

COMPACT EASYTRONIC

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.

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.



COLOQUE O FORNO AFASTADO de outras fontes de energia. Para possibilitar uma ventilação suficiente deverá haver uma distância de, pelo menos, 30 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. Esvazie o forno e limpe o interior com um pano húmido e macio.

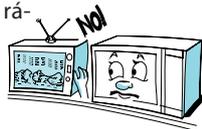


NÃO LIGUE O APARELHO se este possuir um cabo ou uma tomada eléctrica danificada, se não estiver a funcionar correctamente, se estiver danificado ou se tiver caído. Não mergulhe o cabo ou a ficha eléctrica em água. Mantenha o cabo afastado de superfícies quentes. Poderá provocar choques eléctricos, incêndios 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, 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 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, dado que tal pode 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.



ESTE 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 escaldar ou de queimar.



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



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. 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.



VAPORIZADOR (só disponível em modelos específicos.)

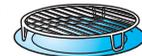
UTILIZE O VAPORIZADOR COM O PASSADOR no respectivo lugar para alimentos tais como peixe, legumes e batatas.

COLOQUE SEMPRE o vaporizador no prato rotativo de vidro.



CESTO DE ARAME (só disponível em modelos específicos.)

UTILIZE O CESTO DE ARAME com as funções do grelhador.



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).

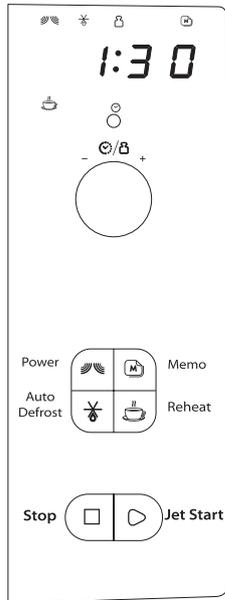


A PORTA DEVE SER ABERTA E FECHADA por ex. quando colocar alimentos no interior, antes de soltar o fecho de segurança. Caso contrário, o visor apresentará "door" (PORTA).

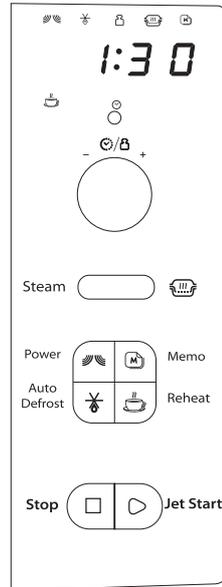
door

PAINEL DE CONTROLO

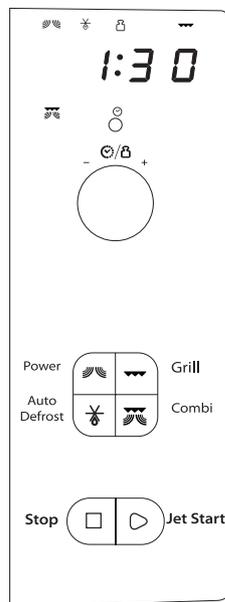
MWD240



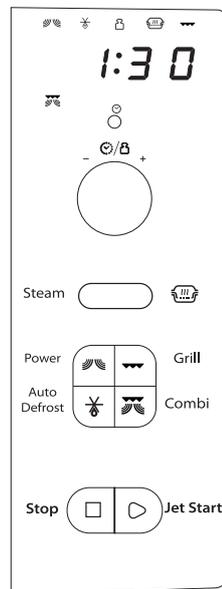
MWD242



MWD244



MWD246



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:
RETIRE OS ALIMENTOS, feche a porta e prima o botão STOP.

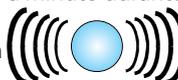


PARA PROSSEGUIR COM A COZEDURA:
FECHE A PORTA e prima o botão Start **UMA VEZ**. A cozedura é reiniciada a partir do ponto em que foi interrompida.



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

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



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



TEMPORIZADOR DE COZINHA



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

- 1 PRIMA O BOTÃO CLOCK.**
- 2 RODE O BOTÃO ADJUST PARA AJUSTAR O TEMPO** a medir.
- 3 PRIMA O BOTÃO START.**

A PRESENÇA DE DOIS PONTOS A PISCAR indica que o temporizador está a contar.



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

SE PREMIR UMA VEZ O BOTÃO Clock visualizará o tempo restante no temporizador. É visualizado durante 3 segundos e regressa depois à visualização do tempo de cozedura (se estiver a cozinhar).

PARA PARAR O TEMPORIZADOR DE COZINHA quando estiver a funcionar em segundo plano relativamente a outra função, deverá colocar o temporizador em primeiro plano premindo o botão Clock e depois pará-lo premindo o botão Stop.



RELÓGIO



QUANDO O APARELHO É LIGADO PELA PRIMEIRA VEZ ou após uma falha de energia, o visor fica em branco. Se o relógio não for ajustado, o visor permanecerá em branco até que o tempo de cozedura seja ajustado.

- 1 **PRIMA O BOTÃO Clock** (3 segundos) até que o dígito esquerdo (horas) comece a piscar.
- 2 **RODE O BOTÃO Adjust** para definir as horas.
- 3 **PRIMA NOVAMENTE O BOTÃO Clock.** (Os dois dígitos direitos (minutos) ficam a piscar).
- 4 **RODE O BOTÃO Adjust** para definir os minutos.
- 5 **PRIMA NOVAMENTE O BOTÃO Clock.**

O RELÓGIO FICA AJUSTADO e em funcionamento.

SE PRETENDER RETIRAR O RELÓGIO do visor após o seu ajuste, basta premir novamente o botão Clock durante 3 segundos e de seguida premir o botão Stop.

PARA REINSTALAR O RELÓGIO, siga o procedimento anterior.

NOTA: MANTENHA A PORTA ABERTA DURANTE O AJUSTE DO RELÓGIO. Terá assim cerca de 10 minutos para ajustar o relógio. De outro modo, terá de concluir cada passo num período de 60 segundos.

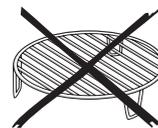


COZINHAR E AQUECER COM MICROONDAS



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

- 1 **PRIMA O BOTÃO Power** para definir a potência.
- 2 **RODE O BOTÃO Adjust** para definir o tempo de cozedura.
- 3 **PRIMA O BOTÃO Start.**



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 alterar o tempo rodando o botão de ajuste para aumentar ou diminuir o tempo.

SELECÇÃO DO NÍVEL DE POTÊNCIA

APENAS MICROONDAS	
POTÊNCIA	USO SUGERIDO:
JET (700 W)	AQUECER BEBIDAS, água, sopas brancas, café, chá ou outros alimentos com elevado conteúdo de água. Se os alimentos contiverem ovos ou cremes, seleccione uma potência inferior.
600 W	COZEDURA DE peixe, vegetais, carne, etc.
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. Derreter manteiga, queijos.
90 W	DERRETER gelados.



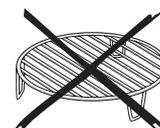
FUNÇÃO JET START



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

1 PRIMA O BOTÃO **START**.

ESTA FUNÇÃO COMEÇA AUTOMATICAMENTE com o nível de potência máximo do microondas e com 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 de ajuste para aumentar ou diminuir o tempo após ter iniciado a função.



DESCONGELAÇÃO MANUAL



SIGA O PROCEDIMENTO "cozinhar & aquecer com o microondas" e seleccione o nível de potência de 160 W sempre que descongelar manualmente.

VERIFIQUE E INSPECCIONE OS ALIMENTOS FREQUENTEMENTE.

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).

VIRE GRANDES PEDAÇOS a meio do processo de descongelação.

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



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

SEPARE OS PEDAÇOS à medida que começarem a descongelar. Os pedaços individuais descongelam mais facilmente.

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

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





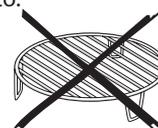
DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA



UTILIZE ESTA FUNÇÃO APENAS para descongelar carne, peixe e aves. A função AUTO Defrost só deve ser utilizada se o peso líquido do alimento se situar entre 100 g- 2 kg.

COLOQUE SEMPRE o alimento no prato rotativo de vidro.

- 1 **PRIMA O BOTÃO AUTO DEFROST** várias vezes para seleccionar a classe do alimento.
- 2 **RODE O BOTÃO ADJUST** para definir o peso.
- 3 **PRIMA O BOTÃO START.**



ALGUMAS CLASSES DE ALIMENTOS REQUEREM que o alimento seja virado ou mexido durante a cozedura. Nestes casos o forno pára e solicita ao utilizador que execute a acção requerida.

SE A PORTA NÃO FOR ABERTA NESSE PERÍODO DE TEMPO (dentro de 2 minutos) o forno continuará com o processo de descongelação. Neste caso, o resultado obtido poderá não ser o melhor.

- ☞ Abra a porta.
- ☞ Realize a acção solicitada.
- ☞ Feche a porta e reinicie premindo o botão Start.

ESTA FUNÇÃO tem de saber o peso líquido do alimento.

ALIMENTOS CONGELADOS:

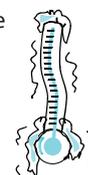
SE O PESO FOR INFERIOR OU SUPERIOR AO PESO RECOMENDADO: siga o procedimento para “Cozinhar e Aquecer com microondas” e seleccione 160 W para descongelar.



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	100G - 2KG	CARNE PICADA, COSTELETAS, BIFES OU ASSADOS.
2	AVES	100G - 2KG	FRANGO INTEIRO, PEDAÇOS DE FRANGO OU FILETES DE FRANGO.
3	PEIXE	100G - 2KG	POSTAS INTEIRAS OU FILETES.

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.



MEMÓRIA



A FUNÇÃO **MEMORY (MEMÓRIA)** PROPORCIONA-LHE um modo fácil de activar rapidamente um ajuste preferido. O PRINCÍPIO DA FUNÇÃO **MEMORY** é o de armazenar qualquer função e ajuste que esteja a ser visualizado.

COMO UTILIZAR UM AJUSTE ARMAZENADO:

- 1 **PRIMA O BOTÃO MEMO.**
- 2 **PRIMA O BOTÃO START.**

PARA ARMAZENAR UM AJUSTE:

- ☞ Selecciona qualquer função.
- ☞ Programe as suas definições.
- ☞ Mantenha o botão Memo premido durante 3 segundos até ouvir um sinal sonoro. O ajuste fica então armazenado. Poderá reprogramar as memórias as vezes que forem necessárias.

QUANDO O APARELHO é ligado ou após uma falha de energia, a função Memo terá armazenado - 2 minutos e potência máxima como ajustes padrão.



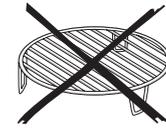
BEBIDAS AQUECER



A FUNÇÃO **BEVERAGE REHEAT (BEBIDAS AQUECER)** PROPORCIONA-LHE um modo fácil de aquecer rapidamente 1 a 4 chávenas de bebida.

- 1 **PRIMA O BOTÃO BEVERAGE REHEAT** várias vezes para seleccionar a quantidade de chávenas a aquecer.
- 2 **PRIMA O BOTÃO START.**

1 CHÁVENA EQUIVALE A 150 ml de bebida.



GRILL



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

- 1 **PRIMA O BOTÃO GRILL.**
- 2 **RODE O BOTÃO ADJUST** para definir o tempo de cozedura.
- 3 **PRIMA O BOTÃO START.**



SE PREMIR O BOTÃO **GRILL DURANTE A COZEDURA** activará e desactivará a resistência do grelhador. O temporizador continuará a fazer a contagem quando a resistência do grelhador for desligada.

NÃO DEIXE A PORTA DO FORNO ABERTA durante longos períodos de tempo quando o Grelhador estiver em utilização, pois provocará uma queda na temperatura.



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.



GRILL COMBI



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

- 1 **PRIMA O BOTÃO POWER** para definir a potência.
- 2 **RODE O BOTÃO ADJUST** para definir o tempo do microondas.
- 3 **PRIMA O BOTÃO COMBI.**
- 4 **RODE O BOTÃO ADJUST** para definir o tempo do Grill.
- 5 **PRIMA O BOTÃO START.**

DURANTE A OPERAÇÃO poderá activar e desactivar a resistência do grelhador premindo o botão Grill.

É POSSÍVEL desligar as microondas reduzindo o nível de potência das microondas para 0 W. Quando alcança os 0 W, o forno passa para o modo apenas do grelhador.

NÃO DEIXE A PORTA DO FORNO ABERTA durante longos períodos de tempo quando o Grelhador estiver em utilização, pois provocará uma queda na temperatura.

 **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

GRILL COMBI	
POTÊNCIA	USO SUGERIDO:
600 - 700 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

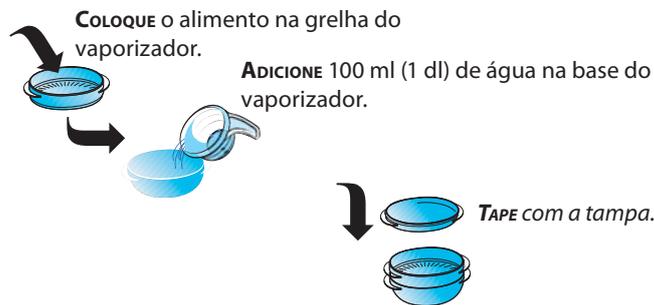


VAPOR



UTILIZE ESTA FUNÇÃO PARA alimentos tais como legumes e peixe.
UTILIZE SEMPRE O VAPORIZADOR FORNECIDO quando utilizar esta função.

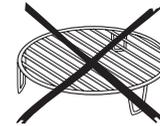
- 1** PRIMA O BOTÃO **STEAM** várias vezes para seleccionar a classe do alimento. (consulte a tabela)
- 2** RODE O BOTÃO **ADJUST** para definir o peso do alimento.
- 3** PRIMA O BOTÃO **START**.



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.



1	BATATAS / LEGUMES DE RAIZ	150 G - 400 G	UTILIZE TAMANHOS UNIFORMES. Corte os legumes em pedaços iguais. Deixe repousar durante 1 - 2 minutos, depois de cozinhar.
2	LEGUMES (Couve-flor e Brócolo)	150 G - 400 G	Deixe repousar durante 1 - 2 minutos, depois de cozinhar.
3	LEGUMES CONGELADOS	150 G - 400 G	DEIXE REPOUSAR durante 1 - 2 minutos.
4	FILETES DE PEIXE	150 G - 400 G	DISTRIBUA OS FILETES DE MODO UNIFORME por toda a grelha. Interlace as partes finas. Deixe repousar durante 1 - 2 minutos, depois de cozinhar.

TABELA DE COZEDURA

QUANTO MAIS ALIMENTOS PRETENDER COZINHAR mais tempo irá demorar. O dobro da quantidade de alimentos requer quase o dobro do tempo.

QUANTO MENOR FOR A TEMPERATURA INICIAL, mais tempo de cozedura será necessário. Os alimentos à temperatura ambiente cozem mais depressa do que os alimentos retirados directamente do frigorífico.

SE COZINHAR VÁRIAS UNIDADES do mesmo alimento, tais como batatas com casca, disponha-as em forma de círculo para uma cozedura uniforme.



ALGUNS ALIMENTOS ESTÃO COBERTOS COM UMA PELE OU UMA MEMBRANA por ex. batatas, maçãs e gemas de ovos. Estes alimentos devem ser picados com um garfo ou um palito de cocktail para libertar a pressão e evitar que rebentem.



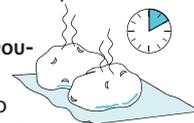
OS PEDAÇOS MAIS PEQUENOS DE ALIMENTOS IRÃO COZER MAIS DEPRESSA do que os pedaços maiores e os pedaços uniformes de comida irão cozer de forma mais regular do que os alimentos com formas irregulares.

MEXER E VIRAR OS ALIMENTOS são técnicas usadas na cozinha convencional, bem como na cozinha com microondas, para distribuir o calor rapidamente para o centro do prato e evitar uma cozedura excessiva nas extremidades exteriores dos alimentos.

QUANDO COZINHAR ALIMENTOS DE FORMA ou espessura irregular, coloque a área mais fina dos alimentos no centro do prato, onde será cozida por último.

ALIMENTOS COM MUITA GORDURA E AÇÚCAR serão cozidos mais rapidamente do que os alimentos que contêm muita água. A gordura e o açúcar irão também atingir uma temperatura mais elevada do que a água.

DEIXE SEMPRE OS ALIMENTOS REPOUSAR durante algum tempo depois de cozidos. O tempo de espera melhora o resultado, já que a temperatura será distribuída de forma uniforme por todos os alimentos.



TIPO DE ALIMENTO	QUANTIDADE	NÍVEL DE POTÊNCIA	TEMPO	TEMPO DE REPOUSO	SUGESTÕES
FRANGO (inteiro)	1000 G	700 W	18 - 20 MIN.	5 - 10 MIN.	VIRE O FRANGO a meio da cozedura. Certifique-se de que o suco da carne é incolor quando terminar a cozedura.
FRANGO (filetes ou pedaços)	500 G		8 - 10 MIN.	5 MIN.	CERTIFIQUE-SE de que o suco da carne é incolor quando terminar a cozedura.
TOUCINHO FUMADO	150 G		3 - 4 MIN.	1 - 2 MIN.	COLOQUE SOBRE PAPEL VEGETAL em 2 ou 3 camadas e cubra com mais papel vegetal.
LEGUMES (frescos)	300 G		3 - 4 MIN.	1 - 2 MIN.	COZINHE COM A TAMPA e adicione 2 colheres de sal.
LEGUMES (congelados)	250 - 400 G		3 - 4 MIN. 5 - 6 MIN.	1 - 2 MIN.	COZINHE COM A TAMPA
BATATAS COM CASCA	1 UNIDADE 4 UNIDADES		4 - 6 MIN. 12 - 15 MIN.	2 MIN. 5 MIN.	PIQUE COM UM GARFO. (1 unidade = 250 g). Vire a meio da cozedura.
CARNE (rolo)	600 - 700 G	600 W	12 - 14 MIN.	5 MIN.	
PEIXE (inteiro)	600 G		8 - 9 MIN.	4 - 5 MIN.	GOLPEIE A PELE e cozinhe tapado.
PEIXE (postas ou filetes)	400 G		5 - 6 MIN.	2 - 3 MIN.	COLOQUE AS PARTES MAIS FINAS viradas para o centro do prato. Cozinhe com a tampa.

TABELA DE AQUECIMENTO

TAL COMO NOS MÉTODOS DE COZINHA TRADICIONAL, os alimentos aquecidos num forno microondas devem sempre ser aquecidos até a tubagem estar quente.

ATINGIRÁ MELHORES RESULTADOS se dispuser a comida com os alimentos mais grossos na borda do prato e os alimentos mais finos no centro.

COLOQUE OS PEDAÇOS MAIS FINOS de carne uns por cima dos outros ou cruze-os. Pedacos mais grossos, tais como rolo de carne e salchichas, devem ser colocados perto uns dos outros.



QUANDO AQUECER GUISADOS OU MOLHOS é aconselhável mexer uma vez para distribuir o calor de forma uniforme.

COBRIR OS ALIMENTOS ajuda a manter a humidade no interior dos alimentos, reduz os salpicos e diminui o tempo de aquecimento.

QUANDO AQUECER PORÇÕES DE ALIMENTOS CONGELADOS, siga as instruções do fabricante na embalagem.

ALIMENTOS QUE NÃO POSSAM SER MEXIDOS, tais como gratinados, aquecem melhor a 400-600 W.

ALGUNS MINUTOS DE ESPERA garantem que a temperatura é distribuída de forma uniforme por todos os alimentos.

TIPO DE ALIMENTO	QUANTIDADE	NÍVEL DE POTÊNCIA	TEMPO	TEMPO DE REPOUSO	SUGESTÕES
REFEIÇÃO EMPRATADA	300 G 450 G	700 W	3 - 5 MIN. 4 - 5 MIN.	1 - 2 MIN.	TAPE O PRATO
ARROZ	2 DL 6 DL		1 - 2 MIN. 3 - 4 MIN.	1 MIN. 2 MIN.	TAPE O PRATO
ALMÔNDEGAS	250 G		2 MIN.	1 - 2 MIN.	AQUEÇA SEM TAMPA
BEBIDAS	2 DL		1 - 2 ½ MIN.	1 MIN.	COLOQUE UMA COLHER METÁLICA na chávena para evitar uma cozedura excessiva.
SOPA (clara)	2 ½ DL		2 - 2 ½ MIN.	1 MIN.	AQUEÇA SEM TAMPA num prato de sopa ou numa tijela.
SOPAS OU MOLHOS À BASE DE LEITE	2 ½ DL		3 - 4 MIN.	1 MIN.	ENCHA O recipiente até um máximo de 3/4. Mexa uma vez durante o aquecimento.
CACHORROS QUENTES	1 UNIDADE 2 UNIDADES	600 W	½ - 1 MIN. 1 - 1 ½ MIN.	1 MIN.	
LASANHA	500 G		5 - 6 MIN.	2 - 3 MIN.	

TABELA DE DESCONGELAÇÃO

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, GUIADOS 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.

TIPO DE ALIMENTO	QUANTIDADE	NÍVEL DE POTÊNCIA	TEMPO	TEMPO DE REPOUSO	SUGESTÕES
ASSADOS	800 - 1000 G	DESCONGELAÇÃO (160 W)	20 - 22 MIN.	10 - 15 MIN.	VIRE a meio da descongelação.
CARNE PICADA	500 G		8 - 10 MIN.	5 MIN.	VIRE a meio da descongelação. Separe as partes descongeladas.
FEBRAS, COSTELETAS, BIFES	500 G		7 - 9 MIN.	5 - 10 MIN.	VIRE a meio da descongelação.
FRANGO (inteiro)	1200 G		25 MIN.	10 - 15 MIN.	VIRE a meio da descongelação.
PEDAÇOS OU filetes de frango	500 G		7 - 9 MIN.	5 - 10 MIN.	VIRE / SEPARE a meio da descongelação. Proteja as asas e as coxas com folha de alumínio para evitar o sobreaquecimento.
PEIXE (inteiro)	600 G		8 - 10 MIN.	5 - 10 MIN.	VIRE a meio da descongelação e proteja a cauda com folha de alumínio para evitar um sobreaquecimento.
PEIXE (postas ou filetes)	400 G		6 - 7 MIN.	5 MIN.	VIRE a meio da descongelação. Separe as partes descongeladas.
PÃO DE FORMA	500 G		4 - 6 MIN.	5 MIN.	VIRE a meio da descongelação.
PÃES E BOLOS	4 UNIDADES (150 - 200 G)		1 ½ - 2 MIN.	2 - 3 MIN.	DISPONHA NUM padrão anelar.
FRUTA E BAGAS	200 G		2 - 3 MIN.	2 - 3 MIN.	SEPARE durante a descongelação.

TABELA PARA GRELHAR

A FUNÇÃO GRILL É EXCELENTE para aloar os alimentos após a sua cozedura com as microondas.

O CESTO DE ARAME pode ser utilizado para posicionar os alimentos mais próximos da resistência do grelhador para um aloar mais rápido.

POSICIONE OS ALIMENTOS MAIS FINOS tais como as tostas e as salsichas no cesto de arame e coza apenas com o grelhador.



NO CASO DE ALIMENTOS MAIS ESPessos tais como gratinados e frango; comece por cozinhar com as microondas e depois permita que o grelhador aloire a superfície superior para lhe dar um melhor aspecto.

PODERÁ COLOCAR os recipientes ou os gratinados directamente sobre o prato rotativo de vidro.

TIPO DE ALIMENTO	QUANTIDADE	AJUSTE	TEMPO	SUGESTÕES
TOSTA DE QUEIJO	3 UNIDADES	GRELHADOR	4 - 5 MIN.	COLOQUE no cesto de arame
POMMES DUCHESSE	2 PORÇÕES		6 - 8 MIN.	COLOQUE o prato no cesto de arame.
SALSICHAS (100 G / UNIDADE)	2 - 3 UNIDADES		10 - 12 MIN.	COLOQUE no cesto de arame. Vire a meio da cozedura.
PEDAÇOS DE FRANGO	1000 G	700 W E DEPOIS GRELHE	13 - 15 MIN. 8 - 9 MIN.	COLOQUE num prato com a pele virada para cima.
GRATINADO DE BATATAS	4 PORÇÕES	600 W E DEPOIS GRELHE	18 - 20 MIN. 5 - 6 MIN.	COLOQUE o recipiente no prato rotativo.
LASANHA (congelada)	500 G		18 - 20 MIN. 5 - 6 MIN.	COLOQUE o recipiente no prato rotativo.
GRATINADO DE PEIXE (congelado)	600 G		15 - 18 MIN. 5 - 7 MIN.	COLOQUE o recipiente no prato rotativo.

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 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.

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.



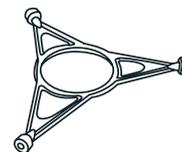
O FORNO deve ser limpo regularmente e todos os resíduos de alimentos devem ser removidos.

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.



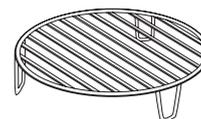
PRATO ROTATIVO DE VIDRO.



VAPORIZADOR.



CESTO DE ARAME.



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.



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.

EM CONFORMIDADE COM 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	750 G	10 MIN.	700 W	PIREX 3.220
12.3.2	475 G	5 MIN.	700 W	PIREX 3.827
12.3.3	900 G	14 MIN.	700 W	PIREX 3.838
12.3.4	1100 G	20 - 22 MIN.	600 W +	PIREX 3.827
		7-8 MIN.	GRELHADOR	
13.3	500 G	DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA		COLOQUE NO PRATO ROTATIVO

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

TENSÃO DE ALIMENTAÇÃO	230 V/50 Hz
ENTRADA DE POTÊNCIA NOMINAL	1100 W
FUSÍVEL	10 A
POTÊNCIA DE SAÍDA MO	700 W
GRELHADOR	700 W
DIMENSÕES EXTERNAS (AxLxP)	285 x 456 x 359
DIMENSÕES INTERNAS (AxLxP)	196 x 292 x 295

