

JT 379

Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de utilização

Instrucciones para el uso



Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за използване

הוראות שימוש



Návod k použití

Návod na použitie

Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по эксплуатации

تعليمات وكيفية الاستعمال

www.whirlpool.com



SENSING THE DIFFERENCE



INSTALAÇÃO

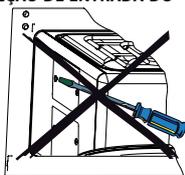


ANTES DE LIGAR



VERIFIQUE SE A VOLTAGEM indicada na chapa de características equivale à voltagem de corrente eléctrica da sua casa.

NÃO RETIRE AS PLACAS DE PROTECÇÃO DE ENTRADA DO MICROONDAS localizadas na parte lateral da parede da cavidade do forno. Evitam que a gordura e as partículas de alimentos entrem nos canais de entrada do microondas.



COLOQUE O FORNO NUMA SUPERFÍCIE ESTÁVEL E NIVELADA que seja suficientemente forte para suportar o forno e os utensílios alimentares que venham a ser introduzidos no mesmo. Seja cuidadoso ao mexer no forno.



ESTE FORNO NÃO SE DESTINA a ser colocado ou utilizado numa superfície de trabalho com distância inferior a 850 mm acima do nível do chão.

COLOQUE O FORNO AFASTADO de outras fontes de energia. Para possibilitar uma ventilação suficiente deverá haver uma distância de, pelo menos, 20 cm por cima do forno. Certifique-se de que o espaço por baixo, por cima e em redor do forno está vazio de modo a possibilitar um fluxo de ar adequado. Não coloque o forno microondas no interior de um armário.

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 eléctrica danificada, se não estiver a funcionar correctamente, se estiver danificado ou se tiver sofrido uma queda. Não mergulhe o cabo ou a ficha eléctrica em água. Mantenha o cabo afastado de superfícies quentes. Poderá provocar choques eléctricos, incêndios ou outros perigos.

DEPOIS DE LIGAR

O FORNO SÓ PODERÁ SER LIGADO se a porta do mesmo estiver bem fechada.

SE O FORNO ESTIVER LOCALIZADO PERTO DE UMA ANTENA OU APARELHO DE TV OU RÁDIO, pode provocar má recepção e interferências.



A LIGAÇÃO DESTE APARELHO À TERRA é obrigatória por lei. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer ferimentos em pessoas, animais ou danos em objectos devidos à inobservância deste requisito.

Os fabricantes não se responsabilizam por quaisquer problemas provocados pela inobservância destas instruções por parte do utilizador.



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES



LEIA ATENTAMENTE E GUARDE-AS PARA CONSULTAS FUTURAS



NÃO AQUEÇA NEM UTILIZE MATERIAIS INFLAMÁVEIS no interior ou perto do forno. Os vapores poderão provocar um incêndio ou uma explosão.



NÃO UTILIZE O SEU FORNO microondas para secar têxteis, papel, especiarias, ervas, madeira, flores ou outros materiais combustíveis. Poderá provocar um incêndio.



SE O MATERIAL NO INTERIOR / EXTERIOR DO FORNO ARDER OU ORIGINAR FUMO, mantenha a porta do forno fechada e desligue o forno. Desligue o cabo eléctrico ou a energia no quadro de fusíveis ou no painel de disjuntores.



NÃO SUPERE OS TEMPOS DE COZEDURA DOS ALIMENTOS. Poderá provocar um incêndio.



NÃO DEIXE O FORNO 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. Não deixe o forno sem vigilância se estiver a utilizar uma grande quantidade de gordura ou de óleo pois poderá sobreaquecer e provocar um incêndio!



NÃO UTILIZE químicos corrosivos ou vapores neste aparelho. Este tipo de forno 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 forno. Não utilize o puxador da porta para pendurar objectos.



NÃO PERMITA QUE CRIANÇAS utilizem o forno sem supervisão por parte de um adulto, a menos que lhes tenham sido fornecidas instruções adequadas de uma utilização segura do forno e que compreendam os perigos de uma utilização incorrecta.

Esteja sempre atento às crianças quando utilizar outras fontes de calor (se disponíveis) individualmente, ou em conjunto com as microondas, devido às elevadas temperaturas geradas.

EESTE APARELHO NÃO SE DESTINA A SER utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e de conhecimentos, a menos que sejam vigiadas ou que tenham recebido instruções relativas à utilização do aparelho por parte da pessoa responsável pela sua segurança.



AS CRIANÇAS PEQUENAS DEVEM SER VIGIADAS a fim de garantir que não brincam com o aparelho.



NÃO UTILIZE O SEU FORNO microondas para aquecer alimentos ou líquidos em recipientes fechados a vácuo. A pressão aumenta e poderá explodir ou provocar danos quando for aberto.



AS JUNTAS DA PORTA E AS ÁREAS DA JUNTA DA PORTA devem ser inspeccionadas regularmente para verificar se estão danificadas. Se estas áreas estiverem danificadas, o aparelho não deve ser utilizado até ter sido reparado por um técnico de assistência qualificado.



OS APARELHOS NÃO DEVEM SER activados através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.

OVOS

NÃO UTILIZE O SEU FORNO microondas para cozinhar ou aquecer ovos com ou sem casca dado que estes poderão explodir mesmo após a conclusão do aquecimento do microondas.





PRECAUÇÕES



GERAL

ESTE APARELHO DESTINA-SE EXCLUSIVAMENTE AO USO DOMÉSTICO!

O APARELHO NÃO DEVERÁ SER LIGADO sem alimentos no forno quando utilizar as microondas. Se o fizer, poderá danificar o aparelho.

AS ABERTURAS DE VENTILAÇÃO do forno não deverão estar tapadas. O bloqueio de entradas de ar ou do exaustor poderá danificar o forno e proporcionar maus resultados de cozedura.

PARA TESTAR O FUNCIONAMENTO do forno, coloque um copo de água no seu interior. A água absorverá a energia das microondas e o forno não será danificado.

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 similares.

NÃO UTILIZE A cavidade para armazenar objectos.

RETIRE FIOS OU LAÇOS do papel ou de sacos de plástico antes de os colocar no forno.



FRITOS

NÃO UTILIZE O SEU FORNO MICROONDAS para fritar, uma vez que a temperatura do óleo não pode ser controlada.



UTILIZE LUVAS PARA FORNOS para evitar queimaduras quando tocar nos recipientes, em componentes do forno e nas caçarolas após a cozedura. Os componentes acessíveis podem aquecer durante a utilização, motivo pelo qual deverá manter as crianças afastadas do aparelho.

LÍQUIDOS

POR EXEMPLO, BEBIDAS OU ÁGUA. 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:

1. Evite utilizar recipientes estreitos com gargalos apertados.
2. Mexa o líquido antes de colocar o recipiente no forno e deixe a colher de chá no recipiente.
3. Após o aquecimento, deixe-o repousar um pouco e, de seguida, mexa novamente antes de retirar o recipiente do forno.

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 esquentar ou de queimar.



Certifique-se de que a tampa e a tina foram retiradas antes de aquecer!



GERAL

EXISTEM vários acessórios disponíveis no mercado. Antes de comprá-los, certifique-se de que são adequados para serem utilizados com microondas.

ANTES DE COZINHAR, CERTIFIQUE-SE de que os utensílios que vai utilizar são resistentes ao calor do forno e permitem que as microondas passem através deles.



QUANDO COLOCAR ALIMENTOS E ACESSÓRIOS no forno microondas, certifique-se de que não entram em contacto com o interior do forno.

Isto é especialmente importante com acessórios de metal ou com partes metálicas.

SE ACESSÓRIOS COM PARTES METÁLICAS entrarem em contacto com o interior do forno, enquanto este estiver a funcionar, ocorrerá uma faísca e o forno poderá ficar danificado.

ANTES DE LIGAR O FORNO CERTIFIQUE-SE sempre de que o prato rotativo consegue rodar livremente. Se o prato rotativo não rodar livremente deverá utilizar um recipiente mais pequeno.

SUPORTE DO PRATO ROTATIVO

UTILIZE O SUPORTE DO PRATO ROTATIVO por baixo do prato rotativo de vidro. Nunca coloque quaisquer outros utensílios no suporte do prato rotativo.



☞ Monte o suporte do prato rotativo no forno.

PRATO ROTATIVO DE VIDRO

UTILIZE O PRATO ROTATIVO DE VIDRO com todos os métodos de cozedura. Este prato recolhe os salpicos de líquidos e as partículas de comida que de outro modo iriam manchar e sujar o interior do forno.



☞ Coloque o prato rotativo de vidro no respectivo suporte.

ACESSÓRIOS

TAMPA

A TAMPA é utilizada para cobrir alimentos durante o processo de cozedura ou de aquecimento apenas com microondas. Ajuda a diminuir os salpicos, a reter a humidade dos alimentos, bem como a reduzir o tempo de cozedura.

UTILIZE a tampa para aquecer alimentos em dois níveis.



CESTO DE ARAME

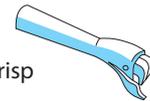
UTILIZE O CESTO DE ARAME SUPERIOR sempre que utilizar o grelhador ou uma função combinada com o grelhador.

UTILIZE O CESTO DE ARAME INFERIOR quando cozinhar com a função ar forçado ou com uma função combinada com o ar forçado.



PEGA CRISP

UTILIZE A PEGA CRISP ESPECIAL FORNECIDA para retirar o prato Crisp quente do forno.



PRATO CRISP

COLOQUE OS ALIMENTOS DIRECTAMENTE NO PRATO CRISP.

Quando utilizar o prato Crisp, use sempre o prato rotativo de vidro como suporte.



NÃO COLOQUE QUAISQUER UTENSÍLIOS no prato Crisp já que este aquecerá rapidamente e poderá danificar o utensílio.

O PRATO CRISP pode ser pré-aquecido antes de ser utilizado (máx. 3 min). Use sempre a função Crisp quando pré-aquecer o prato Crisp.

VAPORIZADOR

UTILIZE O VAPORIZADOR COM O PASSADOR no respectivo lugar para alimentos tais como peixe, legumes e batatas.



UTILIZE O VAPORIZADOR SEM O PASSADOR no respectivo lugar para alimentos tais como arroz, pastas e feijão branco.

COLOQUE SEMPRE o vaporizador no prato rotativo de vidro.

TABULEIRO

UTILIZE O TABULEIRO quando cozinhar apenas na função ar forçado. Nunca o utilize em combinação com as microondas.





PROTECÇÃO DE AQUECIMENTO / SEGURANÇA PARA CRIANÇAS



ESTA FUNÇÃO AUTOMÁTICA DE SEGURANÇA É ACTIVADA UM MINUTO APÓS o forno ter regressado ao "modo stand by". (O forno está em "stand by" quando aparecer o relógio de 24 horas ou, se o relógio não tiver sido configurado, quando o visor estiver em branco).



A PORTA DEVE SER ABERTA E FECHADA por ex. quando colocar alimentos no interior, antes de soltar o fecho de segurança. Caso contrário, o visor apresentará "DOOR" (porta).

DOOR

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.



SE NÃO QUISER CONTINUAR A COZINHAR PODERÁ:

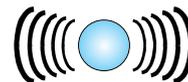
RETIRAR OS ALIMENTOS, fechar a porta e premir o botão STOP ou rodar o botão de função para a posição off (desligado).

PARA PROSEGUIR 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.

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.

MODO DE DEFINIÇÃO

QUANDO LIGAR O FORNO PELA PRIMEIRA VEZ terá iniciado um primeiro procedimento de instalação.

DEPOIS DE O VISOR apresentar o nome da marca, acederá ao estado de edição do idioma. Quando confirmar a selecção do idioma pretendido passará ao procedimento de definição da hora.

Depois de confirmar o ajuste do relógio, passa para o modo stand-by.

PODE RODAR O BOTÃO DE FUNÇÕES para a posição de definição para aceder aos ajustes iniciais. De seguida, rode o botão +/- e prima o botão OK para seleccionar um ajuste diferente.

 Definir o idioma

1 **RODE O BOTÃO +/-** para percorrer os 11 idiomas disponíveis.

2 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a selecção.

ITEMS	1	2	3	4	5	6	7
Idiomas	Inglês	Francês	Italiano	Alemão	Sueco	Espanhol	Holandês

ITEMS	8	9	10	11
Idiomas	Húngaro	Tcheco	Eslovaco	Polonês

 Regular o relógio

1 **RODE O BOTÃO +/-** para alterar a hora.

2 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a selecção. (Se premir o botão Stop nesta altura, desactivará o relógio).

NOTA: É necessário regular o relógio após uma falha de energia. Se não regular o relógio, o visor apresentará a hora inicial 12:00.

 Definir o alarme

1 **RODE O BOTÃO +/-** para alternar entre a activação e a desactivação do alarme.

2 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a selecção.

 Definir o contraste

1 **RODE O BOTÃO +/-** para aumentar/diminuir a definição do contraste.

2 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a selecção.

 Definir a luminosidade

1 **RODE O BOTÃO +/-** para aumentar/diminuir a definição da luminosidade.

2 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a selecção.

MODO DE POUPANÇA DE ENERGIA

QUANDO O FORNO ESTÁ NO MODO DE ESPERA, se o utilizador não definir o relógio e não efectuar qualquer acção num espaço de 10 minutos, o forno passa para o modo de poupança de energia. Nesse momento o visor desliga-se. Poderá sair deste estado rodando os botões, premindo qualquer tecla ou abrindo a porta.



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 Off.
- 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.

OUVIR-SE-Á UM SINAL SONORO sempre que o temporizador tiver concluído a contagem decrescente.



COZINHAR E AQUECER COM MICROONDAS



UTILIZE ESTA FUNÇÃO para cozinhar e aquecer normalmente legumes, peixe, batatas e carne.

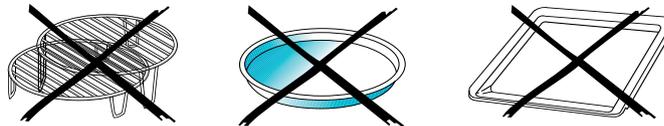


- 1 RODE O BOTÃO DE FUNÇÃO para a posição do modo MW.
- 2 RODE O BOTÃO +/- para definir a potência das microondas.
- 3 PRIMA O BOTÃO OK para confirmar. (Os dígitos das horas começam a piscar.)
- 4 RODE O BOTÃO +/- para definir o tempo de cozedura.
- 5 PRIMA O BOTÃO START.

ASSIM QUE O PROCESSO DE COZEDURA TIVER SIDO INICIADO:

Poderá ajustar o tempo de cozedura rodando o botão +/- e a potência das microondas premindo o botão Back duas vezes e depois rodando o botão +/- . Se premir o botão Back duas vezes durante a cozedura, os dígitos da potência das microondas começam a piscar. O novo ajuste da potência das microondas será válido depois de premir o botão OK. Assim que os dígitos da potência do microondas ficarem acesas de forma permanente, o novo ajuste estará validado.

O TEMPO PODE SER FACILMENTE AUMENTADO EM intervalos de 30 segundos, premindo o botão Start. Cada vez que premir aumentará o tempo em 30 segundos.



SELECÇÃO DO NÍVEL DE POTÊNCIA

APENAS MICROONDAS	
POTÊNCIA	USO SUGERIDO:
JET	AQUECER 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	COZEDURA de peixe, legumes, carne, etc.
650 W	COZEDURA de pratos, sem virar.
500 W	COZINHADOS mais cuidadosos, por exemplo, molhos com elevado grau de proteínas, queijo e pratos com ovos e para concluir a cozedura de caçarolas.
350 W	COZINHAR estufados, derreter manteiga.
160 W	DESCONGELAR.
90 W	DERRETER MANTEIGA , queijos e gelados.



FUNÇÃO JET START



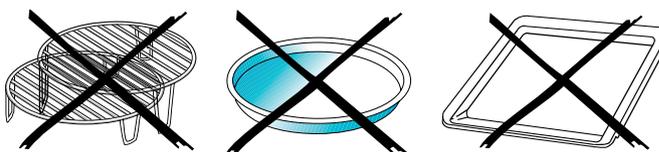
ESTA FUNÇÃO É UTILIZADA para o aquecimento rápido de alimentos com um elevado conteúdo de água, tais como sopas brancas, café ou chá.



1 RODE O BOTÃO DE FUNÇÃO PARA a posição MW Quando o forno está no modo de espera.

2 PRIMA O BOTÃO START.

ESTA FUNÇÃO COMEÇA AUTOMATICAMENTE com a potência predefinida (950W) e o tempo de cozedura definido 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.



DESCONGELAÇÃO MANUAL



SIGA O PROCEDIMENTO “Cozinhar e aquecer com o microondas” e seleccione o nível de potência de 160 W sempre que descongelar manualmente.

VERIFIQUE E INSPECIONE OS ALIMENTOS FREQUENTEMENTE. A experiência fará com que consiga obter os tempos correctos para as diferentes quantidades de alimentos.

ALIMENTOS CONGELADOS EM SACOS DE PLÁSTICO, películas de plástico ou embalagens de cartão podem ser colocados directamente no forno, desde que a embalagem não tenha partes metálicas (por ex. fios ou laços de metal).

A FORMA DA EMBALAGEM altera o tempo de descongelação. Embalagens baixas descongelam mais depressa do que um bloco profundo.

SEPARE OS PEDAÇOS à medida que começarem a descongelar.

Os pedaços individuais descongelam mais facilmente.

CUBRA ÁREAS DOS ALIMENTOS com pequenos pedaços de folha de alumínio se começarem a ficar quentes (por ex.: coxas e asas de frango).



VIRE GRANDES PEDAÇOS a meio do processo de descongelação.

ALIMENTOS COZIDOS, GUISADOS E MOLHOS DE CARNE descongelam melhor se mexidos durante o tempo de descongelação.

É ACONSELHÁVEL não deixar descongelar completamente os alimentos e permitir que o processo termine durante o tempo de espera.

O TEMPO DE ESPERA APÓS A DESCONGELAÇÃO melhora sempre o resultado, já que a temperatura será distribuída de forma uniforme por todos os alimentos.





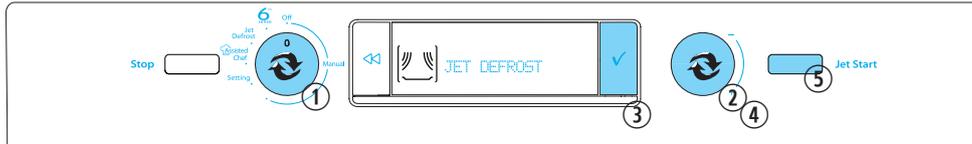
JET DEFROST (DESCONGELAÇÃO RÁPIDA)



UTILIZE ESTA FUNÇÃO para descongelar carne, aves, peixe, legumes e pão.

A FUNÇÃO **JET DEFROST** necessita do peso líquido do alimento e só deve ser utilizada se este se situar entre 100 g - 3 kg; consulte a tabela relativa à função Jet Defrost.

COLOQUE SEMPRE o alimento no prato rotativo de vidro.



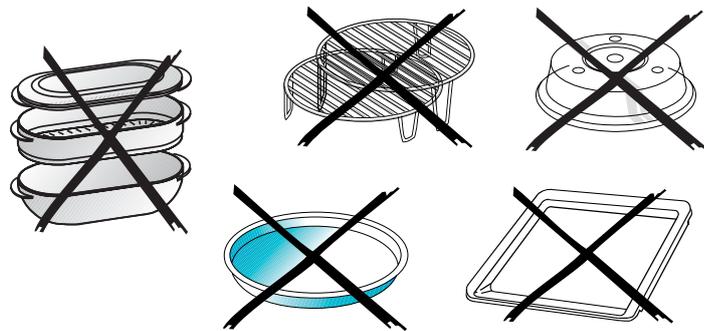
- 1 **RODE O BOTÃO DE FUNÇÃO** para a posição do modo Jet Defrost.
- 2 **RODE O BOTÃO +/-** para definir a classe do alimento.
- 3 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar. (Os dígitos do peso começam a piscar.)
- 4 **RODE O BOTÃO +/-** para definir o peso do alimento.
- 5 **PRIMA O BOTÃO START.**

A MEIO DO PROCESSO DE DESCONGELAÇÃO O FORNO PÁRA E PEDE-LHE PARA "VIRAR" (TURN FOOD) os alimentos.

- 🔄 Abra a porta.
- 🔄 Vire os alimentos.
- 🔄 Feche a porta e reinicie premindo o botão Start.

NOTA: O forno continua automaticamente após 2 minutos se os alimentos não tiverem sido virados. Neste caso, o tempo de descongelação será mais longo.

*Turn
Food*





JET DEFROST (DESCONGELAÇÃO RÁPIDA)



ALIMENTOS CONGELADOS:

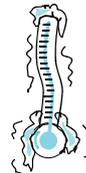
SE O PESO FOR INFERIOR OU SUPERIOR AO PESO RECOMENDADO: Siga o procedimento “Cozinhar e aquecer com microondas” e seleccione 160 W quando descongelar.



ALIMENTOS CONGELADOS:

SE O ALIMENTO ESTIVER MAIS QUENTE do que a temperatura de descongelação (-18°C), seleccione um peso inferior para o alimento.

SE O ALIMENTO ESTIVER MAIS FRIO do que a temperatura de descongelação (-18°C), seleccione um peso superior para o alimento.



CLASSE DO ALIMENTO	QUANTIDADE	SUGESTÕES
1 CARNE (MEAT)	100G - 2Kg	Carne picada, costeletas, bifes ou assados.
2 AVES (POULTRY)	100G - 3Kg	Frango inteiro, pedaços de frango ou filetes de frango.
3 PEIXE (FISH)	100G - 2Kg	Postas inteiras ou filetes.
4 LEGUMES (VEGETABLES)	100G - 2Kg	Legumes mistos, ervilhas, brócolos, etc.
5 PÃO (BREAD)	100G - 2Kg	Bolos e todo o tipo de pães.

PARA ALIMENTOS NÃO INDICADOS NA TABELA e se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado, siga o procedimento “Cozinhar e aquecer com o microondas” e escolha 160 W ao descongelar.

GRELHADOR

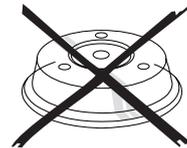
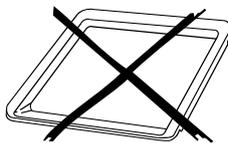
UTILIZE ESTA FUNÇÃO PARA dar rapidamente uma agradável superfície tostada aos alimentos.



- 1 RODE O BOTÃO DE FUNÇÃO para a posição do modo Grill.
- 2 RODE O BOTÃO +/- para definir o tempo de cozadura.
- 3 PRIMA O BOTÃO START.

NO CASO DE ALIMENTOS TAIS COMO queijo, tostas, bifes e salsichas, coloque o alimento no cesto de arame.

- 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. Poderão derreter. Os utensílios de madeira ou de papel também não são adequados.
- SEJA CUIDADOSO, NÃO TOQUE no tecto por baixo da resistência do Grelhador.





FUNÇÃO GRILL COMBI



UTILIZE ESTA FUNÇÃO PARA cozinhar alimentos tais como gratinados, lasanha, aves e batatas assadas.



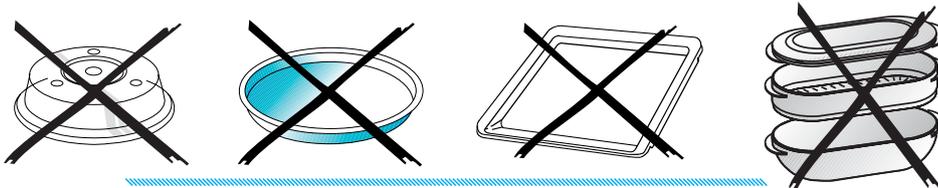
- 1 RODE O BOTÃO DE FUNÇÃO para a posição do modo Grill Combi.
- 2 RODE O BOTÃO +/- para definir a potências das microondas.
- 3 PRIMA O BOTÃO OK para confirmar. (Os dígitos das horas começam a piscar.)
- 4 RODE O BOTÃO +/- para definir o tempo de cozedura.
- 5 PRIMA O BOTÃO START.

O NÍVEL DE POTÊNCIA MÁXIMO POSSÍVEL DO MICROONDAS ao utilizar o Grelhador está limitado a um nível definido de origem.

COLOQUE O ALIMENTO no cesto de arame superior ou no prato rotativo de vidro sempre que cozinhar com esta função.

É POSSÍVEL desligar as microondas reduzindo o nível de potência do microondas para 0 W, bastando para tal premir o botão Back duas vezes e rodar o botão +/- . Quando alcançar 0 W, o forno passa para o modo Grill.

-  **CERTIFIQUE-SE DE QUE OS UTENSÍLIOS UTILIZADOS** são adequados para fornos microondas e resistentes ao calor sempre que utilizar esta função.
-  **NÃO UTILIZE** utensílios de plástico para grelhar. Poderão derreter. Os utensílios de madeira ou de papel também não são adequados.
-  **SEJA CUIDADOSO, NÃO TOQUE** no tecto por baixo da resistência do Grill.



SELECÇÃO DO NÍVEL DE POTÊNCIA

GRILL COMBI	
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



FUNÇÃO 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.



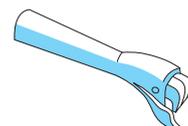
- 1 **RODE O BOTÃO DE FUNÇÃO** para a posição do modo Crisp.
- 2 **RODE O BOTÃO +/-** para definir o tempo de cozedura.
- 3 **PRIMA O BOTÃO START.**

É **IMPOSSÍVEL** alterar ou ligar e desligar o nível de potência ou o Grelhador, ao utilizar a função Crisp.

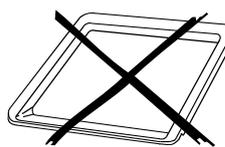
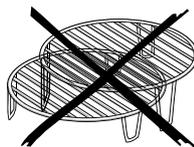
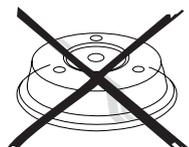
O **FORNO TRABALHA AUTOMATICAMENTE** com as microondas e o Grelhador de modo a aquecer o prato Crisp. Deste modo o prato Crisp atingirá rapidamente a sua temperatura de funcionamento e começará a aloirar e a gratinar os alimentos.

-  **CERTIFIQUE-SE** de que o prato Crisp está correctamente posicionado no centro do prato rotativo de vidro.
-  **O FORNO E O PRATO CRISP** ficam demasiado quentes ao utilizar esta função.
-  **NÃO COLOQUE O PRATO CRISP QUENTE** em superfícies susceptíveis ao calor.
-  **SEJA CUIDADOSO, NÃO TOQUE** no tecto por baixo da resistência do Grill.

 **UTILIZE LUVAS PARA FORNOS** ou a **pega Crisp especial** fornecida para retirar o prato Crisp quente.



UTILIZE APENAS o prato Crisp fornecido com esta função. Outros pratos Crisp disponíveis no mercado não fornecerão o resultado correcto quando utilizar esta função.





AR FORÇADO



UTILIZE ESTA FUNÇÃO PARA cozinhar merengues, massas, bolos, soufflés, aves e carne assada.



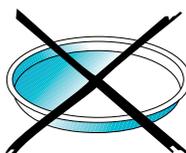
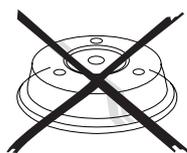
- 1 **RODE O BOTÃO DE FUNÇÃO** para a posição do modo Forced Air (Ar forçado). (Os dígitos da temperatura começam a piscar.)
- 2 **RODE O BOTÃO +/-** para definir a temperatura preferida.
- 3 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar. (Os dígitos das horas começam a piscar.)
- 4 **RODE O BOTÃO +/-** para definir o tempo de cozedura.
- 5 **PRIMA O BOTÃO START.**

UTILIZE O CESTO DE ARAME INFERIOR para colocar os alimentos de forma a permitir a circulação adequada de ar em redor dos alimentos.

UTILIZE O TABULEIRO sempre que cozinhar alimentos pequenos como biscoitos ou pães.

DURANTE O PROCESSO DE COZEDURA, o tempo de cozedura pode ser ajustado rodando o botão +/- e a temperatura pode ser ajustada premindo o botão Back duas vezes e depois rodando o botão +/- . Se premir o botão Back duas vezes durante a cozedura, os dígitos da temperatura começam a piscar. A nova definição da temperatura será válida depois de premir o botão OK. Assim que os dígitos da temperatura acenderem de forma permanente, o novo ajuste estará validado.

 **CERTIFIQUE-SE DE QUE OS UTENSÍLIOS** que vai utilizar são resistentes ao calor do forno sempre que utilizar esta função.





AR FORÇADO COMBI



UTILIZE ESTA FUNÇÃO PARA cozinhar carne assada, aves e batatas com casca, alimentos congelados já preparados, pão de ló, massas, peixe e pudins.



- 1 **RODE O BOTÃO DE FUNÇÃO** para a posição do modo Forced Air+MW (Ar forçado + MO).
- 2 **RODE O BOTÃO +/-** para definir a temperatura preferida.
- 3 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar. (Os dígitos da potência do microondas começam a piscar.)
- 4 **RODE O BOTÃO +/-** para definir a potência das MO.
- 5 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar. (Os dígitos das horas começam a piscar.)
- 6 **RODE O BOTÃO +/-** para definir o tempo de cozedura.
- 7 **PRIMA O BOTÃO START.**

UTILIZE O CESTO DE ARAME INFERIOR para colocar os alimentos de forma a permitir a circulação adequada de ar em redor dos alimentos.

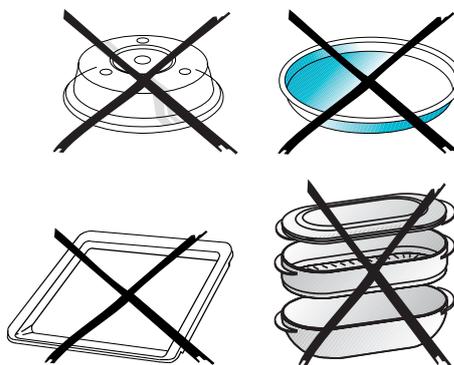
DURANTE O PROCESSO DE COZEDURA, o tempo de cozedura pode ser ajustado rodando o botão +/- e a temperatura e a potência do microondas podem ser reguladas premindo o botão Back duas vezes e depois rodando o botão +/- . As novas definições da temperatura e da potência serão válidas depois de premir o botão OK. Assim que os dígitos da temperatura e da potência do microondas acenderem de forma permanente, as novas definições estarão validadas.

O NÍVEL DE POTÊNCIA DAS MICROONDAS MÁX. POSSÍVEL quando utilizar a função Ar forçado Combi está limitado a um nível pré-definido de origem.

 **CERTIFIQUE-SE DE QUE OS UTENSÍLIOS UTILIZADOS são adequados para fornos microondas e resistentes ao calor sempre que utilizar esta função.**

SELECÇÃO DO NÍVEL DE POTÊNCIA

AR FORÇADO COMBI	
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.

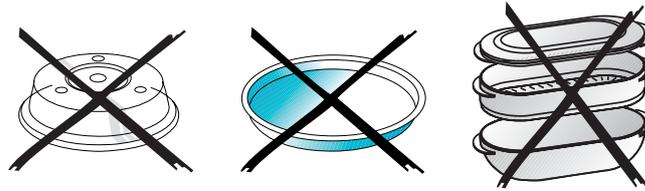


- 1** RODE O BOTÃO DE FUNÇÃO para a posição do modo Quick heat (Aquecimento rápido). (Os dígitos da temperatura começam a piscar.)
- 2** RODE O BOTÃO -/+ para definir a temperatura preferida.
- 3** PRIMA O BOTÃO **START**.

ASSIM QUE O PROCESSO DE AQUECIMENTO SE TIVER INICIADO poderá ajustar facilmente a temperatura rodando o botão Adjust.

DURANTE O PROCESSO DE AQUECIMENTO, os símbolos no visor ficam animados, "HEATING UP" (Em aquecimento) é apresentado e a barra de progresso é apresentada até que a temperatura pretendida seja alcançada.

QUANDO A TEMPERATURA FOR ALCANÇADA, o forno apresenta "END" (Fim) no visor. O forno continua a cozinhar com a função Forced Air (Ar forçado) durante 10 minutos para manter a temperatura alcançada. Neste modo, não é possível definir outros parâmetros de cozedura.





CRISP 6TH 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.



1 RODE O BOTÃO DE FUNÇÃO para a posição do modo Sense Cook.

2 RODE O BOTÃO +/- para seleccionar a função 6th Sense Crisp.

3 PRIMA O BOTÃO OK para confirmar.

4 RODE O BOTÃO +/- para definir a classe do alimento.

5 PRIMA O BOTÃO OK para confirmar.

6 PRIMA O BOTÃO START.

O PROGRAMA NÃO DEVE ser interrompido enquanto “” estiver no visor.

O PROGRAMA PODE SER interrompido quando o tempo for visualizado.



UTILIZE LUVAS PARA FORNOS

ou a **pega Crisp especial** fornecida para retirar o prato Crisp quente.



UTILIZE APENAS o prato Crisp fornecido com esta função. Outros pratos Crisp disponíveis no mercado não fornecerão o resultado correcto quando utilizar esta função.



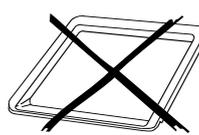
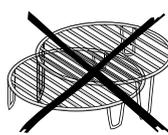
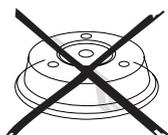
NÃO COLOQUE recipientes ou embalagens no prato Crisp!



DEVERÁ COLOCAR APENAS o alimento no prato Crisp.



	CLASSE DO ALIMENTO	QUANTIDADE	SUGESTÕES
1	BATATAS FRITAS, CONGELADAS (FRENCH FRIES, FROZEN)	250G - 600G	Espalhe as batatas numa camada uniforme sobre o prato Crisp. Polvilhe com sal se desejar batatas mais estaladiças. As batatas podem ser mexidas quando for apresentado o tempo.
2	PAN PIZZA, CONGELADA (PAN PIZZA, FROZEN)	300G - 800G	Para pizzas de massa alta.
3	PIZZA FINA, CONGELADA (THIN PIZZA, FROZEN)	250G - 500G	Para pizzas de massa fina.
4	ASAS DE FRANGO, CONGELADAS (BUFFALO WINGS, FROZEN)	250G - 600G	Espalhe as asas de frango numa camada uniforme sobre o prato Crisp.
PARA ALIMENTOS NÃO INDICADOS NA TABELA e se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado, siga o procedimento da função Crisp manual.			



UTILIZE ESTA FUNÇÃO PARA alimentos tais como legumes, peixe, arroz e pastas.

ESTA FUNÇÃO FUNCIONA EM 2 PASSOS.

* **O PRIMEIRO PASSO** coloca rapidamente o alimento à temperatura de ebulição.

* **O SEGUNDO PASSO** ajusta automaticamente para a temperatura de estufar de modo a evitar uma ebulição excessiva. Nesta fase, o visor apresenta o tempo de vaporização e uma contagem decrescente.



- 1** RODE O BOTÃO DE FUNÇÃO para a posição do modo Sense Cook.
- 2** RODE O BOTÃO +/- para seleccionar a função 6th Sense Steam.
- 3** PRIMA O BOTÃO OK para confirmar.
- 4** RODE O BOTÃO +/- PARA definir o tempo de cozedura. (Se o tempo não for definido, o programa só será executado até ao ponto de ebulição antes de se desligar automaticamente).
- 5** PRIMA O BOTÃO START.

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.

OS RECIPIENTES UTILIZADOS deverão estar cheios apenas até metade. Se pretender ferver grandes quantidades, deverá seleccionar um recipiente maior de modo a assegurar que este não fique cheio até mais de metade do seu tamanho. Evitará assim o derramamento de líquidos.

COZINHAR LEGUMES

Coloque os legumes no passador. Adicione 50-100 ml de água na base. Tape com a tampa e ajuste o tempo.

Os legumes moles como os brócolos e o alho-porro requerem um tempo de cozedura de 2-3 minutos.

Os legumes duros como as cenouras e as batatas requerem um tempo de cozedura de 4-5 minutos.

COZINHAR ARROZ

Utilize as recomendações da embalagem relativas ao tempo de cozedura e à quantidade de água e de arroz. Coloque os ingredientes na base, tape com a tampa e defina o tempo.



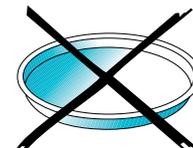
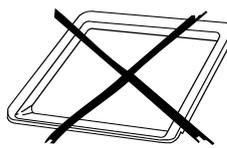
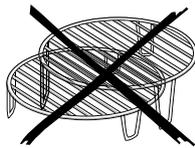
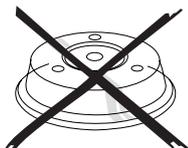
O VAPORIZADOR foi concebido para ser utilizado apenas com microondas!

NUNCA o UTILIZE com outra função.

A UTILIZAÇÃO DO VAPORIZADOR noutra função poderá provocar danos.

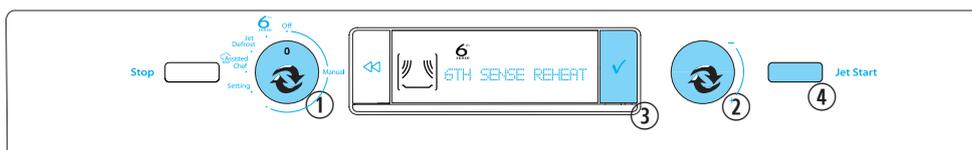
ANTES DE LIGAR O FORNO CERTIFIQUE-SE sempre de que o prato rotativo consegue rodar livremente.

COLOQUE SEMPRE o vaporizador no prato rotativo de vidro.



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

Coloque os alimentos numa travessa ou prato resistente ao calor e próprio para fornos microondas.



1 RODE O BOTÃO DE FUNÇÃO para a posição do modo Sense Cook.

2 RODE O BOTÃO +/- para seleccionar a função 6th Sense Reheat.

3 PRIMA O BOTÃO OK para confirmar.

4 PRIMA O BOTÃO START.

O PROGRAMA NÃO DEVE ser interrompido enquanto " [] " estiver no visor.

O PROGRAMA PODE SER interrompido quando o tempo for visualizado.

QUANDO GUARDAR uma refeição no frigorífico ou "empratar" uma refeição para a aquecer, disponha os alimentos mais espessos e densos na parte de fora do prato e os alimentos mais finos ou menos densos no meio.

COLOQUE FATIAS DE CARNE FINAS umas por cima das outras ou interlace-as.

PEDAÇOS MAIS GROSSOS, tais como rolo de carne e salsichas, devem ser colocados perto uns dos outros.



TEMPO DE REPOUSO

Um período de repouso de 1-2 minutos melhora sempre o resultado, sobretudo no caso de alimentos congelados.



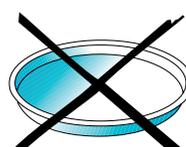
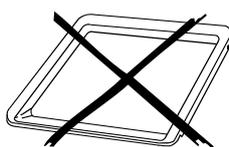
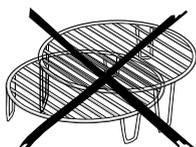
UTILIZE SEMPRE A COBERTURA FORNECIDA com esta função, excepto durante o aquecimento de sopas frias, em cujo caso não é necessária a cobertura! Se o alimento estiver embalado de tal maneira que seja impossível utilizar a cobertura, a embalagem deverá ser cortada em 2-3 locais para permitir que a pressão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

DIMINUIR A PRESSÃO

O PLÁSTICO deve ser picado com um garfo para libertar a pressão e evitar que rebente, dado que se acumula vapor durante a cozedura.

O PESO LÍQUIDO deve ser mantido entre as 250 - 600 g sempre que utilizar esta função. De outro modo deverá considerar a utilização da função manual para obter o melhor resultado.

CERTIFIQUE-SE de que o forno está à temperatura ambiente antes de utilizar esta função para obter o melhor resultado.





ASSISTED CHEF



ESTA FUNÇÃO constitui uma forma cómoda de cozinhar todos os tipos de alimentos, indicados na tabela seguinte.

- 1 **RODE O BOTÃO FUNCTION (FUNÇÕES)** para a posição Assisted Mode (Modo assistido).
- 2 **RODE O BOTÃO +/-** para seleccionar o tipo de alimento.
- 3 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar.
- 4 **RODE O BOTÃO +/-** para seleccionar a classe do alimento.
- 5 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar.
- 6 **ENTÃO** o visor indica para definir o tipo e a quantidade de alimento. Depende da classe de alimento seleccionada.

☺ Definição do tempo

RODE O BOTÃO +/- para definir o tempo de cozedura e prima o botão OK para confirmar.

☺ Definição da quantidade

RODE O BOTÃO +/- para definir a quantidade e prima o botão OK para confirmar.

☺ Definição do peso

RODE O BOTÃO +/- para definir o peso e prima o botão OK para confirmar.

☺ Ajuste do grau de preparação

RODE O BOTÃO +/- para alterar o grau de preparação e prima o botão OK para confirmar.

NOTA: PODERÁ AJUSTAR O GRAU DE PREPARAÇÃO durante a visualização dos estados de instrução que se segue ao ponto inicial ou, em algumas funções automáticas, num período de 20 segundos após o início da cozedura.

7 **PRIMA O BOTÃO START.**

CLASSE DO ALIMENTO	CLASSE DO ALIMENTO	QUANTIDADE	PREPARAÇÃO	ACESSÓRIOS
CARNE (MEAT)	CARNE DE VACA ASSADA (ROAST BEEF)	800G-1,5KG	Tempere a carne de vaca e coloque-a no forno após o pré-aquecimento deste. Vire a carne sempre que tal lhe for solicitado pelo forno. No caso de carne de vaca assada à francesa, defina uma função sem grau de preparação.	Recipiente resistente às microondas e ao calor do forno na grelha inferior
	LOMBO ASSADO (ROAST PORK)	800G-1,5KG	Tempere o lombo e coloque-o no forno frio. Vire a carne sempre que tal lhe for solicitado pelo forno.	Recipiente resistente às microondas e ao calor do forno na grelha inferior
	BORREGO ASSADO (ROAST LAMB)	1KG-1,5KG	Tempere o lombo e coloque-o no forno frio. Vire a carne sempre que tal lhe for solicitado pelo forno.	Recipiente resistente às microondas e ao calor do forno na grelha inferior
	VITELA ASSADA (ROAST VEAL)	800G-1,5KG	Tempere a carne de vaca e coloque-a no forno após o pré-aquecimento deste. Vire a carne sempre que tal lhe for solicitado pelo forno.	Recipiente resistente às microondas e ao calor do forno na grelha inferior
	COSTELETAS (RIBS)	700G-1,2KG	Tempere e coloque no prato crisp.	Prato Crisp
	ENTRECOSTO (ENTRECOTE)	2-4 UNIDADES	Pincele com óleo e coloque no forno frio. Vire quando tal lhe for solicitado pelo forno. Tempere.	Grelha superior no prato rotativo



ASSISTED CHEF



CLASSE DO ALIMENTO	CLASSE DO ALIMENTO	QUANTIDADE	PREPARAÇÃO	ACESSÓRIOS
C A R N E (MEAT)	COSTEleta DE BORREGO (LAMB CUTLET)	2-6 UNIDADES	Pincele com óleo e coloque no forno frio. Vire quando tal lhe for solicitado pelo forno. Tempere.	Grelha superior no prato rotativo
	SALSICHA ALEMã (BRATWURST)	200G-800G	Unte ligeiramente o prato crisp. Adicione as salsichas quando o prato estiver pré-aquecido e vire-as sempre que tal lhe for solicitado pelo forno.	Prato Crisp
	CACHORRO, COZIDO (HOT DOG, BOIL)	4-8 UNIDADES	Deite 1 litro de água na base do vaporizador e tape com a tampa. Quando o forno emitir um sinal sonoro, adicione as salsichas e tape com a tampa.	Base + tampa do vaporizador
	HAMBÚRGUERES, CONGELADOS (HAMURGERS, FROZEN)	100G-500G	Unte ligeiramente o prato crisp. Adicione a carne quando o prato estiver pré-aquecido. Vire quando tal lhe for solicitado pelo forno.	Prato Crisp
	TOUCINHO FUMADO (BACON)	50G-150G	Adicione a carne quando o prato crisp estiver pré-aquecido e vire sempre que tal lhe for solicitado pelo forno.	Prato Crisp
	CARNE ASSADA (MEAT LOAF)	4 - 8 DOSES	Prepare a sua receita preferida de carne assada e enrole a carne.	Recipiente resistente às microondas e ao calor do forno na grelha inferior
A V E S (POULTRY)	FRANGO ASSADO (ROAST CHICKEN)	800G-1,5KG	Tempere e coloque no forno frio com o peito virado para cima.	Recipiente resistente às microondas e ao calor do forno na grelha inferior
	FILETES DE FRANGO, VAPOR (CHICKEN FILLETS, STEAM)	300G-800G	Tempere e coloque na grelha. Adicione 100 ml de água na base e tape com a tampa.	Vaporizador
	FILETES DE FRANGO, FRITOS (CHICKEN FILLETS, FRY)	300G-1KG	Unte ligeiramente o prato crisp. Tempere e adicione o alimento quando o prato crisp estiver pré-aquecido. Vire o alimento quando tal lhe for solicitado pelo forno.	Prato Crisp
	PEDAÇOS DE FRANGO (CHICKEN PIECES)	400G-1,2KG	Tempere os pedaços e coloque-os no prato crisp com a pele virada para cima.	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	Tempere e pincele com manteiga ou um ovo sobre o topo. Se desejar, polvilhe com miolo de pão.	Recipiente resistente às microondas e ao calor do forno na grelha inferior
	PEIXE INTEIRO, COZIDO (WHOLE FISH, BOILED)	600G-1,2KG	Tempere e adicione 100 ml de caldo de peixe. Cozinhe com a tampa.	Recipiente resistente às microondas com tampa ou utilize película de plástico para tapar. Coloque no prato rotativo.



ASSISTED CHEF



CLASSE DO ALIMENTO	CLASSE DO ALIMENTO	QUANTIDADE	PREPARAÇÃO	ACESSÓRIOS
PEIXE (FISH)	FILETES (FILLETES)	300G-800G	Tempere e coloque na grelha. Adicione 100 ml de água na base e tape com a tampa.	Vaporizador
	POSTAS, FRITAS (CUTLETS, FRY)	300G-800G	Unte ligeiramente o prato crisp. Tempere e adicione o alimento quando o prato crisp estiver pré-aquecido. Vire o alimento quando tal lhe for solicitado pelo forno.	Prato Crisp
	POSTAS, VAPOR (CUTLETS, STEAM)	300G-800G	Tempere e coloque na grelha. Adicione 100 ml de água na base e tape com a tampa.	Vaporizador
	GRATINADO, CONGELADO (GRATIN, FROZEN)	600G-1,2KG	Retire a folha de alumínio.	Recipiente resistente às microondas e ao calor do forno no prato rotativo
	FILETES PANADOS, CONGELADOS (FILLETES COATED, FROZEN)	200G-600G	Unte ligeiramente o prato crisp. Adicione o alimento quando o prato crisp estiver pré-aquecido. Vire o alimento quando tal lhe for solicitado pelo forno.	Prato Crisp
BATATAS (POTATOES)	BATATAS, COZIDAS (POTATOES, BOILED)	300G-1KG	Coloque na base do vaporizador e adicione 100 ml de água. Tape com a tampa.	Base + tampa do vaporizador
	BATATAS, ASSADAS (POTATOES, BAKED)	200G-1KG	Lave e pique as batatas. Vire as batatas quando tal lhe for solicitado pelo forno.	Recipiente resistente às microondas e ao calor do forno no prato rotativo
	GRATINADOS (GRATIN)	4 - 8 DOSES	Corte as batatas cruas e interlace-as com cebola. Tempere com sal, pimenta e alho e adicione natas. Polvilhe queijo sobre o topo.	Recipiente resistente às microondas e ao calor do forno na grelha inferior
	BATATAS FRITAS, CONGELADAS (FRENCH FRIES, FROZEN)	300G-600G	Polvilhe com sal antes de cozinhar.	Prato Crisp
	BATATAS FATIADAS (POTATO WEDGES)	300G-800G	Descasque e corte em fatias. Tempere e unte ligeiramente o prato crisp + salpique com óleo sobre o topo. Mexa quando tal lhe for solicitado pelo forno.	Prato Crisp
LEGUMES (VEGETABLES)	LEGUMES, CONGELADOS (VEGETABLES, FROZEN)	300G-800G	Coloque na grelha. Adicione 100 ml de água na base e tape com a tampa.	Vaporizador
	CENOURAS (CARROTS)	200G-500G	Coloque na grelha. Adicione 100 ml de água na base e tape com a tampa.	Vaporizador



ASSISTED CHEF



CLASSE DO ALIMENTO	CLASSE DO ALIMENTO	QUANTIDADE	PREPARAÇÃO	ACESSÓRIOS
LEGUMES (VEGETABLES)	FEIJÃO VERDE (GREEN BEANS)	200G-500G	Coloque na base do vaporizador e adicione 100 ml de água. Tape com a tampa.	Base + tampa do vaporizador
	BRÓCOLOS (BROCCOLI)	200G-500G	Coloque na grelha. Adicione 100 ml de água na base e tape com a tampa.	Vaporizador
	COUVE-FLORES (CAULI FLOWER)	200G-500G	Coloque na grelha. Adicione 100 ml de água na base e tape com a tampa.	Vaporizador
	GRATINADO, CONGELADO (GRATIN, FROZEN)	400G-800G	Retire a folha de alumínio.	Recipiente resistente às microondas e ao calor do forno no prato rotativo
	PIMENTOS, VAPOR (PEPPER, STEAM)	200G-500G	Coloque na grelha. Adicione 100 ml de água na base e tape com a tampa.	Vaporizador
	PIMENTOS, FRITOS (PEPPER, FRY)	200G-500G	Unte ligeiramente o prato crisp. Adicione o alimento cortado em pedaços quando o prato crisp estiver pré-aquecido. Tempere e salpique com óleo. Mexa o alimento sempre que tal lhe for solicitado pelo forno.	Prato Crisp
	BERINGELA (EGG PLANT)	300G-800G	Corte em metades, polvilhe com sal e deixe repousar durante um breve período de tempo para secar a humidade. Unte ligeiramente o prato crisp e adicione o alimento quando o prato crisp estiver pré-aquecido. Vire quando tal lhe for solicitado pelo forno.	Prato Crisp
	ABÓBORA, VAPOR (SQUASH, STEAM)	200G-500G	Coloque na grelha. Adicione 100 ml de água na base e tape com a tampa.	Vaporizador
	MAÇAROCA DE MILHO (CORN ON COB)	300G-1KG	Coloque na grelha. Adicione 100 ml de água na base e tape com a tampa.	Vaporizador
	TOMATES (TOMATOES)	300G-800G	Corte em metades, tempere e polvilhe com queijo sobre o topo	Recipiente resistente às microondas e ao calor do forno na grelha inferior
ARROZ (RICE)	ARROZ, COZIDO (RICE, BOILED)	100-400ML	Defina o tempo de cozedura recomendado para o arroz. Adicione o arroz e uma quantidade de água, de acordo com o recomendado, na secção inferior e tape com a tampa.	Base e tampa do vaporizador
	PAPAS DE ARROZ (RICE PORRIDGE)	2 - 4 DOSES	Coloque o arroz e a água na base do vaporizador. Tape com a tampa. Adicione leite quando tal lhe for solicitado pelo forno e prossiga com a cozedura. Para 2 doses utilize 75 ml de arroz, 200 ml de água e 400 ml de leite. Para 4 doses utilize 150 ml de arroz, 300 ml de água e 600-700 ml de leite.	Base e tampa do vaporizador
	PAPAS DE AVEIA (OAT PORRIDGE)	1 - 2 DOSES	Misture os flocos de aveia, sal e água de acordo com as porções recomendadas para fornos microondas, indicadas na embalagem.	Prato resistente às microondas ou taça sem tampa



ASSISTED CHEF



CLASSE DO ALIMENTO	CLASSE DO ALIMENTO	QUANTIDADE	PREPARAÇÃO	ACESSÓRIOS
M A S S A (PASTA)	MASSA, COZIDA (PASTA, BOILED)	1 - 4 DOSES	Defina o tempo de cozedura recomendado para a massa. Adicione água na base do vaporizador. Tape com a tampa. Adicione a massa quando talhe for solicitado pelo forno e continue a cozer tapada.	Base e tampa do vaporizador
	LASANHA (LASAGNE)	4 - 8 DOSES	Prepare a sua receita favorita ou siga as instruções na embalagem da lasanha.	Recipiente resistente às microondas e ao calor do forno na grelha inferior
	LASANHA, CONGELADA (LASAGNE, FROZEN)	500G -1,2KG	Retire a folha de alumínio.	Recipiente resistente às microondas e ao calor do forno na grelha inferior
PIZZA/TARTE (PIZZA/PIE)	PIZZA CASEIRA (PIZZA HOME MADE)	1 FORNADA	Prepare a massa com 150ml de água, 15g de fermento fresco, 200-225g de farinha e sal + óleo. Deixe levedar. Desenrole a massa no prato crisp untado e pique. Adicione uma cobertura composta por tomates, queijo mozzarella e presunto.	Prato Crisp
	PIZZA FINA, CONGELADA (THIN PIZZA, FROZEN)	250G -500G	Retire da embalagem.	Prato Crisp
	PAN PIZZA, CONGELADA (PAN PIZZA, FROZEN)	300G -800G	Retire da embalagem.	Prato Crisp
	PIZZA, FRIA (PIZZA, CHILLED)	200G -500G	Adicione a pizza quando o prato crisp estiver pré-aquecido.	Prato Crisp
	QUICHE LORRAINE	1 FORNADA	Prepare a massa (250g de farinha, 150 g de manteiga + 2½ colheres de sopa de água) ou utilize massa já confeccionada (400-450g). Revista o prato crisp com a massa. Pique a massa. Coza previamente a massa. Quando o forno solicitar para adicionar o recheio, adicione 200g de presunto e 175g de queijo e deite uma mistura de 3 ovos e 300 ml de natas. Coloque novamente no forno e prossiga com a cozedura.	Prato Crisp
	QUICHE, CONGELADA (QUICHE, FROZEN)	200G -800G	Retire da embalagem.	Prato Crisp
SOBREMESAS (DESSERTS)	TARTE DE FRUTAS CASEIRA (FRUIT PIE HOME MADE)	1 FORNADA	Prepare a massa com 180g de farinha, 125g de manteiga e 1 ovo. (ou utilize uma massa já confeccionada). Revista o prato crisp com a massa, pique-a e encha com 700-800g de maçãs às fatias, misturadas com açúcar e canela.	Prato Crisp
	TARTE DE FRUTAS, CONGELADA (FRUIT PIE, FROZEN)	400G -800G	Retire da embalagem.	Prato Crisp
	MAÇÃS, ASSADAS (APPLES, BAKED)	4-8 UNIDADES	Retire os caroços e encha com maçapão ou canela, açúcar e manteiga.	Recipiente resistente às microondas e ao calor do forno no prato rotativo



ASSISTED CHEF



CLASSE DO ALIMENTO	CLASSE DO ALIMENTO	QUANTIDADE	PREPARAÇÃO	ACESSÓRIOS
SOBREMESAS (DESSERTS)	COMPOTA DE FRUTA (FRUIT COMPOTE)	300-800 ML	Descasque e retire o caroço da fruta e corte em pedaços Coloque na grelha. Adicione 100 ml de água na base e tape com a tampa.	Vaporizador
	CRÈME BRÛLÉE (CRÈME BRÛLÉE)	2 - 6 DOSES	Para 4 porções, aqueça 100 ml de natas + 200 ml de leite. Bata 2 ovos + 2 gemas de ovo com 3 colheres de sopa de açúcar e 1 colher de chá de baunilha. Adicione o líquido quente aos ovos. Deite a mistura em 4 pratos (adequados para o forno microondas) e coloque-os no prato crisp. Aqueça ½ litro de água e adicione-a ao lado dos pratos no prato crisp. Cozinhe e deixe arrefecer. Polvilhe com açúcar mascavado por cima ou utilize açúcar branco e um ferro próprio para queimar o açúcar.	Recipientes resistentes às microondas e ao calor do forno no prato crisp
	SOUFFLÉ	2 - 6 DOSES	Prepare uma mistura de soufflé com limão, chocolate ou fruta e deite-a num recipiente adequado para fornos microondas com um rebordo alto. Adicione o alimento quando o forno lhe pedir para o fazer.	Recipiente resistente ao calor do forno na grelha inferior
PÃO/BOLOS (BREAD / CAKES)	PÃO DE FORMA (BREAD LOAF)	1-2 UNIDADES	Prepare a massa de acordo com a sua receita favorita para confeccionar um pão leve. Coloque-a no tabuleiro para levedar. Adicione quando o forno estiver pré-aquecido.	Tabuleiro
	PÃO INTEGRAL (ROLLS)	1 FORNADA	Prepare a massa de acordo com a sua receita favorita para confeccionar um pão leve. Dê forma aos pães e coloque-os no tabuleiro para levedarem. Adicione quando o forno estiver pré-aquecido.	Tabuleiro
	PÃES, CONGELADOS (ROLLS, FROZEN)	1 FORNADA	Adicione quando o forno estiver pré-aquecido.	Tabuleiro
	PÃES JÁ COZINHADOS (PRE-BAKED ROLLS)	1 FORNADA	Para pães embalados no vácuo. Adicione quando o forno estiver pré-aquecido.	Tabuleiro
	PÃES, ENLATADOS (ROLLS, CANNED)	1 FORNADA	Para pães como croissants enlatados, retire-os da embalagem e dê forma de acordo com as instruções. Adicione quando o forno estiver pré-aquecido.	Tabuleiro
	SCONES	1 FORNADA	Molde num pedaço grande ou em pedaços mais pequenos sobre o prato crisp untado	Prato Crisp
	PÃO DE LÓ (SPONGE CAKE)	1 FORNADA	Misture uma receita com o peso total de 700 - 800g. Adicione o bolo quando o forno estiver pré-aquecido.	Recipiente resistente às microondas e ao calor do forno na grelha inferior
	MUFFINS	1 FORNADA	Faça uma fornada de 16 - 18 unidades e encha as formas de papel. Adicione o alimento quando o forno estiver pré-aquecido.	Tabuleiro



ASSISTED CHEF



CLASSE DO ALIMENTO	CLASSE DO ALIMENTO	QUANTIDADE	PREPARAÇÃO	ACESSÓRIOS
PÃO/BOLOS (BREAD/ CAKES)	BISCOITOS (COOKIES)	1 FORNADA	Coloque sobre papel adequado para assar e adicione quando o forno estiver pré-aquecido	Tabuleiro
	MERENGUES (MERINGUES)	1 FORNADA	Prepare uma fornada com 2 claras de ovo, 80g de açúcar e 100g de coco ralado. Polvilhe com baunilha e essência de amêndoa. Molde em 20-24 unidades num tabuleiro untado ou sobre papel adequado para assar. Adicione o alimento quando o forno estiver pré-aquecido.	Tabuleiro
REFEIÇÕES RÁPIDAS (SNACKS)	PIPOCAS (POPCORN)	100G	Coloque o saco no prato rotativo. Prepare apenas um saco de cada vez.	
	CASTANHAS ASSADAS (ROASTED NUTS)	50G- 200G	Adicione as castanhas quando o prato crisp estiver pré-aquecido. Mexa quando tal lhe for solicitado pelo forno.	Prato Crisp
	ASAS DE FRANGO, CONGELADAS (BUFFALO WINGS, FROZEN)	300G- 600G	Retire da embalagem.	Prato Crisp
	NUGGETS, CONGELADOS (NUGGETS, FROZEN)	250G- 600G	Adicione os nuggets quando o prato crisp estiver pré-aquecido. Vire quando tal lhe for solicitado pelo forno.	Prato Crisp
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.				

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

A LIMPEZA É A ÚNICA MANUTENÇÃO normalmente requerida. Deve ser efectuada com o forno microondas desligado.

A FALTA DE LIMPEZA DO FORNO poderá provocar a deterioração da sua superfície, situação que poderá afectar o tempo de vida útil do aparelho e provocar possíveis situações perigosas.



NÃO UTILIZE ESFREGÕES DE METAL 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 forno. 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.

Não aponte o spray directamente para o forno.

EM INTERVALOS REGULARES, especialmente se ocorrerem derramamentos, retire o prato rotativo, o suporte do prato rotativo e limpe a base do forno.



ESTE FORNO FOI CONCEBIDO para funcionar com o prato rotativo no seu lugar.



Não utilize o forno microondas quando o prato rotativo for retirado para limpeza.

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 PERMITA QUE GORDURAS ou partículas de alimentos se acumulem em volta da porta.

PARA A SUJIDADE DIFÍCIL, ferva uma chávena de água no forno durante 2 ou 3 minutos. O vapor irá amolecer a sujidade.

OS ODORES NO INTERIOR DO FORNO PODEM SER ELIMINADOS ADICIONANDO SUMO DE LIMÃO a uma chávena com água, colocando-a no prato rotativo e fervendo durante alguns minutos.



NÃO UTILIZE APARELHOS DE LIMPEZA A VAPOR para limpar o seu forno microondas.



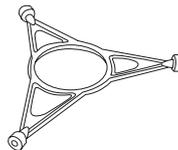
O FORNO deve ser limpo regularmente e todos os resíduos de alimentos devem ser removidos.

A RESISTÊNCIA DO GRELHADOR não necessita de qualquer tipo de limpeza já que o calor intenso permite queimar quaisquer salpicos, mas a parte superior situada por baixo poderá necessitar de ser limpa regularmente. Deverá efectuar essa limpeza com um pano macio e húmido com um detergente suave.

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.

APTOS PARA A MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA:

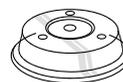
SUPORTE DO PRATO ROTATIVO.



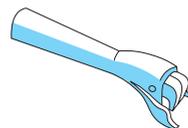
PRATO ROTATIVO DE VIDRO.



TAMPA.



PEGA CRISP.



CESTO DE ARAME.



TABULEIRO.

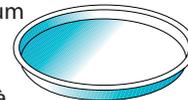


VAPORIZADOR.



LIMPEZA CUIDADOSA:

O PRATO CRISP deve ser limpo com água e um detergente suave. As zonas muito sujas podem ser limpas com um pano e um detergente suave.



DEIXE QUE O PRATO CRISP ARREFEÇA antes de proceder à sua limpeza.



Não mergulhe ou enxague em água enquanto estiver quente. Um arrefecimento rápido poderá danificá-lo.



NÃO UTILIZE ESFREGÕES DE PALHA DE AÇO. Poderão riscar a superfície.

GUIA PARA RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

SE O FORNO NÃO FUNCIONAR, não chame a assistência antes de verificar os seguintes pontos:

- Se o prato rotativo e o respectivo suporte estão no lugar.
- 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 eléctrica em sua casa.
- Verifique se o forno possui uma boa ventilação.
- Aguarde 10 minutos e tente ligar novamente o forno.
- Abra e volte a fechar a porta antes de ligar novamente o forno.
- Durante o funcionamento de algumas funções, pode surgir um símbolo "□ □ □" no visor. É uma situação normal e indica que o forno está a efectuar alguns cálculos para alcançar um bom resultado final.

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 forno (ver a etiqueta de assistência). Consulte o seu livro de garantia para mais sugestões.

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 Directiva Europeia 2002/96/EC sobre Resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (WEEE). Ao garantir uma eliminação correcta 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.



SUGESTÕES AMBIENTAIS



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 eléctrico só deverá ser substituído por um técnico de assistência qualificado.



A ASSISTÊNCIA APENAS DEVE SER EXECUTADA POR UM TÉCNICO QUALIFICADO. 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 protecção contra a exposição à energia das microondas. **NÃO RETIRE NENHUMA TAMPA.**



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 respectivo centro de recolha para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico.

A ELIMINAÇÃO deverá ser efectuada 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 eléctrico de forma a que o aparelho não possa ser ligado à corrente eléctrica.



Three horizontal light blue lines for writing.



Twenty horizontal light blue lines for writing, stacked vertically.

NOTA ESPECIAL

PARA PROTEGER o forno e o visor de um sobreaquecimento, a temperatura da porta é monitorizada. Por essa razão, o forno poderá efectuar um procedimento de arrefecimento se verificar a possibilidade de ocorrer um sobreaquecimento. A ventoinha poderá ser forçada a trabalhar se o modo de Arrefecimento estiver activado. É normal. Após este procedimento o forno desliga-se automaticamente. O procedimento de arrefecimento pode ser interrompido através da abertura da porta, pois não provocará qualquer tipo de dano ao forno.

EM CONFORMIDADE COM A NORMA IEC 60705.

A COMISSÃO ELECTROTÉCNICA INTERNACIONAL criou uma norma para efectuar testes comparativos do desempenho de aquecimento dos diferentes fornos microondas. Recomendamos o seguinte para este forno:

Teste	Quantidade	Tempo aprox.	Nível de potência	Recipiente
12.3.1	1.000 G	11 MIN.	750 W	PIREX 3.227
12.3.2	475 G	5 MIN.	750 W	PIREX 3.827
12.3.3	900 G	15 MIN.	750 W	PIREX 3.838
12.3.4	1.100 G	28 - 30 MIN.	AR FORÇADO 200°C + 350 W	PIREX 3.827
12.3.5	700 G	25 MIN.	AR FORÇADO 200°C + 90 W	PIREX 3.827
12.3.6	1.000 G	30 - 32 MIN.	AR FORÇADO 225°C + 350 W	PIREX 3.827
13.3	500 G	2 MIN 12 SEG.	DESCONGELAÇÃO RÁPIDA	

