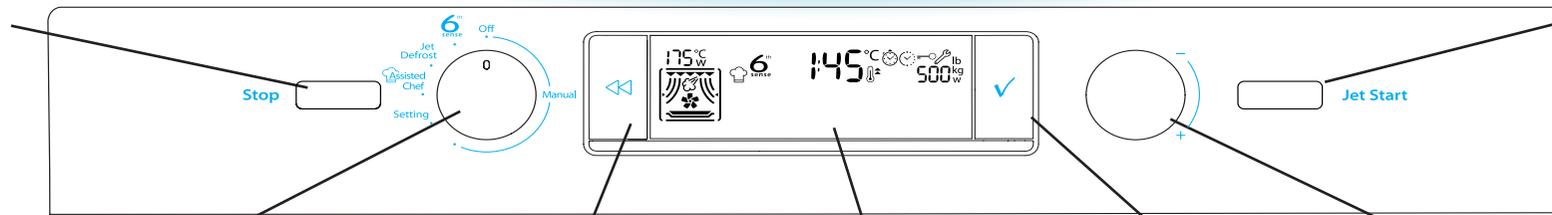


## PAINEL DE CONTROLO



**BOTÃO STOP**  
Prima para parar ou reiniciar qualquer uma das funções do forno.

**BOTÃO DE FUNÇÃO**  
**RODE PARA SELECIONAR:**  
Posição Off (Desligado)  
Função MW  
Função Grill  
Função Grill + MW  
Função Crisp Função  
Função Forced Air  
Função Forced Air + MW

Função Quick Heat  
Modo de definição  
Modo Assisted chef  
Função Jet defrost  
6th Sense cook

**BOTÃO BACK**  
Utilize este botão para regressar ao parâmetro/estado anterior.

**VISOR DIGITAL**  
O visor inclui um relógio de 24 horas e símbolos de indicação.

**BOTÃO OK**  
Utilize este botão para confirmar a definição.

**-/+ BOTÃO ADJUST**  
Rode para seleccionar:  
Nível de potência do microondas  
Tempo de cozedura  
Peso  
Temperatura  
Classe do alimento

**BOTÃO JET START**  
Utilize este botão para iniciar o processo de cozedura ou para activar a função Jet Start.

### COMO INTERROMPER OU PARAR A COZEDURA

**PARA INTERROMPER A COZEDURA:**

A cozedura pode ser interrompida para verificar, virar ou mexer os alimentos, abrindo a porta. O ajuste será mantido durante 10 minutos.

**PARA PROSSEGUIR COM A COZEDURA:**

**FECHE A PORTA** e prima o botão Start UMA VEZ. A cozedura é reiniciada a partir do ponto em que foi interrompida.

**SE PREMIR O BOTÃO START DUAS VEZES** aumentará o tempo em 30 segundos.

**SE NÃO QUISER CONTINUAR A COZINHAR PODERÁ:**

**RETIRAR OS ALIMENTOS**, fechar a porta e premir o botão STOP ou rodar o botão de função para a posição off (desligado).

### ALARME

**SOARÁ UM SINAL SONORO** minuto a minuto, durante 10 minutos, quando a cozedura estiver concluída. Prima o botão STOP ou abra a porta para anular o sinal.

**NOTA:** Quando o processo de cozedura estiver concluído, o forno só manterá os ajustes actuais durante 60 segundos se a porta for aberta e novamente fechada.



### TEMPORIZADOR DE COZINHA

**UTILIZE ESTA FUNÇÃO** sempre que necessitar de um temporizador de cozinha para medir o tempo exacto em vários procedimentos tais como permitir que a massa suba antes de confeccionar bolos, etc.

- 1 RODE O BOTÃO DE FUNÇÃO** para a posição de espera.
- 2 PRIMA O BOTÃO OK.**
- 3 RODE O BOTÃO -/+** para definir o tempo a medir.
- 4 PRIMA OK OU O BOTÃO START** para iniciar a contagem.

### FUNÇÃO JET START

**ESTA FUNÇÃO É UTILIZADA** para o aquecimento rápido de alimentos com um elevado conteúdo de água, tais como sopas brancas, café ou chá.

**PRIMA JET START PARA INICIAR AUTOMATICAMENTE** com o nível de potência predefinido (950 W) e o tempo de cozedura ajustado para 30 segundos. Cada pressão adicional aumentará o tempo em 30 segundos. Poderá ainda alterar o tempo rodando o botão Adjust para aumentar ou diminuir o tempo após ter iniciado a função.

### SELECÇÃO DA POTÊNCIA DO MICROONDAS

APENAS MICROONDAS	
POTÊNCIA	USO SUGERIDO:
FUNÇÃO JET START	<b>AQUECER</b> bebidas, água, sopas claras, café, chá ou outros alimentos com elevado conteúdo de água. Se os alimentos contiverem ovos ou cremes, seleccione uma potência inferior.
750 W	<b>COZEDURA</b> de peixe, legumes, carne, etc.
650 W	<b>COZEDURA</b> de pratos, sem virar.
500 W	<b>COZINHADOS</b> mais cuidadosos, por exemplo, molhos com elevado grau de proteínas, queijo e pratos com ovos e para concluir a cozedura de caçarolas.
350 W	<b>COZINHAR</b> estufados, derreter manteiga.
160 W	<b>DESCONGELAR.</b>
90 W	<b>DERRETER MANTEIGA</b> , queijos e gelados.



### JET DEFROST (DESCONGELAÇÃO RÁPIDA)

**UTILIZE ESTA FUNÇÃO APENAS** para descongelar. A função Jet Defrost apenas pode ser usada para uma descongelação muito rápida de alimentos congelados pertencentes às categorias aqui indicadas. Utilize a descongelação manual para os outros alimentos ou pesos não indicados.

#### ATENÇÃO

**PARA ALCANÇAR RESULTADOS PERFEITOS** é NECESSÁRIO:

- ❄️ Introduzir, com a máxima precisão possível, o PESO do alimento seleccionado.
- ❄️ Virar o alimento sempre que tal lhe for solicitado pelo forno.

CLASSE DO ALIMENTO	QUANTIDADE
1 CARNE (MEAT)	100g - 2Kg
2 AVES (POULTRY)	100g - 3Kg
3 PEIXE (FISH)	100g - 2Kg
4 LEGUMES (VEGETABLES)	100g - 2Kg
5 PÃO (BREAD)	100g - 2Kg

### GRILL

**UTILIZE ESTA FUNÇÃO** quando cozinhar:

- ❄️ Tostas de queijo e sanduíches quentes
- ❄️ Salsichas
- ❄️ Espetadas
- ❄️ Pommes Duchesse
- ❄️ Frutos gratinados

### GRILL COMBI

SELECÇÃO DO NÍVEL DE POTÊNCIA	
POTÊNCIA	USO SUGERIDO:
650 W	COZINHAR legumes e gratinados
350 - 500 W	COZINHAR aves e lasanha
160 - 350 W	COZINHAR peixe e gratinados congelados
160 W	COZINHAR carne
90 W	GRATINAR frutos
0 W	ALOIRAR apenas durante a cozedura

### BOTÃO CRISP

**UTILIZE ESTA FUNÇÃO PARA** aquecer e cozinhar pizzas e outros alimentos à base de massa. Serve ainda para fritar bacon e ovos, salsichas, hambúrgueres, etc.

**UTILIZE LUVAS PARA FORNOS OU A PEGA CRISP ESPECIAL** fornecida para retirar o prato Crisp quente.



### AR FORÇADO

**UTILIZE ESTA FUNÇÃO** quando cozinhar:

- ❄️ Merengues
- ❄️ Pastas
- ❄️ Bolos
- ❄️ Soufflés
- ❄️ Aves
- ❄️ Carne assada

### AR FORÇADO COMBI

**UTILIZE ESTA FUNÇÃO PARA COZINHAR** carne assada, aves, batatas com casca, alimentos congelados já preparados, bolos, massas, peixe e pudins.

SELECÇÃO DO NÍVEL DE POTÊNCIA	
POTÊNCIA	USO SUGERIDO:
350 W	COZINHAR aves, batatas com casca, lasanha e peixe
160 W	COZINHAR carne assada e bolos de frutas
90 W	COZINHAR bolos e pastéis

### AQUECIMENTO RÁPIDO

**UTILIZE ESTA FUNÇÃO PARA** pré-aquecer o forno vazio. **NÃO COLOQUE ALIMENTOS NO FORNO** antes ou durante o pré-aquecimento. Ficarão queimados devido ao calor intenso. **O PRÉ-AQUECIMENTO** deve ser sempre efectuado com o forno vazio.

### CRISP 6<sup>TH</sup> SENSE

**UTILIZE ESTA FUNÇÃO PARA** aquecer rapidamente os alimentos, de congelados à temperatura ideal para servir. Esta função só é utilizada com alimentos preparados congelados.

CLASSE DO ALIMENTO	QUANTIDADE
1 BATATAS FRITAS, CONGELADAS (FRENCH FRIES, FROZEN)	250g - 600g
2 PAN PIZZA, CONGELADA (PAN PIZZA, FROZEN)	300g - 800g
3 PIZZA FINA, CONGELADA (THIN PIZZA, FROZEN)	250g - 500g
4 ASAS DE FRANGO, CONGELADAS (BUFFALO WINGS, FROZEN)	250g - 600g

**PARA ALIMENTOS NÃO INDICADOS NA TABELA** e se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado, siga o procedimento da função Crisp manual.

### VAPOR 6<sup>TH</sup> SENSE

**UTILIZE ESTA FUNÇÃO PARA** alimentos tais como legumes, peixe, arroz e pastas. Esta função destina-se a ser utilizada com o vaporizador fornecido. Se utilizar apenas o vaporizador, siga as indicações seguintes.

**TAPE SEMPRE O ALIMENTO COM UMA TAMPA.** Certifique-se de que o recipiente e a tampa são à prova das microondas antes de os utilizar. Se não possuir uma tampa disponível para o recipiente escolhido, poderá utilizar um prato. Deverá ser colocado com a parte inferior virada para o interior do recipiente.

**NÃO** utilize embalagens de alumínio ou de plástico para tapar os alimentos.

### AQUECIMENTO 6<sup>TH</sup> SENSE

**UTILIZE ESTA FUNÇÃO** quando aquecer refeições prontas, estejam elas congeladas, frias ou à temperatura ambiente.

**O PESO LÍQUIDO** deve ser mantido entre as 250 - 600 g sempre que utilizar esta função.

**UTILIZE SEMPRE A COBERTURA FORNECIDA** com esta função, excepto durante o aquecimento de sopas frias, em cujo caso não é necessária a cobertura! Se o alimento estiver embalado de tal maneira que seja impossível utilizar a cobertura, a embalagem deverá ser cortada em 2-3 locais para permitir que a pressão excessiva se liberte durante o aquecimento.





CLASSE DO ALIMENTO	CLASSE DO ALIMENTO	QUANTIDADE	ACESSÓRIOS
C A R N E (MEAT)	CARNE DE VACA ASSADA (ROAST BEEF)	800G-1,5KG	Recipiente resistente às microondas e ao calor do forno na grelha inferior
	LOMBO ASSADO (ROAST PORK)	800G-1,5KG	Recipiente resistente às microondas e ao calor do forno na grelha inferior
	BORREGO ASSADO (ROAST LAMB)	1KG-1,5KG	Recipiente resistente às microondas e ao calor do forno na grelha inferior
	VITELA ASSADA (ROAST VEAL)	800G-1,5KG	Recipiente resistente às microondas e ao calor do forno na grelha inferior
	COSTELETAS (RIBS)	700G-1,2KG	Prato Crisp
	ENTRECOSTO (ENTRECOTE)	2-4 UNIDADES	Grelha superior no prato rotativo
	COSTELETA DE BORREGO (LAMB CUTLET)	2-6 UNIDADES	Grelha superior no prato rotativo
	SALSICHA ALEMÃ (BRATWURST)	200G-800G	Prato Crisp
	CACHORRO, COZIDO (HOT DOG, BOIL)	4-8 UNIDADES	Base + tampa do vaporizador
	HAMBÚRGUERES, CONGELADOS (HAMURGERS, FROZEN)	100G-500G	Prato Crisp
TOUCINHO FUMADO (BACON)	50G-150G	Prato Crisp	
CARNE ASSADA (MEAT LOAF)	4 - 8 DOSES	Recipiente resistente às microondas e ao calor do forno na grelha inferior	
A V E S (POULTRY)	FRANGO ASSADO (ROAST CHICKEN)	800G-1.5KG	Recipiente resistente às microondas e ao calor do forno na grelha inferior
	FILETES DE FRANGO, VAPOR (CHICKEN FILLETS, STEAM)	300G-800G	Vaporizador
	FILETES DE FRANGO, FRITOS (CHICKEN FILLETS, FRY)	300G-1KG	Prato Crisp
	PEDAÇOS DE FRANGO (CHICKEN PIECES)	400G-1,2KG	Prato Crisp
VERIFIQUE SE A CARNE DO FRANGO está pronta picando com um palito na parte mais espessa. O suco da carne deverá ser incolor. Se ainda apresentar uma tonalidade rosada, adicione mais tempo.			
PEIXE (FISH)	PEIXE INTEIRO, ASSADO (WHOLE FISH, BAKED)	600G-1,2KG	Recipiente resistente às microondas e ao calor do forno na grelha inferior
	PEIXE INTEIRO, COZIDO (WHOLE FISH, BOILED)	600G-1,2KG	Recipiente resistente às microondas com tampa ou utilize película de plástico para tapar. Coloque no prato rotativo.
	FILETES (FILLETS)	300G-800G	Vaporizador
	POSTAS, FRITAS (CUTLETS, FRY)	300G-800G	Prato Crisp
	POSTAS, VAPOR (CUTLETS, STEAM)	300G-800G	Vaporizador
	GRATINADO, CONGELADO (GRATIN, FROZEN)	600G-1,2KG	Recipiente resistente às microondas e ao calor do forno no prato rotativo
	FILETES PANADOS, CONGELADOS (FILLETS COATED, FROZEN)	200G-600G	Prato Crisp

CLASSE DO ALIMENTO	CLASSE DO ALIMENTO	QUANTIDADE	ACESSÓRIOS
BATATAS (POTATOES)	BATATAS, COZIDAS (POTATOES, BOILED)	300G-1KG	Base + tampa do vaporizador
	BATATAS, ASSADAS (POTATOES, BAKED)	200G-1KG	Recipiente resistente às microondas e ao calor do forno no prato rotativo
	GRATINADOS (GRATIN)	4 - 8 DOSES	Recipiente resistente às microondas e ao calor do forno na grelha inferior
	BATATAS FRITAS, CONGELADAS (FRENCH FRIES, FROZEN)	300G-600G	Prato Crisp
	BATATAS FATIADAS (POTATO WEDGES)	300G-800G	Prato Crisp
LEGUMES (VEGETABLES)	LEGUMES, CONGELADOS (VEGETABLES, FROZEN)	300G-800G	Vaporizador
	CENOURAS (CARROTS)	200G-500G	Vaporizador
	FEUÃO VERDE (GREEN BEANS)	200G-500G	Base + tampa do vaporizador
	BRÓCOLOS (BROCCOLI)	200G-500G	Vaporizador
	COUVE-FLOR (CAULI FLOWER)	200G-500G	Vaporizador
	GRATINADO, CONGELADO (GRATIN, FROZEN)	400G-800G	Recipiente resistente às microondas e ao calor do forno no prato rotativo
	PIMENTOS, VAPOR (PEPPER, STEAM)	200G-500G	Vaporizador
	PIMENTOS, FRITOS (PEPPER, FRY)	200G-500G	Prato Crisp
	BERINGELA (EGG PLANT)	300G-800G	Prato Crisp
	ABÓBORA, VAPOR (SQUASH, STEAM)	200G-500G	Vaporizador
	MAÇAROCA DE MILHO (CORN ON COB)	300G-1KG	Vaporizador
	TOMATES (TOMATOES)	300G-800G	Recipiente resistente às microondas e ao calor do forno na grelha inferior
	ARROZ (RICE)	ARROZ, COZIDO (RICE, BOILED)	100-400ML
PAPAS DE ARROZ (RICE PORRIDGE)		2 - 4 DOSES	Base e tampa do vaporizador
PAPAS DE AVEIA (OAT PORRIDGE)		1 - 2 DOSES	Prato resistente às microondas ou taça sem tampa





CLASSE DO ALIMENTO	CLASSE DO ALIMENTO	QUANTI-DADE	ACESSÓRIOS
M A S S A (PASTA)	MASSA, COZIDA (PASTA, BOILED)	1 - 4 DOSES	Base e tampa do vaporizador
	LASANHA (LASAGNE)	4 - 8 DOSES	Recipiente resistente às microondas e ao calor do forno na grelha inferior
	LASANHA, CONGELADA (LASAGNE, FROZEN)	500G-1,2KG	Recipiente resistente às microondas e ao calor do forno na grelha inferior
PIZZA/TARTE (PIZZA/PIE)	PIZZA CASEIRA (PIZZA HOME MADE)	1 FORNADA	Prato Crisp
	PIZZA FINA, CONGELADA (THIN PIZZA, FROZEN)	250G-500G	Prato Crisp
	PAN PIZZA, CONGELADA (PAN PIZZA, FROZEN)	300G-800G	Prato Crisp
	PIZZA, FRIA (PIZZA, CHILLED)	200G-500G	Prato Crisp
	QUICHE LORRAINE	1 FORNADA	Prato Crisp
	QUICHE, CONGELADA (QUICHE, FROZEN)	200G-800G	Prato Crisp
SOBREMESAS (DESSERTS)	TARTE DE FRUTAS CASEIRA (FRUIT PIE HOME MADE)	1 FORNADA	Prato Crisp
	TARTE DE FRUTAS, CONGELADA (FRUIT PIE, FROZEN)	400G-800G	Prato Crisp
	MAÇÃS, ASSADAS (APPLES, BAKED)	4-8 UNIDADES	Recipiente resistente às microondas e ao calor do forno no prato rotativo
	COMPOTA DE FRUTA (FRUIT COMPOTE)	300-800 ML	Vaporizador
	CRÈME BRÛLÉE (CRÈME BRÛLÉE)	2 - 6 DOSES	Recipientes resistentes às microondas e ao calor do forno no prato crisp
	SOUFFLÉ	2 - 6 DOSES	Recipiente resistente ao calor do forno na grelha inferior
PÃO/BOLOS (BREAD / CAKES)	PÃO DE FORMA (BREAD LOAF)	1-2 UNIDADES	Tabuleiro
	PÃO INTEGRAL (ROLLS)	1 FORNADA	Tabuleiro
	PÃES, CONGELADOS (ROLLS, FROZEN)	1 FORNADA	Tabuleiro
	PÃES JÁ COZINHADOS (PRE-BAKED ROLLS)	1 FORNADA	Tabuleiro
	PÃES, ENLATADOS (ROLLS, CANNED)	1 FORNADA	Tabuleiro
	SCONES	1 FORNADA	Prato Crisp
	PÃO DE LÓ (SPONGE CAKE)	1 FORNADA	Recipiente resistente às microondas e ao calor do forno na grelha inferior
	MUFFINS	1 FORNADA	Tabuleiro
	BISCOITOS (COOKIES)	1 FORNADA	Tabuleiro
	MERENGUES (MERINGUES)	1 FORNADA	Tabuleiro

CLASSE DO ALIMENTO	CLASSE DO ALIMENTO	QUANTI-DADE	ACESSÓRIOS
REFEIÇÕES RÁPIDAS (SNACKS)	PIPOCAS (POPCORN)	100g	
	CASTANHAS ASSADAS (ROASTED NUTS)	50G-200G	Prato Crisp
	ASAS DE FRANGO, CONGELADAS (BUFFALO WINGS, FROZEN)	300G-600G	Prato Crisp
	NUGGETS, CONGELADOS (NUGGETS, FROZEN)	250G-600G	Prato Crisp
<p>No caso de maiores quantidades/pedaços de alimentos tais como assados e peixe assado no forno, recomenda-se um período de repouso de 8 - 10 minutos. No caso de alimentos tais como legumes, cachorros quentes e peixe grelhado recomenda-se um período de repouso de 2 - 3 minutos.</p>			

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

TENSÃO DE ALIMENTAÇÃO	230 V/50 Hz
ENTRADA DE POTÊNCIA NOMINAL	2200 W
FUSÍVEL	10 A
POTÊNCIA DE SAÍDA MO	1000 W
GRILL	1200 W
AR FORÇADO	1500 W
POTÊNCIA EM STAND-BY	<2,0 W
POTÊNCIA COM OS MODOS DESACTIVADOS	<1,0 W
DIMENSÕES EXTERNAS (AxLxP)	377 x 487 x 538
DIMENSÕES INTERNAS (AxLxP)	210 x 395 x 370



4 6 1 9 6 6 2 0 0 6 0 1

