondas** e rode o **SELETOR** para ajustar o tempo. O tempo máximo de cozedura é de 90 minutos.

RELÓGIO

PARA ACERTAR O RELÓGIO do aparelho:

- 1 No modo de espera, pressione o botão **Manter Quente** durante 3 segundos.
- 2 Rode o **SELETOR** para definir a hora.
- 3 Pressione o botão **SELETOR/JINÍCIO RÁPIDO** para confirmar.
- 4 Rode o **SELETOR** para definir os minutos.
- 5 Pressione o botão **SELETOR/INÍCIO RÁPIDO** para confirmar a definição.

 **Dicas e sugestões:**

- Quando o aparelho for ligado à corrente elétrica, o visor apresentará "12:00" ("12" intermitente) e, 1 minuto depois, o aparelho voltará ao modo de espera (antes de voltar ao modo de espera é possível acertar diretamente o relógio).

MICRO-ONDAS

PARA COZINHAR COM UMA POTÊNCIA DE MICRO-ONDAS individualmente.

- 1 Pressione o botão **Micro-ondas**. O nível predefinido de potência (800W) será exibido no visor e o ícone de watts começará a piscar.
- 2 Pressione o botão **Micro-ondas** repetidamente, ou rode o botão **SELETOR** para selecionar a potência adequada e, em seguida, pressione o botão **SELETOR/INÍCIO RÁPIDO**.
- 3 Rode o **Seletor** para definir o tempo de cozedura e, em seguida, pressione o botão **SELETOR/INÍCIO RÁPIDO** para iniciar a cozedura.

Pressione novamente o botão **Micro-ondas** para selecionar o nível de potência desejado.

POTÊNCIA	UTILIZAÇÃO SUGERIDA
90W	Derreter gelados, manteiga e queijos.
160W	Descongelar.
350W	Cozinhar estufados, derreter manteiga.
500W	Cozinhados mais cuidadosos, por exemplo, molhos com elevado grau de proteínas, queijo e pratos com ovos e para concluir a cozedura de caçarolas.
650W	Cozedura de pratos, sem virar.
800W	Aquecer bebidas, água, sopas claras, café, chá ou outros alimentos com elevado conteúdo de água. Se os alimentos contiverem ovos ou natas, selecione uma potência inferior.

GRELHADOR

ESTA FUNÇÃO utiliza um potente grelhador para alourar os alimentos, criando um efeito de grelhado ou gratinado.

A função de Grelhador permite-lhe alourar alimentos como tostas de queijo, sandes quentes, croquetes de batata, salsichas e legumes.

- 1 Prima o botão Grelhador.
- 2 Rode o **SELETOR** para definir o tempo de cozedura e, em seguida, pressione o botão **SELETOR/INÍCIO RÁPIDO** para iniciar a cozedura.

 **Dicas e sugestões:**

- No caso de alimentos como queijo, tostas, bifes e salsichas, coloque o alimento na grelha.
- Certifique-se de que os utensílios que vai utilizar são resistentes ao calor sempre que utilizar esta função.
- Não utilize utensílios de plástico para grelhar. Estes poderão derreter. Os utensílios de madeira ou de papel também não são adequados.
- Seja cuidadoso, não toque na resistência do grelhador.
- É possível alterar o tempo de duração mesmo depois de iniciar o processo de cozedura.
- Para alterar o tempo de duração, rode o **SELETOR**. Ou, pressione uma vez o botão **INÍCIO RÁPIDO** para aumentar o tempo em 30 segundos.

NOTA:

Se deseja alterar a função de cozedura, pressione o botão **PARAR** duas vezes para parar a função atual e, em seguida, siga as instruções para ativar a nova função.

COM SOM

ESTA FUNÇÃO PERMITE ativar/desativar todos os sons emitidos pelo aparelho, incluindo pressões nos botões, avisos, alarmes e sons de fim de função.

Pressione o botão **Levedar massa** durante 3 segundos para desativar o som, pressione o mesmo botão durante 3 segundos para reativar o som.

Esta função pode ser utilizada em qualquer momento.



GRELHADOR COMBINADO (GRELHADOR COM MICRO-ONDAS)

Esta função combina a cozedura com micro-ondas e grelhador para poder gratinar alimentos em menos tempo.

- 1 Prima o botão **Grelhador Combinado**.
- 2 Pressione o botão **Grelhador Combinado** repetidamente, ou rode o **SELETOR** para seleccionar o tipo de alimento, pressione o botão **SELETOR/INÍCIO RÁPIDO** para confirmar.
- 3 Rode o **SELETOR** para definir o tempo de cozedura e, em seguida, pressione o botão **SELETOR/INÍCIO RÁPIDO** para iniciar a cozedura.

TIPO DE ALIMENTO	SUGESTÃO DE UTILIZAÇÃO
CO_1	Combinado 1 Marisco, Pudim. Depois da cozedura, recomendamos que deixe repousar durante pelo menos 5 minutos para obter os melhores resultados.
CO_2	Combinado 2 Carne, frango inteiro, pedaços ou filetes de frango. Depois da cozedura, recomendamos que deixe os alimentos repousar durante 5 a 10 minutos.

Dicas e sugestões:

- Certifique-se de que os utensílios utilizados são adequados para fornos micro-ondas e resistentes ao calor sempre que utilizar esta função.
- Não utilize utensílios de plástico para grelhar. Estes poderão derreter. Os utensílios de madeira ou de papel também não são adequados.
- Seja cuidadoso, não toque na resistência do grelhador.
- É possível alterar o tempo de duração mesmo depois de iniciar o processo de cozedura.
- Para alterar o tempo de duração, rode o **SELETOR** ou pressione uma vez o botão **INÍCIO RÁPIDO** para aumentar o tempo em 30 segundos.



DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA

UTILIZE ESTA FUNÇÃO para descongelar carne, aves, peixe e vegetais automaticamente.

- 1 Pressione o botão **Descongelação Automática**.
- 2 Pressione o botão **Descongelação Automática** repetidamente ou rode o **SELETOR** para seleccionar a categoria de alimentos na tabela abaixo e pressione o botão **SELETOR/ INÍCIO RÁPIDO** para confirmar.
- 3 Rode o **SELETOR** para definir o peso e pressione o botão **SELETOR/INÍCIO RÁPIDO** para iniciar.

TIPO DE ALIMENTO	PESO	SUGESTÃO DE UTILIZAÇÃO
P1  Carne	100 - 2000g	Carne picada, costeletas, bifés ou assados. Depois da cozedura, deixe o alimento repousar durante 5 a 10 minutos para obter os melhores resultados.
P2  Legumes	100 - 1000g	Legumes cortados em pedaços grandes, médios e pequenos. Antes de servir, deixe o alimento repousar durante 3 a 5 minutos para obter os melhores resultados.
P3  Peixe	100 - 2000g	Postas inteiras ou filetes de peixe. Deixe o alimento repousar durante 5-10 minutos para obter os melhores resultados.
P4  Aves	100 - 2000g	Frango inteiro, pedaços ou filetes de frango. Depois da cozedura, deixe o alimento repousar durante 5 a 10 minutos para obter os melhores resultados.

Dicas e sugestões:

- Para obter melhores resultados recomendamos que descongele diretamente na parte inferior do compartimento.
- Se o alimento estiver mais quente do que a temperatura de descongelação (-18°C), selecione um peso inferior para o alimento.
- Se o alimento estiver mais frio do que a temperatura de descongelação (-18°C), selecione um peso superior para o alimento.
- Separe os pedaços à medida que começarem a descongelar. Os pedaços individuais descongelam mais facilmente.
- O tempo de espera após a descongelação melhora sempre o resultado, já que a temperatura será distribuída de forma uniforme por todos os alimentos.



LIMPEZA AUTOMÁTICA

ESTE CICLO DE LIMPEZA AUTOMÁTICA ajudará a limpar o compartimento do forno micro-ondas e a remover odores desagradáveis.

Antes de iniciar o ciclo:

- 1 Coloque 300ml de água num recipiente (consulte as nossas recomendações na secção seguinte "Dicas e sugestões").
- 2 Coloque o recipiente diretamente no centro do compartimento.

Para iniciar o ciclo:

- 1 Prima o botão **Limpeza Automática**. A duração do ciclo de limpeza será exibida no visor.
- 2 Pressione o botão **SELETOR/INÍCIO RÁPIDO** para iniciar a função.

Quando o ciclo terminar:

- 1 Prima o botão **Parar**.
- 2 Retire o recipiente.
- 3 Utilize um pano macio ou papel de cozinha com detergente suave para limpar as superfícies interiores.

Dicas e sugestões:

- Para obter melhores resultados de limpeza, é recomendado que utilize um recipiente com um diâmetro de 17 a 20 cm e uma altura inferior a 6,5 cm.
- É obrigatória a utilização de um recipiente de plástico leve adequado para micro-ondas.
- Visto que o recipiente estará quente após o ciclo de limpeza, é recomendado que utilize uma luva resistente ao calor para retirar o recipiente do micro-ondas.
- Para obter um melhor efeito de limpeza e remover odores desagradáveis, adicione um pouco de sumo de limão ou vinagre à água.
- A resistência do grelhador não necessita de qualquer tipo de limpeza já que o calor intenso permite queimar quaisquer salpicos, mas o espaço em volta poderá necessitar de limpeza regular. Deverá efetuar essa limpeza com um pano macio e húmido com um detergente suave.



AMOLECER E DERRETER

UMA SELEÇÃO DE RECEITAS AUTOMÁTICAS com valores predefinidos para oferecer resultados ideais.

- 1 Pressione o botão **Amolecer e Derreter**.
- 2 Pressione o botão **Amolecer e Derreter** repetidamente ou rode o **SELETOR** para selecionar a receita desejada (ver tabela abaixo).
- 3 Pressione o botão **INÍCIO RÁPIDO** para confirmar a receita e rode o **SELETOR** para selecionar o peso se existir indicação de peso na tabela.
- 4 Pressione o botão **SELETOR/ INÍCIO RÁPIDO**. A função irá iniciar.

A receita será confirmada 3 segundos depois de libertado o botão de função. Pressione novamente o botão de função para alterar o tipo de receita.

	TIPO DE ALIMENTO			PESO
P1	Derreter	 Chocolate	Temp. ambiente	100 - 500 g/50 g
P2	Derreter	 Queijo	Refrigeração	50 - 500 g/50 g
P3	Derreter	 Manteiga	Refrigeração	100 - 500 g/50 g
P4	Amolecer	 Manteiga	Refrigeração	50 - 500 g/50 g
P5	Amolecer	 Gelado	Congelado	100 - 1000g/50 g
P6	Amolecer	 Queijo creme	Refrigeração	50 - 500 g/50 g



LEVEDAÇÃO DE MASSA

ESTA FUNÇÃO PERMITE levedar massa de pão.

- 1 Pressione o botão **Levedar massa**.
- 2 Coloque 200ml de água num recipiente.
- 3 Coloque o recipiente diretamente no centro do compartimento.
- 4 Pressione o botão **SELETOR/INÍCIO RÁPIDO**. A função irá iniciar.

Quando a contagem decrescente de 30 minutos terminar, o visor apresentará a indicação "Adicionar" (se nenhuma operação for executada durante um período de 5 minutos o forno voltará ao modo de espera).

- 5 Abra a porta, retire o recipiente, coloque a massa no prato rotativo.
- 6 Feche a porta, pressione o botão **SELETOR/INÍCIO RÁPIDO** para iniciar.



NOTA:

Não abra a porta durante a contagem decrescente.

O volume do recipiente deve ser pelo menos 3 vezes superior ao da massa.



TEMPORIZADOR DE COZINHA

UTILIZE ESTA FUNÇÃO SE PRECISAR DE UM TEMPORIZADOR de cozinha para medir o tempo exato em vários procedimentos tais como permitir que a massa suba antes de confeccionar bolos, etc.

Tenha em atenção que o temporizador de cozinha **NÃO** activa qualquer ciclo de cozedura.

- 1 Quando o aparelho estiver no Modo de Espera, pressione o botão **Amolecer e Derreter** durante 3 segundos.
- 2 Rode o **SELETOR** para definir os minutos.
- 3 Pressione o botão **SELETOR/INÍCIO RÁPIDO**. A função é iniciada.

Ouvir-se-á um sinal sonoro sempre que o temporizador tiver concluído a contagem decrescente.



MENU COZINHAR AUTOMATICAMENTE

UMA SELEÇÃO DE RECEITAS AUTOMÁTICAS com algoritmos predefinidos para oferecer resultados ideais.

- 1 Prima o botão **Cozinhar Automaticamente**.
- 2 Pressione o botão **Cozinhar Automaticamente** repetidamente ou rode o **SELETOR** para seleccionar a receita desejada (ver tabela seguinte).
- 3 Pressione o botão **SELETOR/INÍCIO RÁPIDO** para confirmar a receita e rode o **SELETOR** para seleccionar o peso indicado na tabela abaixo.
- 4 Pressione o botão **SELETOR/INÍCIO RÁPIDO**. A função irá iniciar.



NOTA:

Após um determinado tempo, dependendo da receita seleccionada, o visor irá apresentar uma indicação para adicionar, virar ou mexer os alimentos.

A receita será confirmada 3 segundos depois de libertado o botão de função. Pressione novamente o botão de **Cozinhar Automaticamente** para alterar o tipo de receita.



MANTER QUENTE

ESTA FUNÇÃO PERMITE-LHE manter os seus pratos quentes automaticamente.

- 1 Prima o botão **Manter Quente**.
- 2 Rode o **SELETOR** para seleccionar o tempo adequado.
- 3 Pressione o botão **SELETOR/INÍCIO RÁPIDO** para iniciar.



NOTA:

Utilizar um prato adequado para micro-ondas como recipiente

O desempenho será superior se o prato for tapado com uma tampa ou película

TIPO DE ALIMENTO		ESTADO INICIAL	PESO	DURAÇÃO	PREPARAÇÃO
P1	 Bebidas	Temperatura ambiente	1-2 chávenas	1-5 min.	Coloque a bebida num prato adequado para micro-ondas
P2	 Iogurte	Temperatura ambiente	1000 ml	5h20 min.	Utilize água fervida para limpar o recipiente. Coloque 1 litro de leite, utilize coalho de iogurte resistente ao calor para obter melhores resultados. Pode substituir 1 g de coalho de iogurte por 15 g de iogurte. Em seguida, adicione 50 g de açúcar. Tape o recipiente durante a cozedura. Não abra a porta durante a contagem decrescente
P3	 Lasanha caseira	Temperatura ambiente	250-1000g /50 g	10-30 min.	Prepare a sua receita favorita de lasanha
P4	 Ovos mexidos	Temperatura ambiente	1-4/1	2-6 min.	Bata bem os ovos junto com a água, cubra a chávena com película aderente. 15 ml de água para 1 ovo
P5	 Filetes de peixe	Temperatura de frigorífico	200-500g /50g	4-7 min.	Cubra o prato e deixe uma abertura
P6	 Sopa	Temperatura de frigorífico	300-1200g /300g	3-12 min.	Cubra o prato e deixe uma abertura para ventilação.
P7	 Hambúrguer	Temperatura ambiente	100-400g /100g	22-28 min.	Coloque os hambúrgueres (100 g/cada) na grelha. Vire quando tal lhe for solicitado pelo forno.
P8	 Cupcakes	Temperatura ambiente	300g (8 chávenas)	5-11 min.	Coloque 125 g de ovos e 170 g de açúcar num recipiente e mexa durante 2-3 min., adicione 170 g de farinha, 10 g de fermento em pó, 100 g de água, 50 g de manteiga, misture bem e coloque em chávenas. Coloque as chávenas à volta do prato rotativo para garantir uma cozedura uniforme
P9	 Legumes	Temperatura ambiente	200g-500g /50g	3-6 min.	Corte os legumes em pedaços, adicione 2 colheres de sopa de água.
P10	 Batatas gratinadas	Temperatura ambiente	750-1200g /50g	20-30 min.	Ingredientes: 750 g de batatas descascadas, 100 g de queijo ralado, 1 ovo, clara e gema misturadas, 200 g de leite e natas (15-20% de gordura), 5 g de sal. Preparação: Utilize um robô de cozinha para cortar as batatas em rodelas de 4 mm de espessura. Encha o recipiente com aproximadamente metade das batatas cortadas e cubra com metade do queijo ralado. Adicione as restantes batatas. Misture os ovos, o leite, as natas e o sal com uma batedeira e coloque sobre as batatas. Por fim, espalhe o queijo restante uniformemente sobre o gratinado.