

AMW 832

INSTALLATION, QUICK START
INSTALLATION, DÉMARRAGE RAPIDE
AUFSTELLUNG, KURZANLEITUNG
INSTALLAZIONE, GUIDA RAPIDA



AMW 836

INSTALLATIE, SNEL AAN DE SLAG
INICIO RÁPIDO PARA LA INSTALACIÓN
INSTALAÇÃO, GUIA DE INICIAÇÃO RÁPIDA
INSTALLATION, SNABBGUIDE



INSTALLATION, HURTIG START
INSTALLASJON, HURTIG START
ASENNUS, PIKAOPAS
ÜZEMBE HELYEZÉS, RÖVID
KEZDÉSI ÚTMUTATÓ



INSTALACE, NÁVOD VE ZKRATCE
INSTALACJA, SKRÓCONA
INSTRUKCJA OBSŁUGI
УСТАНОВКА, КРАТКОЕ
СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО
INŠTALÁCIA, ÚVODNÁ PRÍRUČKA



SENSING THE DIFFERENCE



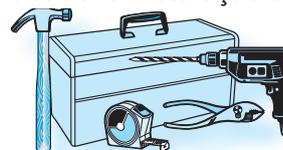
INSTALAÇÃO



MONTAGEM DO ELECTRODOMÉSTICO



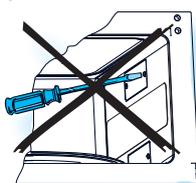
SIGA AS INSTRUÇÕES DE MONTAGEM FORNECIDAS em separado quando proceder à instalação do electrodoméstico.



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.



CERTIFIQUE-SE de que a cavidade do forno está vazia antes de proceder à 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 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.

NÃO UTILIZE UMA EXTENSÃO:



SE O CABO ELÉCTRICO FOR DEMASIADO CURTO, solicite a um electricista ou a um técnico qualificado a instalação de uma tomada junto do aparelho.

DEPOIS DE LIGAR

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

A LIGAÇÃO DESTA 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.

AO LIGAR O FORNO PELA PRIMEIRA VEZ, surgirá a indicação para definir o idioma e a hora actual. Siga as instruções da secção "Alterar as definições" destas instruções de utilização. O aparelho ficará pronto a utilizar após a conclusão destes dois passos.

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, frutos 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 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 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.

ESTE APARELHO NÃO SE DESTINA A SER utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, a menos que sejam vigiadas pela pessoa responsável pela sua segurança.

Aviso!

OS COMPONENTES ACESSÍVEIS PODEM AQUECER durante a utilização, motivo pelo qual deverá manter as crianças afastadas do 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 qualificada.

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 IMPORTANTES



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.

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 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.

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.

CUIDADO

PARA MAIS DETALHES, consulte sempre um livro de receitas para microondas. Especialmente se pretender cozinhar ou aquecer alimentos que contenham álcool.

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 teta foram retiradas antes de aquecer!

BOTÕES ASSIMÉTRICOS

OS BOTÕES DESTA FORNO estão alinhados com os botões do painel, aquando da entrega.

Os botões deslizam para fora se forem premidos, podendo aceder-se às suas várias funções. Não é necessário que eles estejam salientes em relação ao painel durante o funcionamento.



Prima-os, simplesmente, para dentro do painel quando tiver concluído a regulação e continue a trabalhar com o forno.



ACESSÓRIOS



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.

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

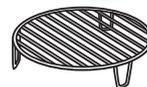
UTILIZE O PRATO ROTATIVO DE VIDRO com todos os métodos de cozedura. Este prato recolhe os salpicos de líquidos e as partículas de comida que de outro modo iriam manchar e sujar o interior do forno.



☞ Coloque o prato rotativo de vidro no respectivo suporte.

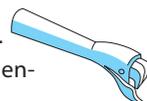
CESTO DE ARAME

Utilize o cesto de arame sempre que grelhar com as funções do Grelhador.



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.

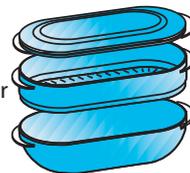


NÃO COLOQUE QUAISQUER UTENSÍLIOS no prato Crisp já que este aquecerá rapidamente e poderá danificar o utensílio.

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.

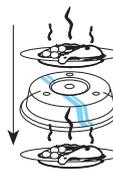


UTILIZE O VAPORIZADOR SEM O PASSADOR no respectivo lugar para alimentos tais como arroz, massas e feijão branco.

COLOQUE SEMPRE o vaporizador no prato rotativo de vidro.

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.



USE A TAMPA para aquecer alimentos em dois níveis.



PROTECÇÃO DE AQUECIMENTO



ESTA FUNÇÃO DE PROTECÇÃO DE AQUECIMENTO É ACTIVADA UM MINUTO APÓS o forno ter regressado ao “modo de espera”.



A PORTA DEVE SER ABERTA E FECHADA por ex. quando colocar alimentos no interior, antes de soltar o fecho de segurança.



BLOQUEIO DAS TECLAS



- 1 **PRIMA OS BOTÕES BACK (RETROCEDER) E OK** em simultâneo e mantenha-os premidos até ouvir dois sinais sonoros (3 segundos).

UTILIZE ESTA FUNÇÃO para evitar que crianças utilizem o forno sem vigilância.

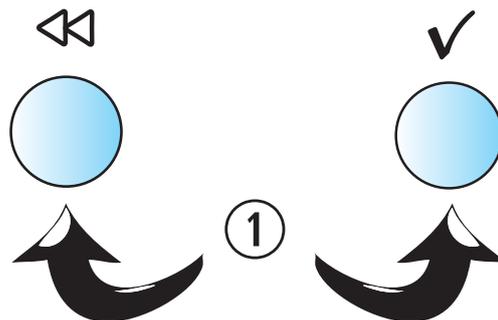
COM O BLOQUEIO ACTIVO, todos os botões ficam desactivados.

LEMBRE-SE: Este botões só funcionam em simultâneo quando o forno está DESLIGADO.



É APRESENTADA UMA MENSAGEM DE CONFIRMAÇÃO durante 3 segundos antes de regressar à vista anterior.

PARA DESACTIVAR O BLOQUEIO DAS TECLAS UTILIZE O MESMO PROCEDIMENTO da activação.





GRAU DE PREPARAÇÃO (APENAS NAS FUNÇÕES AUTOMÁTICAS)

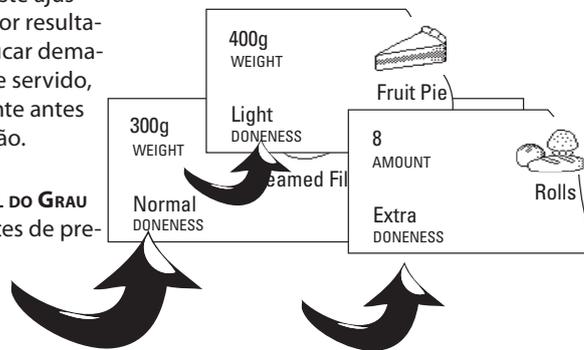


O **GRAU DE PREPARAÇÃO** ESTÁ DISPONÍVEL em grande parte das funções automáticas. Tem a possibilidade de controlar pessoalmente o resultado final utilizando a função Ajustar grau de preparação. Esta funcionalidade permite-lhe ajustar uma temperatura final superior ou inferior relativamente à temperatura normal predefinida.

Ao UTILIZAR uma destas funções, o forno escolhe a definição normal predefinida. Este ajuste proporciona normalmente o melhor resultado. Mas se o alimento que aqueceu ficar demasiado quente para ser imediatamente servido, poderá ajustar esta situação facilmente antes de utilizar novamente a mesma função.

ESSE AJUSTE É FEITO SELECIONADO UM NÍVEL DO GRAU DE PREPARAÇÃO com o botão Adjust antes de premir o botão Start.

GRAU DE PREP	
NÍVEL	EFEITO
EXTRA	FORNECE TEMPERATURA FINAL MAIS ELEVADA
NORMAL	VALOR NORMAL PREDEFINIDO
FRACO	FORNECE A TEMPERATURA FINAL MAIS BAIXA



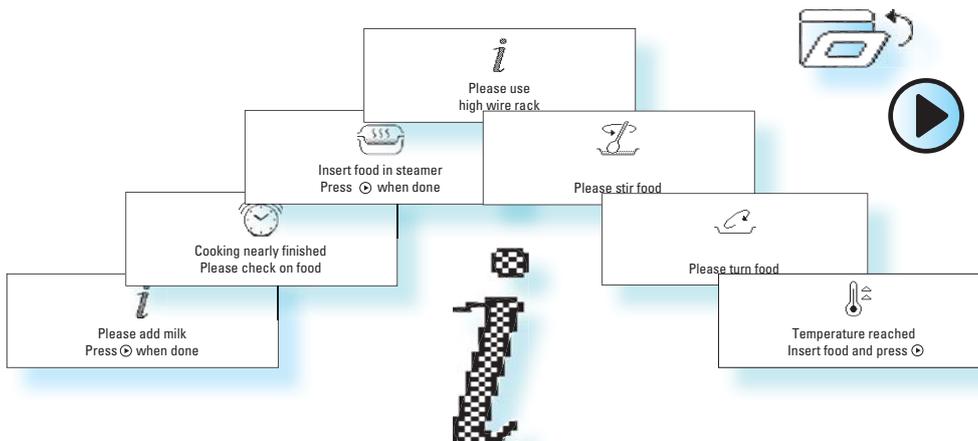
MENSAGENS



Ao UTILIZAR DIVERSAS FUNÇÕES o forno poderá parar e solicitar ao utilizar que execute uma acção ou indicar apenas o melhor acessório a utilizar com as mesmas.

SEMPRE QUE SURGIR UMA MENSAGEM:

- 🔔 Abra a porta (se necessário).
- 🔔 Execute a acção (se necessário).
- 🔔 Feche a porta e reinicie premindo o botão Start.





ARREFECIMENTO



SEMPRE QUE UMA FUNÇÃO É CONCLUÍDA, o forno inicia um procedimento de arrefecimento. 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.



ATALHOS

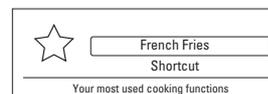
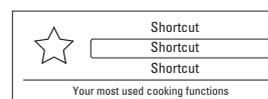


PARA AUMENTAR A FACILIDADE DE UTILIZAÇÃO, o forno compila automaticamente uma lista dos atalhos favoritos do utilizador.

QUANDO COMEÇAR a utilizar o forno, a lista consistirá em 10 posições vazias assinaladas como "atalho". À medida que for utilizando o forno, este começará a preencher automaticamente a lista com os atalhos das funções mais frequentemente utilizadas.

AO ENTRAR NO MENU DE ATALHOS, a função mais utilizada estará pré-seleccionada e posicionada no atalho #1.

NOTA: a ordem das funções apresentadas no menu de atalhos será automaticamente alterada de acordo com os hábitos de cozedura do utilizador.



- 1** RODE O BOTÃO MULTI-FUNÇÕES para a posição Shortcut (Atalho).
- 2** RODE O BOTÃO ADJUST para seleccionar o seu atalho preferido. A função utilizada de forma mais frequente estará pré-seleccionada.
- 3** PRIMA O BOTÃO OK para confirmar a selecção.
- 4** RODE O BOTÃO ADJUST / BOTÃO OK para efectuar os ajustes necessários.
- 5** PRIMA O BOTÃO START.

LIGAR/DESLIGAR

PODERÁ LIGAR ou DESLIGAR o APARELHO com o botão On/Off ou rodando simplesmente o botão Multi-funções.

QUANDO O APARELHO É LIGADO, todos os botões e teclas funcionam normalmente e o relógio de 24 horas não é apresentado no visor.

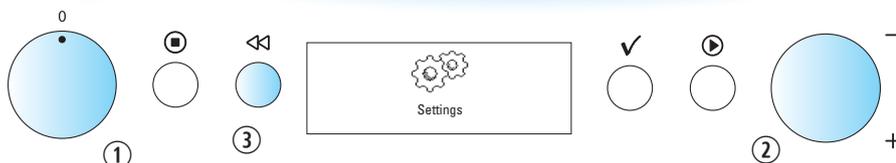
QUANDO O APARELHO É DESLIGADO, todos os botões e o botão Adjust ficam desactivados. O relógio de 24 horas é apresentado.

NOTA: O comportamento do forno pode diferir do descrito acima, dependendo do facto de a função ECO ser LIGADA ou DESLIGADA (consulte a secção relativa à função ECO para obter mais informações).

AS DESCRIÇÕES PRESENTES NESTE MANUAL DE INSTRUÇÕES assumem que o forno está LIGADO.



ALTERAR AS DEFINIÇÕES



- 1 **RODE O BOTÃO MULTI-FUNÇÕES** até surgir a opção Settings (Definições).
- 2 **RODE O BOTÃO ADJUST** para seleccionar a definição a ajustar.
- 3 **PRIMA O BOTÃO BACK** PARA SAIR da função de definições quando terminar.

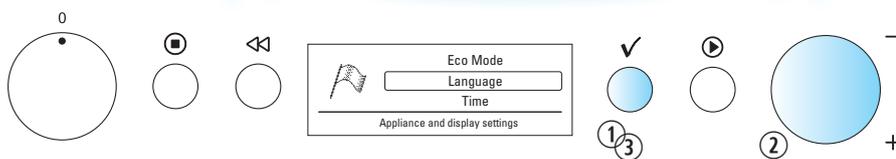
QUANDO O APARELHO FOR LIGADO PELA PRIMEIRA VEZ irá solicitar ao utilizador que defina o Idioma e o Relógio de 24 horas.

APÓS UMA FALHA DE ENERGIA o Relógio fica intermitente e necessita de ser novamente ajustado.

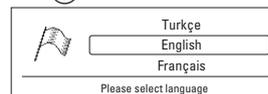
O FORNO POSSUI diversas funções que podem ser ajustadas de acordo com o seu gosto pessoal.



IDIOMA

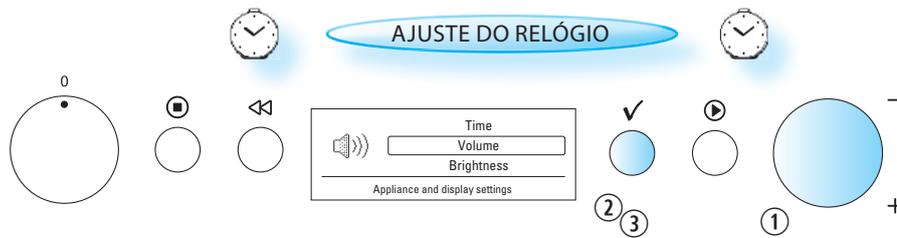


- 1 **PRIMA O BOTÃO OK.**
- 2 **RODE O BOTÃO ADJUST** para seleccionar um dos idiomas disponíveis.
- 3 **PRIMA NOVAMENTE O BOTÃO OK** para confirmar a alteração.

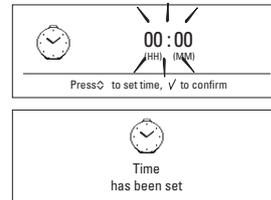




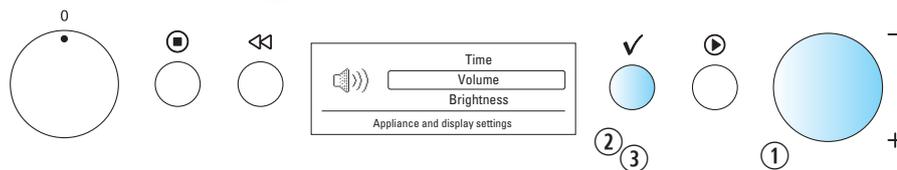
ALTERAR AS DEFINIÇÕES



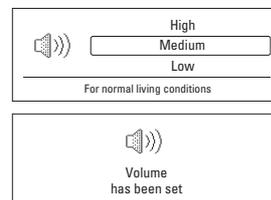
- 1 **RODE O BOTÃO ADJUST** até visualizar o parâmetro Time (Tempo).
 - 2 **PRIMA O BOTÃO OK.** (Os dígitos começam a piscar).
 - 3 **RODE O BOTÃO ADJUST** para definir o relógio de 24 horas.
 - 4 **PRIMA O BOTÃO OK** novamente para confirmar a alteração.
- O RELÓGIO FICA AJUSTADO E EM FUNCIONAMENTO.**



AJUSTE DO SOM

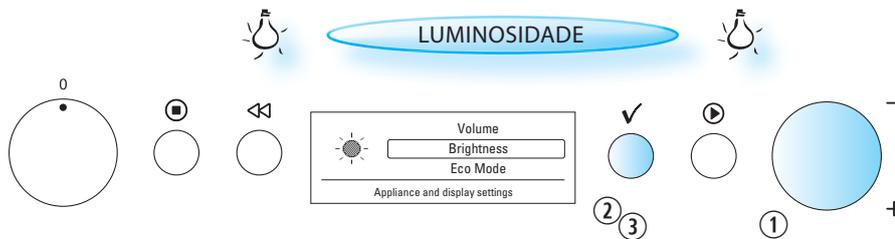


- 1 **RODE O BOTÃO ADJUST** até visualizar a opção Volume.
- 2 **PRIMA O BOTÃO OK.**
- 3 **RODE O BOTÃO ADJUST** para definir o volume para alto, médio, baixo ou silencioso.
- 4 **PRIMA O BOTÃO OK** novamente para confirmar a alteração.

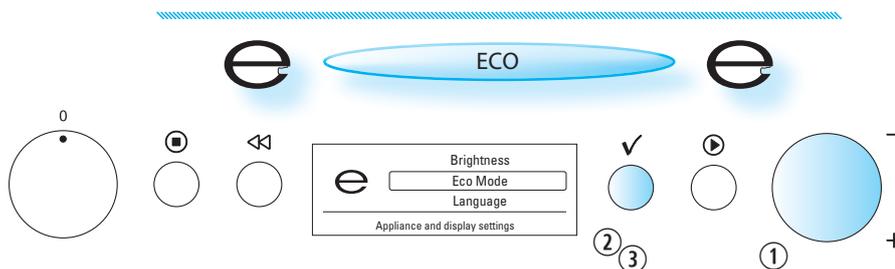
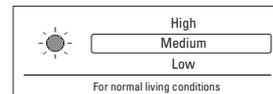




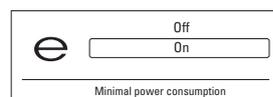
ALTERAR AS DEFINIÇÕES



- 1 **RODE O BOTÃO ADJUST** até visualizar a opção Brightness (Brilho).
- 2 **PRIMA O BOTÃO OK.**
- 3 **RODE O BOTÃO ADJUST** para definir o nível de luminosidade da sua preferência.
- 4 **PRIMA NOVAMENTE O BOTÃO OK** para confirmar a sua selecção.



- 1 **RODE O BOTÃO ADJUST** até visualizar o Modo Eco (Poupança de energia).
- 2 **PRIMA O BOTÃO OK.**
- 3 **RODE O BOTÃO ADJUST** para LIGAR ou DESLIGAR o modo ECO.
- 4 **PRIMA O BOTÃO OK** novamente para confirmar a alteração.



QUANDO O MODO ECO ESTÁ LIGADO, o visor desliga-se automaticamente após um determinado período de tempo para poupar energia. Acender-se-á automaticamente sempre que premir um botão ou se abrir a porta do forno.

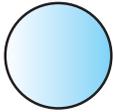
QUANDO O MODO ECO ESTÁ DESLIGADO, o visor não fica desactivado e o relógio de 24 horas está sempre visível.



ALTERAR AS DEFINIÇÕES



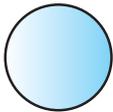
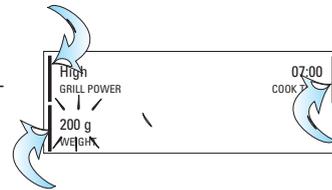
DURANTE A COZEDURA



ASSIM QUE O PROCESSO DE COZEDURA TIVER SIDO INICIADO:

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. Poderá ainda rodar o botão Adjust para aumentar ou diminuir o tempo.

AO RODAR O BOTÃO ADJUST, poderá percorrer os diversos parâmetros e seleccionar o parâmetro que pretende alterar.

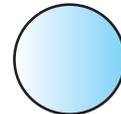


SE PREMIR O BOTÃO OK selecciona e activa o parâmetro a alterar (começa a piscar). Rode o botão Adjust para alterar a definição.

PRIMA O BOTÃO OK novamente para confirmar a selecção. O forno continua automaticamente com a nova definição.



SE PREMIR O BOTÃO BACK poderá regressar directamente ao último parâmetro alterado.





- 1 **DESLIGUE O FORNO** rodando o botão multi-funções para a posição Zero ou premindo o botão On/Off.
- 2 **PRIMA O BOTÃO OK.**
- 3 **RODE O BOTÃO ADJUST** para definir o tempo desejado no temporizador.
- 4 **PRIMA O BOTÃO OK** para iniciar a contagem decrescente do temporizador.

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

ESTA FUNÇÃO SÓ ESTÁ DISPONÍVEL quando o forno é desligado ou se encontra no modo de espera.



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



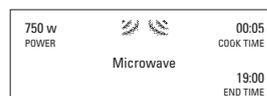
SE PREMIR O BOTÃO On/Off antes de o temporizador terminar a contagem, desactivará o temporizador.



COZINHAR E AQUECER COM MICROONDAS



- 1 **RODE O BOTÃO MULTI-FUNÇÕES** até surgir a opção Microwave (Microondas).
- 2 **RODE O BOTÃO ADJUST** para definir o tempo de cozedura.
- 3 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a definição.
- 4 **RODE O BOTÃO ADJUST** para definir o nível de potência das microondas.
- 5 **PRIMA O BOTÃO START.**



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

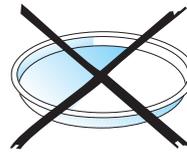
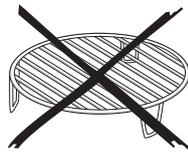


COZINHAR E AQUECER COM MICROONDAS



NÍVEL DE POTÊNCIA

APENAS MICROONDAS	
POTÊNCIA	USO SUGERIDO:
900 W	AQUECER BEBIDAS , água, sopas brancas, café, chá ou outros alimentos com elevado conteúdo de água. Se os alimentos contiverem ovos ou cremes, selecione uma potência inferior.
750 W	COZEDURA DE LEGUMES , carne, etc.
650 W	COZEDURA DE PEIXE .
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 e chocolate.
160 W	DESCONGELAR . Derreter manteiga, queijos.
90 W	DERRETER gelados
0 W	APENAS QUANDO UTILIZAR o temporizador.

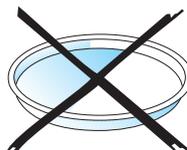
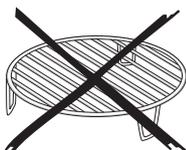




- 1** **PRIMA O BOTÃO START PARA INICIAR AUTOMATICAMENTE** com o nível de potência máximo das microondas e com o tempo de cozedura ajustado para 30 segundos. Cada pressão adicional aumentará o tempo em 30 segundos.

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

ESTA FUNÇÃO SÓ ESTÁ DISPONÍVEL quando o forno é desligado ou se encontra no modo de espera com o botão multi-funções na posição Microwave (Microondas).





- 1 RODE O BOTÃO MULTI-FUNÇÕES até surgir a opção Crisp.
- 2 RODE O BOTÃO ADJUST para definir o tempo de cozedura.
- 3 PRIMA O BOTÃO START.



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.

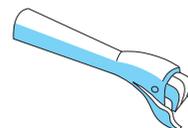
O FORNO TRABALHA AUTOMATICAMENTE com as microondas e o Grelhador de modo a aquecer o prato Crisp. Deste modo o prato Crisp atingirá rapidamente a sua temperatura de funcionamento e começará a aloirar e a gratinar os alimentos.

CERTIFIQUE-SE de que o prato Crisp está correctamente posicionado no centro do prato rotativo de vidro.

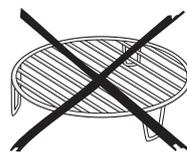


O FORNO E O PRATO CRISP ficam demasiado quentes ao utilizar esta função. **NÃO COLOQUE O PRATO CRISP QUENTE** em superfícies susceptíveis ao calor. **SEJA CUIDADOSO, NÃO TOQUE** na resistência do Grelhador.

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.





- 1 RODE O BOTÃO MULTI-FUNÇÕES até surgir a opção Grill (Grelhador).
- 2 RODE O BOTÃO ADJUST para definir o tempo de cozedura.
- 3 PRIMA O BOTÃO OK para confirmar a definição.
- 4 RODE O BOTÃO ADJUST para definir o nível de potência do grelhador.
- 5 PRIMA O BOTÃO START.



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

NO CASO DE ALIMENTOS TAIS COMO QUEIJO, TOSTAS, BIFES E SALSICHAS, coloque o alimento no cesto de arame.

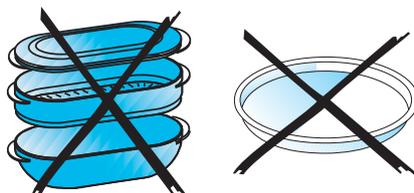
CERTIFIQUE-SE DE QUE OS UTENSÍLIOS utilizados são resistentes ao calor e adequados para utilização num forno microondas antes de grelhar com eles.

NÃO UTILIZE utensílios de plástico para grelhar. Poderão derreter. Os utensílios de madeira ou de papel também não são adequados.

SELECÇÃO DO NÍVEL DE POTÊNCIA

FAÇA UM PRÉ-AQUECIMENTO DO GRELHADOR durante 3 - 5 minutos no nível de potência do grelhador Alto.

GRELHADOR	
USO SUGERIDO:	POTÊNCIA
TOSTAS DE QUEIJO, postas de peixe e hambúrgueres	ALTA
SALSICHAS e espetadas grelhadas	MÉDIA
LIGEIRO ALOIRAR das superfícies dos alimentos	BAIXA





- 1 RODE O BOTÃO MULTI-FUNÇÕES até surgir a opção Grill + MW (Grelhador + MO).
- 2 RODE O BOTÃO ADJUST para definir o tempo de cozedura.
- 3 PRIMA O BOTÃO OK para confirmar a definição.
- 4 RODE O BOTÃO ADJUST para definir o nível de potência do Grelhador.
- 5 PRIMA O BOTÃO OK para confirmar a definição.
- 6 RODE O BOTÃO ADJUST para definir o nível de potência das microondas.
- 7 PRIMA O BOTÃO START.

LOW GRILL POWER		07:00 COOK TIME
650 w POWER	Grill + MW	19:07 END TIME

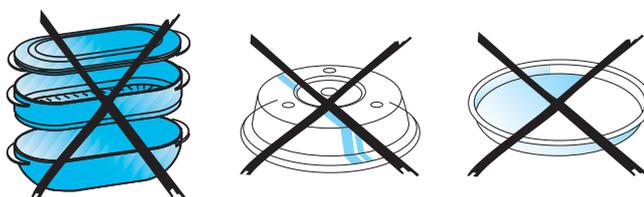
UTILIZE ESTA FUNÇÃO PARA cozinhar alimentos tais como lasanha, peixe e gratinado de batatas.

SELECÇÃO DO NÍVEL DE POTÊNCIA

O NÍVEL DE POTÊNCIA MÁXIMO POSSÍVEL das microondas ao utilizar a função Grill Combi está limitado a um nível definido de origem.

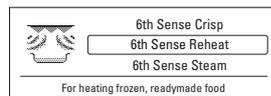
COLOQUE O ALIMENTO no cesto de arame ou no prato rotativo de vidro.

GRILL COMBI		
USO SUGERIDO:	POTÊNCIA DO GRELHADOR	NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICROONDAS
LASANHA	MÉDIA	350 - 500 W
GRATINADO DE BATATA	MÉDIA	500 - 650 W
GRATINADO DE PEIXE	ALTA	350 - 500 W
MAÇÃS ASSADAS	MÉDIA	160 - 350 W
GRATINADO CONGELADO	ALTA	160 - 350 W





- 1 **RODE O BOTÃO MULTI-FUNÇÕES** até surgir a opção 6th Sense.
- 2 **RODE O BOTÃO ADJUST** até surgir a opção 6th Sense Reheat (Aquecimento 6th Sense).
- 3 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a selecção.
- 4 **PRIMA O BOTÃO START.**



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.

NÃO INTERROMPA o programa.

O PESO LÍQUIDO deverá situar-se entre os 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.

QUANDO GUARDAR uma refeição no frigorífico ou "empratar" uma refeição para a aquecer, disponha os alimentos mais espessos e densos na

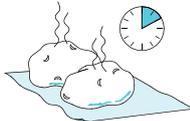


parte de fora do prato e os alimentos mais finos ou menos densos no meio.

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

PEDAÇOS MAIS GROSSOS, tais como rolo de carne e salsichas, têm de ser colocadas perto umas das outras.

UM PERÍODO DE REPOUSO DE 1-2 MINUTOS MELHORA SEMPRE o resultado, sobretudo no caso de alimentos congelados.

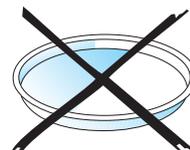
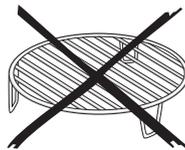


TAPE SEMPRE OS ALIMENTOS quando utilizar esta função.



SE O ALIMENTO ESTIVER EMBALADO de tal forma que seja impossível utilizar a cobertura, a embalagem deve ser cortada em 2-3 locais para permitir que a pressão excessiva se liberte durante o aquecimento.

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





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 INSPECCIONE 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).

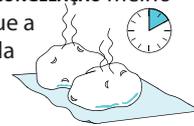


VIRE GRANDES PEDAÇOS a meio do processo de descongelação.

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.



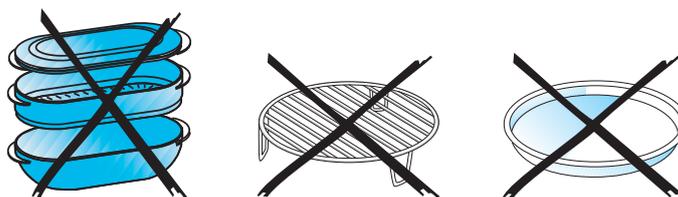


- 1 **RODE O BOTÃO MULTI-FUNÇÕES** até surgir a opção Jet Defrost (Descongelação rápida).
- 2 **RODE O BOTÃO ADJUST** para seleccionar o alimento.
- 3 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a selecção.
- 4 **RODE O BOTÃO ADJUST** para definir o peso.
- 5 **PRIMA O BOTÃO START.**

200g AMOUNT		15:00 COOK TIME
	Defrosting	19:15 END TIME

UTILIZE ESTA FUNÇÃO para descongelar carne, aves, peixe, legumes e pão. A função JET Defrost só deve ser utilizada se o peso líquido do alimento se situar entre 100 g- 3,0 kg.

COLOQUE SEMPRE o alimento no prato rotativo de vidro.





JET DEFROST (DESCONGELAÇÃO RÁPIDA)



PESO:

ESTA FUNÇÃO tem de saber o peso líquido do alimento. O forno calcula, então, automaticamente o tempo necessário para concluir o processo.

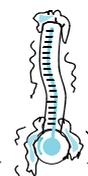


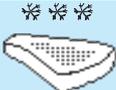
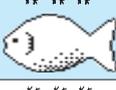
SE O PESO FOR INFERIOR OU SUPERIOR AO PESO RECOMENDADO: Siga o procedimento "Cozinhar e aquecer com microondas" e seleccione 160 W quando descongelar.

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.



ALIMENTO		SUGESTÕES
	CARNE (100g - 2,0Kg)	CARNE PICADA , costeletas, bifés ou assados. VIRE O ALIMENTO quando tal lhe for solicitado pelo forno.
	AVES (100g - 3,0Kg)	FRANGO INTEIRO , pedaços de frango ou filetes de frango. VIRE O ALIMENTO quando tal lhe for solicitado pelo forno.
	PEIXE (100g - 2,0Kg)	INTEIRO , POSTAS ou filetes. VIRE O ALIMENTO quando tal lhe for solicitado pelo forno.
	LEGUMES (100g - 2,0Kg)	LEGUMES MISTOS , ervilhas, brócolos, etc. VIRE O ALIMENTO quando tal lhe for solicitado pelo forno.
	Pão (100g - 2,0Kg)	BOLOS e todo o tipo de pães. VIRE O ALIMENTO quando tal lhe for solicitado pelo forno.
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.		

FUNÇÃO CRISP 6TH SENSE

- 1** RODE O BOTÃO MULTI-FUNÇÕES até surgir a opção 6th Sense.
- 2** RODE O BOTÃO ADJUST até surgir a opção 6th Sense Crisp (Crisp 6th Sense).
- 3** PRIMA O BOTÃO OK para confirmar a selecção.
- 4** RODE O BOTÃO ADJUST para seleccionar o alimento.
- 5** PRIMA O BOTÃO OK para confirmar a selecção.
- 6** PRIMA O BOTÃO START.

6th
SENSE
6th Sense

6th Sense Reheat
6th Sense Crisp
6th Sense Steam
For heating frozen, readymade food

French Fries
Thin Pizza
Pan Pizza
Please select food

Automatic CONTROL Thin Pizza COOK TIME

200 g WEIGHT END TIME

UTILIZE ESTA FUNÇÃO PARA aquecer rapidamente os alimentos, de congelados à temperatura ideal para servir.

O AUTO CRISP SÓ É UTILIZADO para alimentos congelados já preparados.

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!

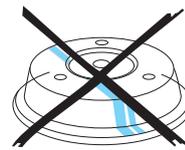
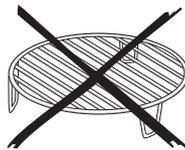
Deverá colocar apenas o alimento no prato Crisp.

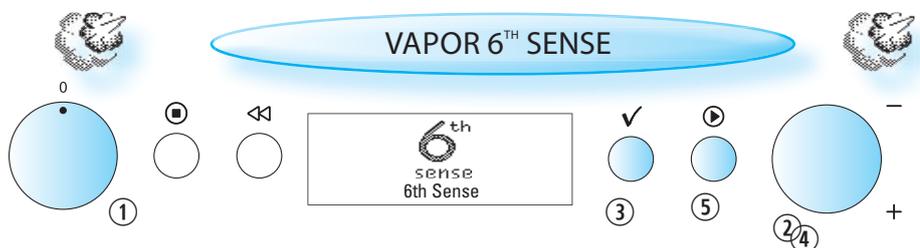


FUNÇÃO CRISP 6TH SENSE

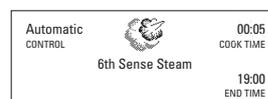
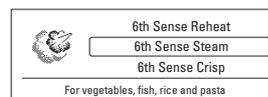


ALIMENTO		SUGESTÕES
	BATATAS FRITAS (300g - 600g)	ESPALHE AS BATATAS numa camada uniforme sobre o prato crisp. Polvilhe com sal, se desejar. MEXA O ALIMENTO quando tal lhe for solicitado pelo forno.
	PIZZA , massa fina (250g - 500g)	PARA PIZZAS de massa fina.
	PAN PIZZA (300g - 800g)	PARA PIZZAS de massa alta.
	ASAS DE FRANGO (300g - 600g)	PARA PEDAÇOS DE FRANGO , unte o prato crisp e cozinhe com a função Grau de preparação definida para Leve. VIRE O ALIMENTO quando tal lhe for solicitado pelo forno.
PARA ALIMENTOS NÃO INDICADOS NA TABELA e se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado, siga o procedimento da função crisp manual.		





- 1 **RODE O BOTÃO MULTI-FUNÇÕES** até surgir a opção 6th Sense.
- 2 **RODE O BOTÃO ADJUST** até surgir a opção 6th Sense Steam (Vapor 6th Sense).
- 3 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a selecção.
- 4 **RODE O BOTÃO ADJUST** para definir o tempo de cozedura.
- 5 **PRIMA O BOTÃO START.**



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.

O VAPORIZADOR FOI concebido para ser utilizado apenas com micro-ondas!

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.



VAPOR 6TH SENSE



TAMPA

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.

RECIPIENTES

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 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.

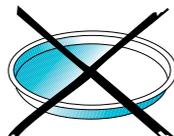
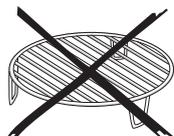
OS LEGUMES DUROS como as cenouras e as batatas requerem um tempo de cozedura de 4-5 minutos.



COZINHAR ARROZ

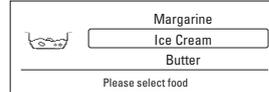
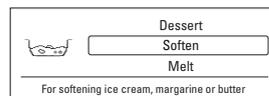
UTILIZE AS RECOMENDAÇÕES DA EMBALAGEM relativas ao tempo de cozedura e à quantidade de água e de arroz.

COLOQUE OS INGREDIENTES NA BASE, tape com a tampa e defina o tempo.





- 1 **RODE O BOTÃO MULTI-FUNÇÕES** até surgir a opção Soften/Melt (Amolecimento/Fusão).
- 2 **RODE O BOTÃO ADJUST** para seleccionar a função.
- 3 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a selecção.
- 4 **RODE O BOTÃO ADJUST** para seleccionar o alimento.
- 5 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a selecção.
- 6 **RODE O BOTÃO ADJUST** para definir o peso/quantidade.
- 7 **PRIMA O BOTÃO START.**



UTILIZE ESTAS FUNÇÕES PARA amolecer alimentos e obter um manuseamento mais fácil ou para derreter facilmente alimentos sem salpicar.

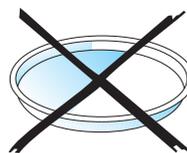
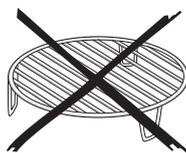


AMOLECIMENTO/FUSÃO



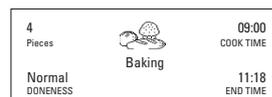
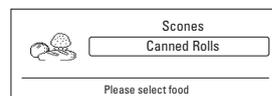
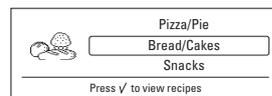
	ALIMENTO	SUGESTÕES
	MANTEIGA (50g - 250g)	VIRE OU MEXA O ALIMENTO quando tal lhe for solicitado pelo forno. MEXA novamente depois de derreter.
	MARGARINA (50g - 250g)	VIRE OU MEXA O ALIMENTO quando tal lhe for solicitado pelo forno. MEXA NOVAMENTE depois de derreter.
	GELADO (0,5l - 2,0 l)	VIRE O ALIMENTO quando tal lhe for solicitado pelo forno. SIRVA rapidamente antes de derreter mais.
	CHOCOLATE (50g - 250g)	PARTA O CHOCOLATE em pedaços mais pequenos. MEXA O ALIMENTO quando tal lhe for solicitado pelo forno. MEXA NOVAMENTE depois de derreter. LEMBRE-SE: O chocolate com um elevado teor de cacau poderá necessitar do nível Alto da função Grau de preparação.

PARA ALIMENTOS NÃO INDICADOS NA TABELA e se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado, siga o procedimento para "Cozinhar e aquecer com o microondas".





- 1 **RODE O BOTÃO MULTI-FUNÇÕES** até surgir a opção Recipes (Receitas).
- 2 **RODE O BOTÃO ADJUST** para seleccionar uma das receitas.
- 3 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a selecção.
- 4 **UTILIZE O BOTÃO OK/ADJUST** para navegar e executar as definições necessárias.
- 5 **PRIMA O BOTÃO START.**



UTILIZE ESTA FUNÇÃO PARA navegar rapidamente até à sua receita preferida.



RECEITAS



ALIMENTO		QUANTIDADE	ACESSÓRIOS	SUGESTÕES	
 BATATAS	COZIDAS	300G - 1KG	BASE + TAMPA DO VAPORIZADOR.	COLOQUE na base do vaporizador e adicione 100 ml de água. Tape com a tampa.	
	ASSADAS	200G - 1KG	RECIPIENTE RESISTENTE ÀS MICROONDAS E AO CALOR DO FORNO NO PRATO ROTATIVO.	LAVE e pique as batatas. Vire quando tal lhe for solicitado pelo forno.	
	GRATINADO	4 - 10 DOSES	RECIPIENTE RESISTENTE ÀS MICROONDAS E AO CALOR DO FORNO NO PRATO ROTATIVO.	CORTE as batatas cruas e interlace-as com cebola. Tempere com sal, pimenta e alho e adicione natas. Polvilhe queijo sobre o topo.	
	(CONGELADAS)	BATATAS FRITAS	300G - 600G	PRATO CRISP	POLVILHE com sal.
	BATATAS ÀS FATIAS	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.

PARA ALIMENTOS NÃO INDICADOS NA TABELA e se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado, siga o procedimento para "Cozinhar e aquecer com o microondas".



RECEITAS



ALIMENTO		QUANTIDADE	ACESSÓRIOS	SUGESTÕES	
 CARNE	COSTELETAS	700G - 1,2KG	PRATO CRISP	TEMPERE e coloque no prato crisp.	
	ENTRECOSTO	2 - 6 UNIDADES	GRELHA SUPERIOR NO PRATO ROTATIVO	ADICIONE A CARNE quando o grelhador estiver pré-aquecido. Vire quando tal lhe for solicitado pelo forno. Tempere.	
	COSTELETA DE BORREGO	2 - 8 UNIDADES			
	SALSICHA ALEMÃ		200G - 800G	PRATO CRISP	UNTE LIGEIRAMENTE o prato crisp. Adicione e vire o alimento quando tal lhe for solicitado pelo forno.
	(COZIDO)	CACHORRO-QUENTE	4 - 8 UNIDADES	BASE DO VAPORIZADOR SEM TAMPA	COLOQUE na base do vaporizador e cubra o alimento de água.
	(CONGELADOS)	HAMBÚRGUERES	100G - 500G	PRATO CRISP	UNTE LIGEIRAMENTE o prato crisp. Adicione a carne quando o prato estiver pré-aquecido. Vire o alimento quando tal lhe for solicitado pelo forno.
	TOUCINHO FUMADO		50G - 150G		ADICIONE O ALIMENTO quando o prato crisp estiver pré-aquecido e vire quando tal lhe for solicitado pelo forno.
CARNE ASSADA		4 - 8 DOSES	RECIPIENTE RESISTENTE ÀS MICROONDAS E AO CALOR DO FORNO NO PRATO ROTATIVO	PREPARE a sua receita preferida de carne assada e enrole a carne.	

PARA ALIMENTOS NÃO INDICADOS NA TABELA e se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado, siga o procedimento para "Cozinhar e aquecer com o microondas".



RECEITAS



ALIMENTO		QUANTIDADE	ACESSÓRIOS	SUGESTÕES	
 AVES	FRANGO	FILETES (VAPOR)	300G - 800G	VAPORIZADOR	TEMPERE e coloque na grelha. Adicione 100 ml de água na base e tape com a tampa.
		FILETES (FRITOS)	300G - 1KG	PRATO CRISP	UNTE LIGEIRAMENTE o prato crisp. Tempere e adicione os filetes quando o prato crisp estiver pré-aquecido. Vire o alimento quando tal lhe for solicitado pelo forno.
		PEDAÇOS	400G - 1,2KG		TEMPERE os pedaços e coloque-os no prato crisp com a pele virada para cima.

PARA ALIMENTOS NÃO INDICADOS NA TABELA e se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado, siga o procedimento para "Cozinhar e aquecer com o microondas".



RECEITAS



ALIMENTO		QUANTIDADE	ACESSÓRIOS	SUGESTÕES	
 PEIXE	PEIXE INTEIRO	ASSADO	600G - 1,2KG	RECIPIENTE RESISTENTE ÀS MICROONDAS E AO CALOR DO FORNO NO PRATO ROTATIVO	TEMPERE e pincele com uma pequena quantidade de manteiga no topo.
		COZIDO	600G - 1,2KG	RECIPIENTE RESISTENTE ÀS MICROONDAS COM TAMPÃO OU UTILIZE PELÍCULA DE PLÁSTICO PARA TAPAR.	TEMPERE e adicione 100 ml de caldo de peixe. Cozinhe com a tampa
	FILETES (VAPOR)		300G - 800G	VAPORIZADOR	TEMPERE e coloque na grelha. Adicione 100 ml de água na base e tape com a tampa.
	POSTAS	FITAS	300G - 800G	PRATO CRISP	UNTE LIGEIRAMENTE o prato crisp. Tempere e adicione o alimento quando o prato crisp estiver pré-aquecido. Vire o alimento sempre que tal lhe for solicitado pelo forno.
		VAPOR	300G - 800G	VAPORIZADOR	TEMPERE e coloque na grelha. Adicione 100 ml de água na base e tape com a tampa.
	(CONGELADO)	GRATINADO	600G - 1,2KG	RECIPIENTE RESISTENTE ÀS MICROONDAS E AO CALOR DO FORNO NO PRATO ROTATIVO	
		FILETES PANADOS	200G - 600G	PRATO CRISP	UNTE LIGEIRAMENTE o prato crisp. Adicione o alimento quando o prato crisp estiver pré-aquecido. Vire o alimento sempre que tal lhe for solicitado pelo forno.

PARA ALIMENTOS NÃO INDICADOS NA TABELA e se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado, siga o procedimento para "Cozinhar e aquecer com o microondas".



RECEITAS



ALIMENTO		QUANTIDADE	ACESSÓRIOS	SUGESTÕES	
 LEGUMES	(CONGELADOS)	LEGUMES	300G - 800G	VAPORIZADOR COLOQUE NA GRELHA. Adicione 100 ml de água na base e tape com a tampa.	
	CENOURAS		200G - 500G		
	(VERDE)	FEIJÃO VERDE	200G - 500G	BASE + TAMPADO DO VAPORIZADOR	COLOQUE na base do vaporizador e adicione 100 ml de água. Tape com a tampa.
	BRÓCOLOS		200G - 500G	VAPORIZADOR	COLOQUE NA GRELHA. Adicione 100 ml de água na base e tape com a tampa.
	COUVE-FLORES		200G - 500G		
	(CONGELADO)	GRATINADO	400G - 800G	RECIPIENTE RESISTENTE ÀS MICROONDAS E AO CALOR DO FORNO NO PRATO ROTATIVO.	
	PIMENTO	VAPOR	200G - 500G	VAPORIZADOR	COLOQUE NA GRELHA. Adicione 100 ml de água na base e tape com a tampa.
		Frito	200G - 500G	PRATO CRISP	UNTE o prato crisp ligeiramente com óleo. 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.
	BERINGELA		300G - 800G		PRATO CRISP
	ABÓBORA	VAPOR	200G - 500G	VAPORIZADOR	COLOQUE NA GRELHA. Adicione 100 ml de água na base e tape com a tampa.
MAÇAROCA DE MILHO		300G - 1KG			
TOMATES		300G - 800G	RECIPIENTE RESISTENTE ÀS MICROONDAS E AO CALOR DO FORNO NO CESTO DE ARAME	CORTE EM METADES, tempere e polvilhe com queijo sobre o topo.	

PARA ALIMENTOS NÃO INDICADOS NA TABELA e se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado, siga o procedimento para "Cozinhar e aquecer com o microondas".



RECEITAS



ALIMENTO		QUANTIDADE	ACESSÓRIOS	SUGESTÕES	
 MASSA	MASSA		1 - 4 DOSES	BASE E TAMPA DO VAPORIZADOR DEFINA O TEMPO DE COZEDURA recomendado para a massa. Adicione água na base do vaporizador. Tape com a tampa. Adicione a massa quando tal lhe for solicitado pelo forno e continue a cozer tapada.	
	LASANHA	CASEIRA	4 - 10 DOSES	RECIPIENTE RESISTENTE ÀS MICROONDAS E AO CALOR DO FORNO NO PRATO ROTATIVO.	PREPARE a sua receita favorita ou siga as instruções na embalagem da lasanha.
		CONGELADA	400G - 1KG	RECIPIENTE RESISTENTE ÀS MICROONDAS E AO CALOR DO FORNO NO PRATO ROTATIVO.	
 ARROZ	COZIDO	ARROZ	100 ML - 400 ML	DEFINA O TEMPO DE COZEDURA recomendado para o arroz. Adicione água e arroz na base e tape com a tampa.	
	PAPAS	ARROZ	2 - 4 DOSES	BASE E TAMPA DO VAPORIZADOR	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.
		AVEIA	1 - 2 DOSES	PRATO RESISTENTE ÀS MICROONDAS SEM TAMPA	MISTURE OS FLOCOS DE AVEIA , sal e água.
PARA ALIMENTOS NÃO INDICADOS NA TABELA e se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado, siga o procedimento para "Cozinhar e aquecer com o microondas".					



RECEITAS



ALIMENTO		QUANTIDADE	ACESSÓRIOS	SUGESTÕES	
 PIZZA / TARTE	PIZZA	CASEIRA	1 FORNADA	PRATO CRISP	PREPARE A SUA RECEITA FAVORITA (massa preparada com 150 ml de água) e coloque no prato crisp.
		FINA (CONGELADA)	250G - 500G	PRATO CRISP	RETIRE A embalagem.
		PAN (CONGELADA)	300G - 800G		ADICIONE A PIZZA quando o prato crisp estiver pré-aquecido.
	FRIA	200G - 500G	PRATO CRISP	PREPARE A MASSA (250g de farinha, 150 g de manteiga + 2 colheres e meia de sopa de água) e molde e revista o prato crisp com a massa. Pique a massa. Cozinhe 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 no forno e prossiga com a cozedura.	
	QUICHE	LORRAINE		1 FORNADA	RETIRE A embalagem.
	(CONGELADA)	200G - 800G			

PARA ALIMENTOS NÃO INDICADOS NA TABELA e se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado, siga o procedimento para "Cozinhar e aquecer com o microondas".



RECEITAS



ALIMENTO		QUANTIDADE	ACESSÓRIOS	SUGESTÕES	
 PÃO / BOLOS	PÃO INTEGRAL	ENLATADO	4 - 6 UNIDADES	PRATO CRISP	RETIRE DA embalagem. Adicione quando o forno estiver pré-aquecido.
	SCONES		1 FORNADA		MOLDE num único scone, ou em pedaços mais pequenos, sobre o prato crisp untado.

PARA ALIMENTOS NÃO INDICADOS NA TABELA e se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado, siga o procedimento para "Cozinhar e aquecer com o microondas".



RECEITAS



ALIMENTO		QUANTIDADE	ACESSÓRIOS	SUGESTÕES	
 REFEIÇÕES RÁPIDAS	PIOCAS	90 - 100G	COLOQUE O SACO no prato rotativo. Prepare apenas um saco de cada vez		
	CASTANHAS ASSADAS	50G - 200G	PRATO CRISP	ADICIONE AS CASTANHAS quando o prato crisp estiver pré-aquecido. Mexa quando tal lhe for solicitado pelo forno.	
	FRANGO	ASAS DE FRANGO		300G - 600G	
		NUGGETS (CONGELADOS)		250G - 600G	ADICIONE OS NUGGETS quando o prato crisp estiver pré-aquecido. Vire quando tal lhe for solicitado pelo forno.
 SOBREMESA	TARTE DE FRUTAS	CASEIRA		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.
		CONGELADA	300G - 800G	RETIRE A embalagem.	
	MAÇÃS ASSADAS	4 - 8 UNIDADES	RECIPIENTE RESISTENTE ÀS MICROONDAS E AO CALOR DO FORNO NO PRATO ROTATIVO.	RETIRE OS CAROÇOS e encha com maçapão ou canela, açúcar e manteiga.	
	CRÈME CARAMEL	2 - 6 DOSES	RECIPIENTE RESISTENTE ÀS MICROONDAS E AO CALOR DO FORNO E PRATO CRISP	PARA 4 DOSES , misture 4 gemas de ovo, 75 ml de açúcar e 1 colher de chá de baunilha. Aqueça 200 ml de natas +150 ml de leite durante 3-3½ minutos na função Jet power e adicione aos ovos. Deite a mistura em pratos. Adicione 500 ml de água ao prato crisp e coloque os pratos na água, assim que o forno emitir um sinal sonoro. Polvilhe o topo com açúcar depois de arrefecer e derreta com um queimador a gás.	
	COMPOTA DE FRUTA	300G - 800ML	VAPORIZADOR	COLOQUE NA GRELHA. Adicione 100 ml de água na base e tape com a tampa.	
PARA ALIMENTOS NÃO INDICADOS NA TABELA e se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado, siga o procedimento para "Cozinhar e aquecer com o microondas".					

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

A LIMPEZA É A ÚNICA MANUTENÇÃO normalmente requerida.

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. Use uma esponja 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.

UTILIZE UM DETERGENTE SUAVE, água e um pano macio para limpar as superfícies interiores, a parte da frente e de trás da porta e a abertura da porta.



NÃO PERMITA A ACUMULAÇÃO DE GORDURAS OU partículas de alimentos em redor da porta.

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

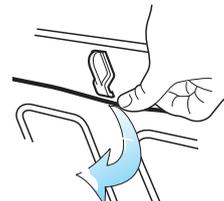


NÃO UTILIZE APARELHOS DE LIMPEZA A VAPOR para limpar o seu forno microondas.

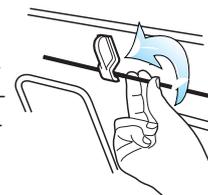
OS ODORES NO INTERIOR DO FORNO PODEM SER ELIMINADOS ADICIONANDO SUMO DE LIMÃO a uma chávena com água, colocando-a no prato rotativo e fervendo durante alguns minutos.

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 cima poderá necessitar de ser limpa regularmente. Deverá efectuar essa limpeza com água morna, detergente e uma esponja. Se não utilizar o grelhador regularmente, deixe-o em funcionamento durante 10 minutos por mês para queimar quaisquer salpicos.

Empurre cuidadosamente o gancho cerâmico em direcção à secção posterior do tecto e de seguida baixe-o para libertar a resistência do grelhador.



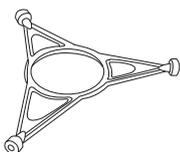
Após a limpeza, coloque o gancho cerâmico na sua posição original.



MANUTENÇÃO E LIMPEZA

APTOS PARA A MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA:

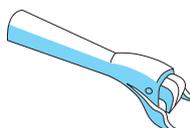
SUPORE DO PRATO ROTATIVO.



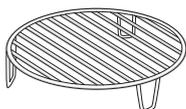
PRATO ROTATIVO DE VIDRO.



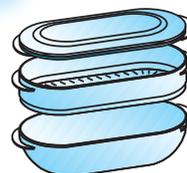
PEGA CRISP.



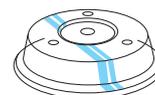
CESTO DE ARAME.



VAPORIZADOR.

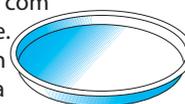


TAMPA.



LIMPEZA CUIDADOSA:

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



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



NÃO mergulhe ou enxagúe 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.

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.



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.



DADOS PARA TESTAR O DESEMPENHO DO AQUECIMENTO

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	12 - 13 min.	650 W	Pirex 3.227
12.3.2	475 g	5 ½ min.	650 W	Pirex 3.827
12.3.3	900 g	13 - 14 min.	750 W	Pirex 3.838
13.3	500 g	10 min.	160 W	

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

TENSÃO DE ALIMENTAÇÃO	230 V/50 Hz
ENTRADA DE POTÊNCIA NOMINAL	2800 W
FUSÍVEL	16 A
POTÊNCIA DE SAÍDA MO	900 W
GRELHADOR	1600 W
DIMENSÕES EXTERNAS (A x L x P)	455 x 595 x 560
DIMENSÕES INTERNAS (A x L x P)	210 x 450 x 420

Three horizontal light blue lines for writing.



Twenty horizontal light blue lines for writing, arranged in a single column.

Three horizontal light blue lines for writing.



Twenty horizontal light blue lines for writing, stacked vertically.

Three horizontal light blue lines for writing.



Twenty horizontal light blue lines for writing, arranged in a single column.

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 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.

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.



4 6 1 9 - 6 9 4 - 7 3 9 0 1

