

JQ 280

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 експлуатации

تعليمات وكيفية الاستعمال

www.whirlpool.com

Whirlpool
HOME APPLIANCES

ÍNDICE

INSTALAÇÃO

- 3 Instalação

SEGURANÇA

- 4 Instruções de segurança importantes
- 5 Precauções

ACESSÓRIOS E MANUTENÇÃO

- 6 Acessórios
- 7 Manutenção e limpeza

PAINEL DE CONTROLO

- 8 Painel de controlo

UTILIZAÇÃO GERAL

- 9 Protecção / segurança para crianças
- 9 Interromper ou parar a cozedura
- 10 Ajustar o relógio
- 10 Sensor de peso

FUNÇÃO DE COZEDURA

- 11 Cozinhar e aquecer com microondas manualmente
- 12 Início rápido
- 13 Microondas automático
- 14 Descongelação manual
- 15 Descongelação 6º Sentido
- 16 Grelhador manual
- 17 Grelhador automático
- 18 Crisp manual
- 19 Microondas 6º Sentido
- 20 Convecção manual
- 21 Convecção automática
- 22 Grelhador combi
- 23 Ventoinha Combi
- 24 Vapor 6º Sentido
- 25 Como cozer massa e arroz com o microondas

GUIA PARA RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

- 26 Guia para resolução de problemas

SUGESTÕES AMBIENTAIS

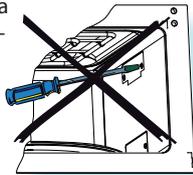
- 26 Sugestões ambientais

INSTALAÇÃO

ANTES DE LIGAR

 **V**ERIFIQUE SE A TENSÃO indicada na placa de características equivale à tensão da corrente eléctrica da sua casa.

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



COLOQUE O FORNO NUMA SUPERFÍCIE ESTÁVEL E NIVELADA suficientemente forte para suportar o forno e os utensílios alimentares que venham a ser introduzidos no mesmo. Manuseie cuidadosamente o forno.



Coloque o forno afastado de outras fontes de energia. Para possibilitar 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. O forno microondas não deve ser colocado dentro de um armário. Este forno não se destina a ser colocado ou utilizado numa superfície de trabalho com distância inferior a 850 mm acima do nível do chão.

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 ficha 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 DE ALIMENTAÇÃO FOR DEMASIADO CURTO,



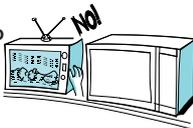
solicite a um electricista ou um técnico qualificado que instale uma tomada perto do aparelho.

AVISO: A utilização incorrecta da ficha de ligação à terra pode originar risco de choque eléctrico. Contacte um electricista ou um técnico qualificado se não compreender em absoluto as instruções para ligação à terra ou, em caso de dúvida, se o microondas se encontra devidamente ligado à terra.

DEPOIS DE LIGAR

OFORNO SÓ PODERÁ SER LIGADO se a porta estiver bem fechada.

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



ALIGAÇÃO DESTE APARELHO À TERRA é obrigatória. 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 PARA CONSULTA FUTURA



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



NÃO UTILIZE O MICROONDAS para secar roupas, 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 painel de disjuntores.



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



NÃO DEIXE O FORNO SEM VIGILÂNCIA,, especialmente quando estiver a utilizar papel, plástico ou outros materiais combustíveis no processo de cozedura. O papel poderá carbonizar ou queimar e alguns plásticos poderão derreter se forem utilizados ao aquecer alimentos.

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



NÃO UTILIZE produtos químicos corrosivos ou vapores neste aparelho. Este tipo de forno foi concebido especificamente para aquecer ou cozinhar alimentos. Não se destina a ser utilizado em laboratórios ou na indústria.



NÃO PENDURE NEM COLOQUE artigos pesados sobre a porta, pois tal poderá danificar a abertura e as dobradiças do forno. Não utilize o puxador da porta para pendurar objectos.



O APARELHO E OS COMPONENTES ACESSÍVEIS podem aquecer durante a utilização. Deve evitar tocar os elementos de aquecimento. As crianças com idade inferior a 8 anos deverão ser mantidas afastadas, a menos que constantemente vigiadas.



ESTE APARELHO PODE SER UTILIZADO POR CRIANÇAS com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, se forem supervisionadas ou tiverem recebido instruções quanto à utilização segura do aparelho e compreendam os perigos em questão. A limpeza e manutenção não devem ser efectuadas por crianças, a menos que tenham idade igual ou superior a 8 anos e que sejam vigiadas.. As crianças devem ser vigiadas ao utilizar outras fontes de calor (se disponíveis) individualmente ou em conjunto com o 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 falta de experiência ou conhecimento, excepto se forem vigiadas ou tiverem recebido instruções relativas à utilização do aparelho por parte pessoa responsável pela sua segurança.

AS CRIANÇAS DEVEM SER VIGIADAS, para garantir que não brincam com o aparelho.



NÃO UTILIZE O 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 controlados através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.

OVOS

NÃO UTILIZE O 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 A UTILIZAÇÃO DOMÉSTICA!

O APARELHO NÃO DEVERÁ FUNCIONAR 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 produto perto de um lava-loiça, numa cave húmida ou junto de uma piscina ou similares.

NÃO UTILIZE a cavidade para armazenar objetos.

O APARELHO PODE AQUECER durante a utilização. Deve evitar tocar os elementos de aquecimento no interior do forno.

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



FRITOS

NÃO UTILIZE O 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.

LÍQUIDOS

POR EX., 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

CONSULTE SEMPRE o livro de receitas do microondas para obter mais informações. Especialmente, ao 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 escaldar ou 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 os comprar, 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.

CERTIFIQUE-SE DE que o prato rotativo é capaz de rodar livremente antes de começar a utilizar o forno. Se o prato rotativo não rodar livremente, deverá utilizar um recipiente mais pequeno ou a função de parar o prato rotativo (consulte a secção Recipientes grandes).

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.



 Coloque 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.

RECIPIENTES GRANDES

UTILIZE O BOTÃO PARA PARAR O PRATO ROTATIVO ao cozinhar com recipientes grandes que não rodam livremente no forno. Esta função pode ser utilizada apenas durante a cozedura com as funções microondas e Combi. O botão não funciona com as restantes funções.



VAPORIZADOR

UTILIZE O ACESSÓRIO COM O PASSADOR para alimentos tais como peixe, legumes e batatas.

COLOQUE SEMPRE O ACESSÓRIO no prato rotativo de vidro.



CESTO DE ARAME

UTILIZE O CESTO DE ARAME SUPERIOR quando cozinhar com o grelhador.

UTILIZE O CESTO DE ARAME INFERIOR ao cozinhar as funções de convecção ou combi.



PRATO CRISP

COLOQUE OS ALIMENTOS DIRETAMENTE NO PRATO CRISP.

Utilize sempre o prato rotativo de vidro como suporte quando utilizar o prato Crisp.

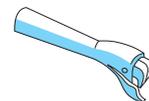
NÃO COLOQUE QUAISQUER UTENSÍLIOS no prato Crisp pois este irá aquecer rapidamente e poderá causar danos nos utensílios.

O PRATO CRISP pode ser pré-aquecido antes de ser utilizado (máx. 3 min.).



PEGA CRISP

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



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 papel de cozinha com limpa vidros. Aplique o limpa vidros em papel 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 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 DEIXE QUE AS GORDURAS** ou partículas de alimentos se acumulem em torno 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 ao adicionar sumo de limão numa chávena com água e colocá-la no prato rotativo, deixando ferver durante alguns minutos.

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

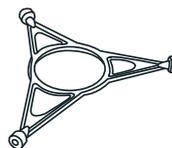
 **O FORNO** deve ser limpo com regularidade e qualquer resíduo de comida eliminado.

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 REGULARMENTE O GRELHADOR, 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:

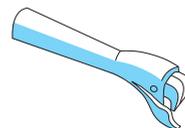
SUPORE DO PRATO ROTATIVO.



PRATO ROTATIVO DE VIDRO



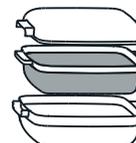
PEGA CRISP



CESTO DE ARAME



VAPORIZADOR



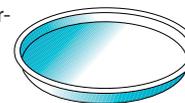
LIMPEZA CUIDADOSA:

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

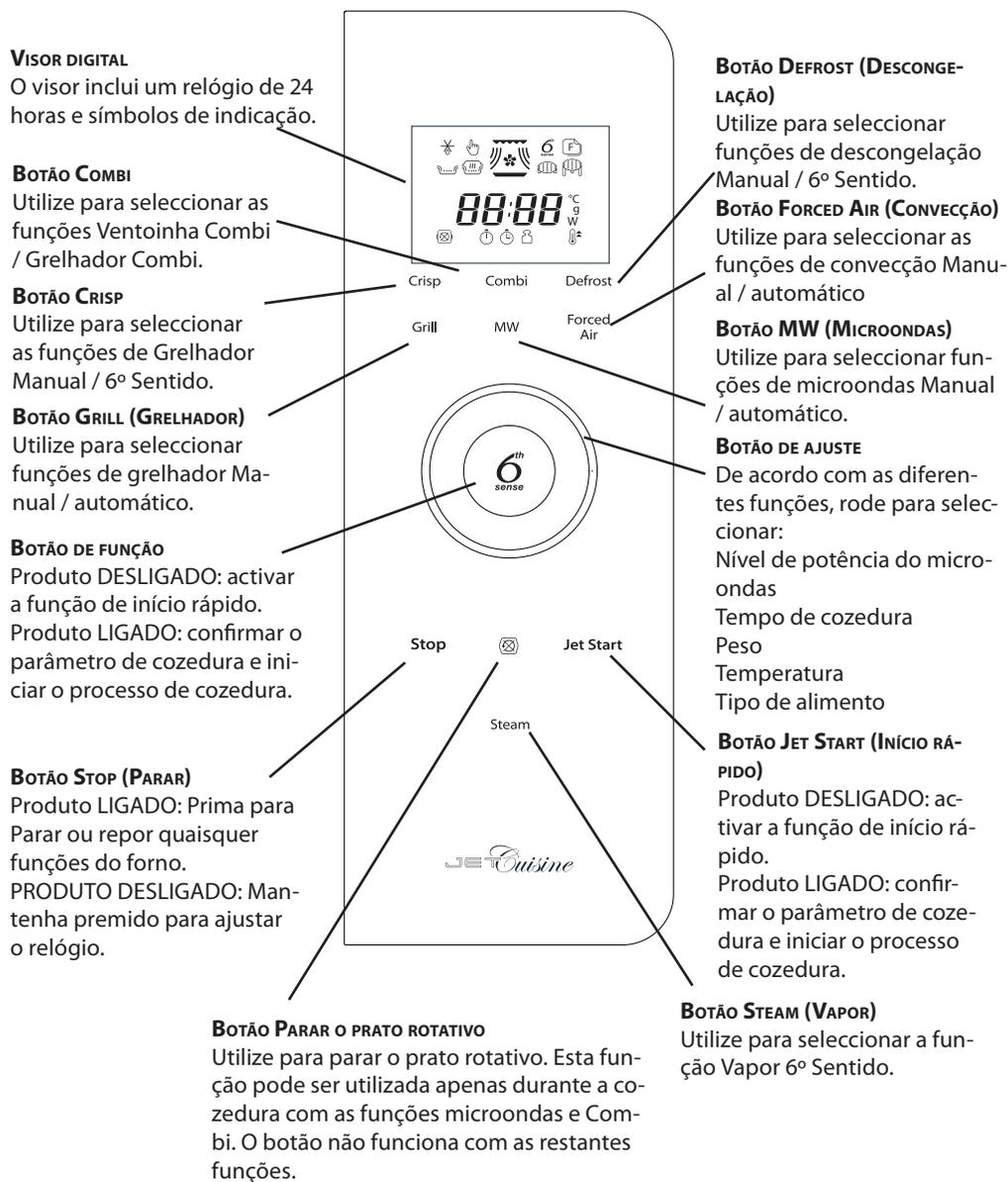
DEIXE o prato crisp arrefecer antes de o limpar.

 **NÃO** mergulhe o prato crisp nem o enxagúe em água enquanto este estiver quente. O arrefecimento rápido poderá danificá-lo.

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



PAINEL DE CONTROLO



PROTECÇÃO / SEGURANÇA PARA CRIANÇAS

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



QUANDO A FUNÇÃO DE SEGURANÇA ESTÁ ACTIVADA, a porta deve ser aberta e fechada para dar início à cozedura, caso contrário o visor apresentará:

do or (PORTA)

INTERROMPER OU PARAR A COZEDURA

PARA INTERROMPER A COZEDURA:

A COZEDURA PODE SER INTERROMPIDA para verificar, virar ou mexer os alimentos, abrindo a porta. O ajuste será mantido durante 10 minutos.



PARA PROSSEGUIR COM A COZEDURA:

FECHE A PORTA e prima o botão Jet Start (Início rápido) ou o botão de função UMA VEZ. A cozedura é reiniciada a partir do ponto em que foi interrompida.

SE NÃO DESEJAR CONTINUAR A COZINHAR:

RETIRE OS ALIMENTOS, feche a porta e prima o botão STOP (Parar).

NOTA: Concluída a cozedura, é normal que a ventoinha, o prato rotativo e a luz interior continuem ligados até premir o botão STOP (Parar).

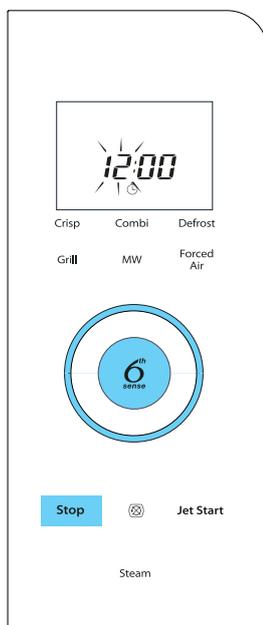
SOARÁ UM SINAL SONORO a cada minuto, durante 10 minutos, quando a cozedura estiver concluída. Prima o botão STOP (Parar) ou abra a porta para anular o sinal.

ADICIONAR/VIRAR/MEXER OS ALIMENTOS

PARA ALGUNS TIPOS DE ALIMENTOS, é necessário adicionar, virar ou mexer os alimentos durante a cozedura (varia de acordo com os modelos). Nesses casos o forno irá parar e avisar para executar a acção necessária.

SE NÃO ABRIR A PORTA NUM PERÍODO DE 2 MINUTOS O FORNO IRÁ:	
ADICIONAR	Parar e entrar em "modo de espera".
MEXER	Continuar o processo de cozedura. Neste caso, o resultado final poderá não ser o esperado.
VIRAR	Continuar o processo de cozedura. Neste caso, o resultado final poderá não ser o esperado.
QUANDO NECESSÁRIO, DEVERÁ SEGUIR OS PASSOS SEGUINTE:	
① Abra a porta.	
② Adicione, mexa ou vire os alimentos.	
③ Feche a porta e reinicie premindo o botão de função.	

AJUSTAR O RELÓGIO



QUANDO LIGAR O APARELHO PELA PRIMEIRA VEZ ou após uma falha de energia, é necessário ajustar o relógio. Se não ajustar o relógio, o visor continuará a apresentar ":" em vez das horas.

NOTA: PODE MANTER PREMIDO DURANTE ALGUNS SEGUNDOS O BOTÃO STOP (PARAR) em modo de espera para aceder ao modo de ajuste do relógio.

- 1 **RODE O BOTÃO DE AJUSTE** para definir as horas.
- 2 **PRIMA O BOTÃO DE FUNÇÃO.** (Os dois dígitos do lado direito (minutos) irão piscar).
- 3 **RODE O BOTÃO DE AJUSTE** para definir os minutos.
- 4 **PRIMA NOVAMENTE O BOTÃO DE FUNÇÃO.**

O RELÓGIO ESTÁ AJUSTADO e em funcionamento.

SE PREMIR O BOTÃO STOP (Parar) no modo de ajuste do relógio, o relógio será desactivado e o visor apresentará ":".

NOTA: MANTENHA A PORTA ABERTA ENQUANTO AJUSTA O RELÓGIO. Terá, assim, 10 minutos para concluir o ajuste do relógio. Caso contrário, cada passo deverá ser realizado em 60 segundos.

SENSOR DE PESO



ESTE FORNO MICROONDAS UTILIZA TECNOLOGIA DE SENSOR DE PESO para funções de 6º Sentido (descongelar, dourar e vapor); quando seleccionar uma destas funções de 6º Sentido, apenas tem de seleccionar o tipo de alimento que deseja preparar e premir Start (Iniciar): o microondas detecta automaticamente o peso dos alimentos e define o tempo de cozedura em concordância.

DURANTE A FASE DE PESAGEM, o ícone do peso pisca e a barra de progresso apresenta o processo de cálculo do peso (consulte a imagem que se segue referente à função de 6º Sentido para descongelar).



CALIBRAÇÃO DO SENSOR DE PESO

A tecnologia de sensor de peso requer um processo de calibração antes da primeira utilização. Sugerimos que o utilizador efectue a calibração uma vez por ano.

O PROCESSO DE CALIBRAÇÃO DEVE SER EFECTUADO com apenas o prato rotativo de vidro no interior do aparelho.

MANTENHA O BOTÃO PREMIDO durante alguns segundos para parar o prato rotativo.



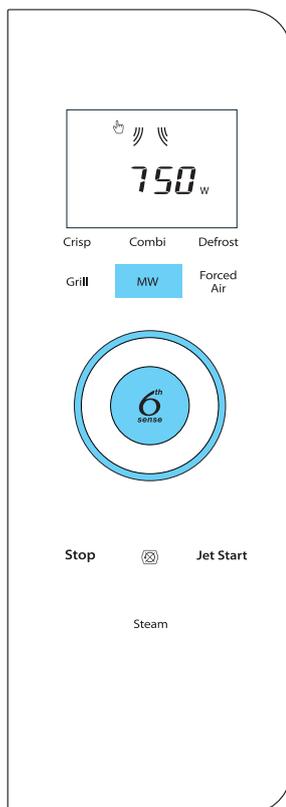
SERÁ INICIADO O PROCESSO DE CALIBRAÇÃO e o visor apresentará:

- ícone do peso a piscar
- barra de progresso da calibração



QUANDO O PROCESSO DE CALIBRAÇÃO estiver concluído, o microondas regressará ao modo de espera.

COZINHAR E AQUECER COM O MICROONDAS MANUALMENTE



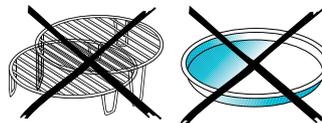
UTILIZE ESTA FUNÇÃO para normal cozedura e aquecimento de legumes, peixe, batatas e carne.

- 1** PRIMA O BOTÃO **MW (MO)**.
- 2** RODE O BOTÃO DE AJUSTE para visualizar o ícone do "modo manual" e prima o botão de função para confirmar.
- 3** RODE O BOTÃO DE AJUSTE para definir a potência.
- 4** PRIMA O BOTÃO DE FUNÇÃO.
- 5** RODE O BOTÃO DE AJUSTE para definir o tempo de cozedura.
- 6** PRIMA O BOTÃO DE FUNÇÃO. A função será iniciada.

ASSIM QUE O PROCESSO DE COZEDURA TIVER SIDO INICIADO

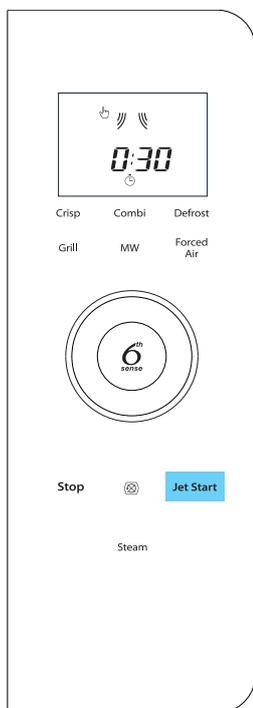
PARA AJUSTAR A POTÊNCIA: Prima o botão MW (MO) e rode o botão de função para ajustar o valor.

PARA AUMENTAR/DIMINUIR O TEMPO: Rode o botão de ajuste ou prima o botão Jet Start (Início rápido)/botão de função para aumentar 30 segundos.



SELECÇÃO DO NÍVEL DE POTÊNCIA

APENAS MICROONDAS	
POTÊNCIA	UTILIZAÇÃO SUGERIDA:
JET (950 W)	AQUECER bebidas, água, sopas, café, chá ou outros alimentos com elevado conteúdo de água. Se os alimentos contiverem ovos ou cremes, seleccione uma potência inferior.
750 W	COZINHAR peixe, carne, legumes, etc.
650 W	COZINHAR pratos sem mexer.
500 W	COZINHADOS QUE EXIGEM MAIS CUIDADOS , como molhos altamente proteicos, queijo e pratos com ovos e para concluir a cozedura em caçarolas.
350 W	COZINHAR estufados, derreter manteiga.
160 W	DESCONGELAR.
90 W	DERRETER manteiga, queijos e gelados.



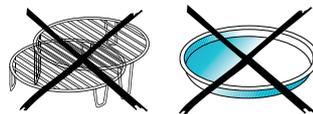
INÍCIO RÁPIDO



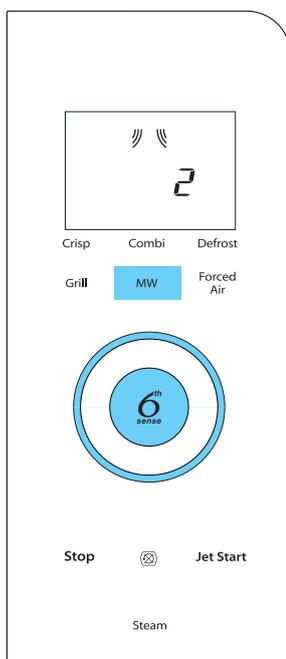
ESTA FUNÇÃO É UTILIZADA para aquecer rapidamente alimentos com elevado conteúdo de água, tais como sopas, café ou chá.

- 1 **PRIMA O BOTÃO JET START (INÍCIO RÁPIDO) OU BOTÃO DE FUNÇÃO.**

ESTA FUNÇÃO começa automaticamente com a potência máxima do microondas e o tempo de cozedura definido para 30 segundos. Cada vez que premir o botão 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.

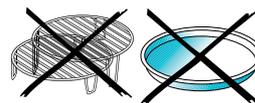


MICROONDAS AUTOMÁTICO



UTILIZE ESTA FUNÇÃO PARA cozinhar vários tipos de alimentos. **O FORNO IRÁ** seleccionar automaticamente o método, tempo e potência para a cozedura.

- 1 **PRIMA O BOTÃO MW (MO).**
- 2 **PRIMA O BOTÃO DE FUNÇÃO** para confirmar o Modo auto.
- 3 **RODE O BOTÃO DE AJUSTE** para seleccionar o tipo de alimento (consulte a tabela).
- 4 **PRIMA O BOTÃO DE FUNÇÃO.**
- 5 **RODE O BOTÃO DE AJUSTE** para definir o peso dos alimentos.
- 6 **PRIMA O BOTÃO DE FUNÇÃO.** A função será iniciada.



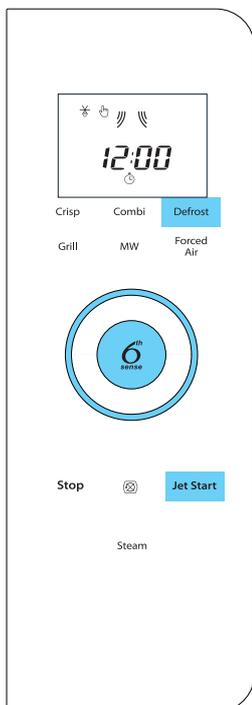
	TIPO DE ALIMENTO	QUANTIDADE	DURANTE A COZEDURA
1	BATATAS ASSADAS	200G - 1KG	
2	BEBIDAS	150G - 600G	
3	CARNE, CONGELADA	200G - 500G	MEXER ALIMENTOS
4	MASSA, CONGELADA	250G - 550G	MEXER ALIMENTOS
5	PIPOCAS	100G	
6	ARROZ, CONGELADO	300G - 650G	MEXER ALIMENTOS
7	SOPA, CONGELADA	250G - 1KG	MEXER ALIMENTOS
8	LEGUMES, ENLATADOS	200G - 600G	
9	LEGUMES, FRESCOS	200G - 800G	
10	LEGUMES, CONGELADOS	150G - 600G	

PARA ALIMENTOS NÃO INDICADOS NESTA TABELA e se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado, deverá seleccionar a função manual.

PARA OBTER INFORMAÇÕES para adicionar/mexer/virar os alimentos, consulte a tabela na página 9.



DESCONGELAÇÃO MANUAL



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

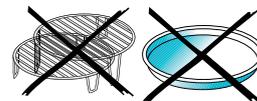
- 1** PRIMA O BOTÃO **DEFROST (DESCONGELAR)**.
- 2** RODE O BOTÃO DE AJUSTE para visualizar o ícone do "modo manual" e prima o botão de função para confirmar.
- 3** RODE O BOTÃO DE AJUSTE para definir o tempo de cozedura.
- 4** PRIMA O BOTÃO DE FUNÇÃO. A função será iniciada.

SUGESTÕES PARA ALIMENTOS CONGELADOS:

SE O ALIMENTO ESTIVER MAIS QUENTE do que a temperatura de congelação (-18°C), seleccione um tempo de cozedura inferior.

SE O ALIMENTO ESTIVER MAIS FRIO do que a temperatura de congelação (-18°C), seleccione um tempo de cozedura superior.

MAIS SUGESTÕES:



VERIFIQUE E INSPECIONE 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).

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).

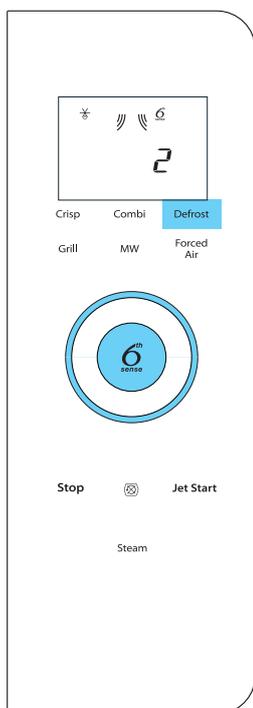


ALIMENTOS COZIDOS, GUISADOS E MOLHOS DE CARNE descongelam melhor se mexidos durante o tempo de descongelação.

VIRE GRANDES PEDAÇOS a meio do processo de descongelação.

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

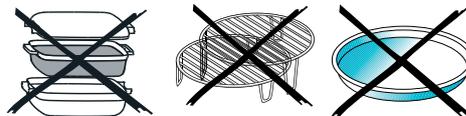
O TEMPO DE ESPERA APÓS A DESCONGELAÇÃO MELHORA sempre o resultado, já que a temperatura será distribuída de forma uniforme por todos os alimentos.



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

PARA OBTER O MELHOR RESULTADO, recomendamos descongelar directamente no prato rotativo de vidro. Se necessário, é possível utilizar um recipiente de plástico adequado para microondas.

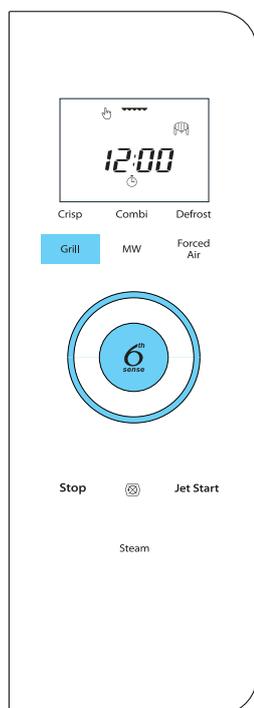
- 1 **PRIMA O BOTÃO DEFROST (DESCONGELAR).**
- 2 **PRIMA O BOTÃO DE FUNÇÃO** para confirmar o modo 6º Sentido.
- 3 **RODE O BOTÃO DE AJUSTE** para seleccionar o tipo de alimento (consulte a tabela).
- 4 **PRIMA O BOTÃO DE FUNÇÃO.** A função será iniciada.



Esta é uma função de sensor do peso. O peso será calculado automaticamente.

TIPO DE ALIMENTO		QUANTIDADE	SUGESTÕES
1	PEIXE	100G - 1,5KG	Inteiro, bifes ou filetes.
2	CARNE	100G - 2KG	Carne picada, escalopes, bifes e assados.
3	AVES	100G - 2,5KG	Frango inteiro, porções ou filetes.
4	LEGUMES	100G - 1,5KG	Legumes inteiros, ervilhas, brócolos, etc.

PARA ALIMENTOS NÃO INDICADOS NESTA TABELA e se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado, deverá seleccionar a função manual.
PARA OBTER INFORMAÇÕES para adicionar/mexer/virar os alimentos, consulte a tabela na página 9.



GRELHADOR MANUAL

UTILIZE ESTA FUNÇÃO PARA dar rapidamente uma agradável superfície tostada aos alimentos, como tostas de queijo e sanduíches quentes, salsichas, espetadas, puré de batata, frutos gratinados.

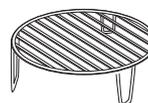
- 1 **PRIMA O BOTÃO GRILL (GRELHADOR).**
- 2 **RODE O BOTÃO DE AJUSTE** para visualizar o ícone do "modo manual" e prima o botão de função para confirmar.
- 3 **RODE O BOTÃO DE AJUSTE** para definir o tempo de cozedura.
- 4 **PRIMA O BOTÃO DE FUNÇÃO.** A função será iniciada.

NÃO DEIXE A PORTA DO FORNO ABERTA durante longos períodos quando o grelhador está em funcionamento, já que provocará uma descida de temperatura.

 **QUANDO UTILIZAR ESTA FUNÇÃO, CERTIFIQUE-SE** de que os utensílios que vai utilizar são resistentes ao calor do forno.

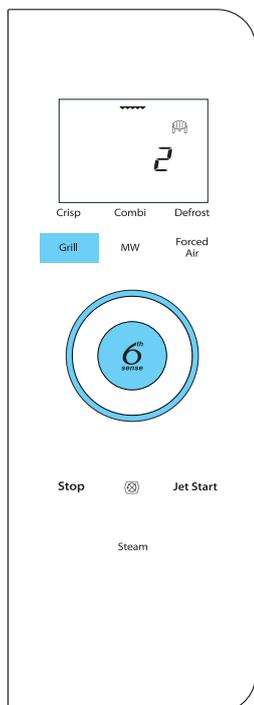
 **NÃO UTILIZE UTENSÍLIOS DE PLÁSTICO** para grelhar. Os utensílios poderão derreter. Os utensílios de madeira ou de papel também não são adequados.

Cesto superior



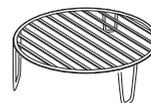
GRELHADOR AUTOMÁTICO

UTILIZE ESTA FUNÇÃO para tostas, tostas mistas e salsichas.

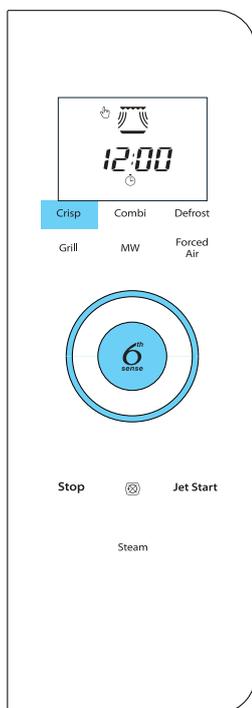


- 1 **PRIMA O BOTÃO GRILL (GRELHADOR).**
- 2 **PRIMA O BOTÃO DE FUNÇÃO** para confirmar o Modo auto.
- 3 **RODE O BOTÃO DE AJUSTE** para seleccionar o tipo de alimento.
- 4 **PRIMA O BOTÃO DE FUNÇÃO.**
- 5 **RODE O BOTÃO DE AJUSTE** para definir o peso dos alimentos.
- 6 **PRIMA O BOTÃO DE FUNÇÃO.** A função será iniciada.

Cesto superior



TIPO DE ALIMENTO	QUANTIDADE	SUGESTÕES	DURANTE A COZEDURA
1 TOSTAS MISTAS	60-120g	PREPARE sanduíches mistas duplas e coloque no centro da grelha. Vire as sanduíches quando o forno indicar.	VIRAR ALIMENTOS
2 SALSICHAS	100-400g	COLOQUE no centro da grelha e vire as salsichas quando o forno indicar.	VIRAR ALIMENTOS
3 TOSTAS	40-80g	COLOQUE no centro da grelha e vire as tostas quando o forno indicar.	VIRAR ALIMENTOS
<p>PARA ALIMENTOS NÃO INDICADOS NESTA TABELA e se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado, deverá seleccionar a função manual.</p> <p>PARA OBTER INFORMAÇÕES para adicionar/mexer/virar os alimentos, consulte a tabela na página 9.</p>			



CRISP MANUAL



UTILIZE ESTA FUNÇÃO PARA aquecer e cozinhar pizzas e outros alimentos à base de massa, fritar bacon e ovos, salsichas, hambúrgueres. Pincele um pouco de óleo no prato crisp. A principal característica desta função é alourar simultaneamente a parte superior e a parte inferior os alimentos.

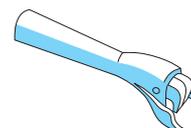
- 1 **PRIMA O BOTÃO CRISP.**
- 2 **RODE O BOTÃO DE AJUSTE** para visualizar o ícone do "modo manual" e prima o botão de função para confirmar.
- 3 **RODE O BOTÃO DE AJUSTE** para definir o tempo de cozedura.
- 4 **PRIMA O BOTÃO DE FUNÇÃO.** A função será iniciada.

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

SUGERIMOS QUE PRÉ-AQUEÇA o forno e o prato Crisp antes de colocar os alimentos.



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



NÃO É POSSÍVEL ALTERAR o nível de potência ou ligar/desligar o grelhador, durante a utilização da função Crisp.



O FORNO UTILIZA AUTOMATICAMENTE a função de microondas e grelhador para aquecer o prato Crisp. Deste modo o prato Crisp atingirá rapidamente a sua temperatura de funcionamento e começará a alourar 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 durante a utilização desta função.

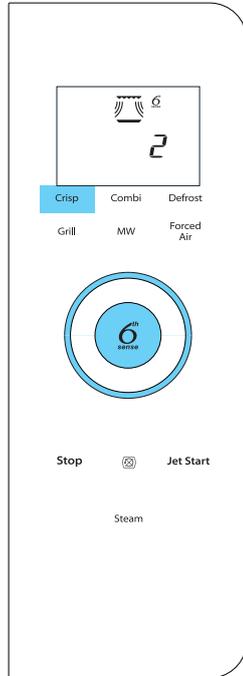


NÃO COLOQUE O PRATO CRISP QUENTE em superfícies susceptíveis ao calor.



TENHA CUIDADO, NÃO TOQUE no tecto por baixo da resistência do grelhador.



6th
sense

CRISP 6º SENTIDO



UTILIZE ESTA FUNÇÃO PARA cozinhar vários tipos de alimentos congelados. Permite também descongelar o pão congelado e transformá-lo num pão quente e estaladiço. (consulte o Tipo de alimento 8 na tabela abaixo)
O FORNO IRÁ seleccionar automaticamente o método, tempo e potência para a cozedura.

- 1** PRIMA O BOTÃO **CRISP**.
- 2** PRIMA O BOTÃO DE FUNÇÃO para confirmar o modo 6º Sentido.
- 3** RODE O BOTÃO DE AJUSTE para seleccionar o tipo de alimento (consulte a tabela).
- 4** PRIMA O BOTÃO DE FUNÇÃO. A função será iniciada.

A COZEDURA É ANTECEDIDA por uma fase de pré-aquecimento para determinados alimentos.

DURANTE o processo de pré-aquecimento, será apresentado PRE-HEAT (Pré-aquecimento) no visor.

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



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



Esta é uma função de sensor do peso. O peso será calculado automaticamente.

TIPO DE ALIMENTO	QUANTIDADE	ACESSÓRIOS A UTILIZAR	DURANTE A COZEDURA
1 ASAS DE FRANGO	250-500G	UTILIZAR PRATO CRISP	VIRAR ALIMENTOS
2 CORDON BLEU	1 - 4 PORÇÕES	INSERIR O PRATO CRISP VAZIO PARA PRÉ-AQUECER. ADICIONAR ALIMENTOS QUANDO FOR APRESENTADA A MENSAGEM "ADD FOOD" (ADICIONAR ALIMENTOS)	VIRAR ALIMENTOS
3 FILETES DE PEIXE	250-500G	INSERIR O PRATO CRISP VAZIO PARA PRÉ-AQUECER. ADICIONAR ALIMENTOS QUANDO FOR APRESENTADA A MENSAGEM "ADD FOOD" (ADICIONAR ALIMENTOS)	VIRAR ALIMENTOS
4 BATATAS FRITAS	250-500G	UTILIZAR PRATO CRISP	MEXER ALIMENTOS
5 PAN PIZZA	300-750G	UTILIZAR PRATO CRISP	
6 PIZZA DE MASSA FINA	250-750G	UTILIZAR PRATO CRISP	
7 QUICHE	250-600G	UTILIZAR PRATO CRISP	
8 DESCONGELAR PÃO 	50-650G	UTILIZAR PRATO CRISP	VIRAR ALIMENTOS

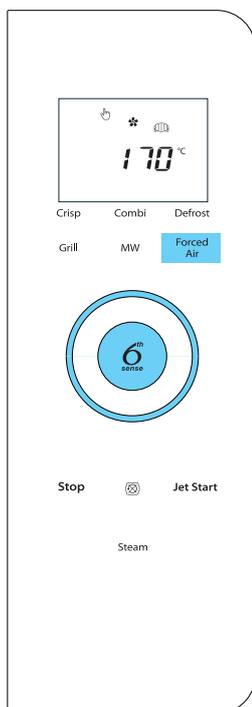
PARA ALIMENTOS NÃO INDICADOS NESTA TABELA e se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado, deverá seleccionar a função manual.

Nota: Pode colocar pequenas quantidades de óleo ou manteiga no prato Crisp durante o pré-aquecimento.

PARA OBTER INFORMAÇÕES para adicionar/mexer/virar os alimentos, consulte a tabela na página 9.



CONVECÇÃO MANUAL



UTILIZE ESTA FUNÇÃO PARA cozinhar merengues, pastéis, bolos, biscoitos, queques, soufflés, aves e carne assada.

- 1 PRIMA O BOTÃO FORCED AIR (CONVECÇÃO).**
- 2 RODE O BOTÃO DE AJUSTE** para visualizar o ícone do "modo manual" e prima o botão de função para confirmar.
- 3 RODE O BOTÃO DE AJUSTE** para definir a temperatura.
- 4 PRIMA O BOTÃO DE FUNÇÃO.**
- 5 RODE O BOTÃO DE AJUSTE** para definir o tempo de cozedura.
- 6 PRIMA O BOTÃO DE FUNÇÃO.** A função será iniciada.

A COZEDURA É ANTECEDIDA por uma fase de pré-aquecimento.

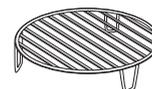


ASSIM QUE O PROCESSO DE COZEDURA TIVER SIDO INICIADO

PARA AJUSTAR A TEMPERATURA: Prima o botão Forced Air (Convecção) e rode o botão de função para ajustar o valor.

PARA AUMENTAR/DIMINUIR O TEMPO: Rode o botão de ajuste ou prima o botão Jet Start (Início rápido)/botão de função para aumentar 30 segundos.

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



UTILIZE O PRATO CRISP como tabuleiro quando cozinhar alimentos pequenos como biscoitos ou queques. Coloque o prato no cesto de arame inferior.



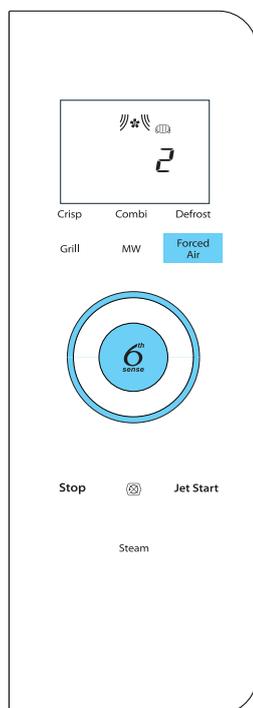
QUANDO UTILIZAR ESTA FUNÇÃO, CERTIFIQUE-SE de que os utensílios que vai utilizar são resistentes ao calor do forno.



CONVECÇÃO AUTOMÁTICA



UTILIZE ESTA FUNÇÃO para cozinhar bolos, biscoitos, queques e pães.
COLOQUE SEMPRE OS ALIMENTOS no cesto de arame inferior.

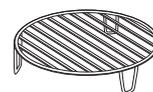


- 1 **PRIMA O BOTÃO FORCED AIR (CONVECÇÃO).**
- 2 **PRIMA O BOTÃO DE FUNÇÃO** para confirmar o Modo auto.
- 3 **RODE O BOTÃO DE AJUSTE** para seleccionar o tipo de alimento.
- 4 **PRIMA O BOTÃO DE FUNÇÃO.**
- 5 **RODE O BOTÃO DE AJUSTE** para definir o peso dos alimentos.
- 6 **PRIMA O BOTÃO DE FUNÇÃO.** A função será iniciada.

A COZEDURA É ANTECEDIDA por uma fase de pré-aquecimento para determinados alimentos.

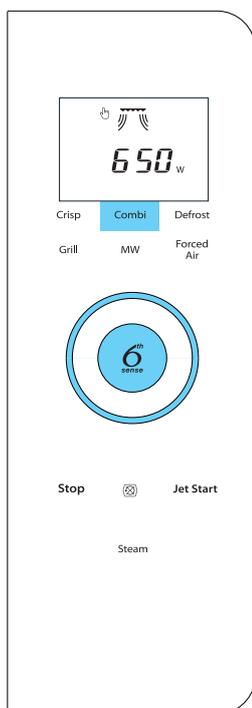
DURANTE o processo de pré-aquecimento, será apresentado PRE-HEAT (Pré-aquecimento) no visor.

 **QUANDO UTILIZAR ESTA FUNÇÃO, CERTIFIQUE-SE** de que os utensílios que vai utilizar são adequados ao microondas e resistentes ao calor do forno.



TIPO DE ALIMENTO	QUANTIDADE	SUGESTÕES
1 BOLOS	400-800G	UTILIZE uma forma para bolos adequada ao microondas e resistente ao calor do forno.
2 BISCOITOS	600G	UTILIZE o prato crisp como tabuleiro, coberto com papel vegetal. ADICIONE os alimentos quando o forno o indicar.
3 QUEQUES	600G	UTILIZE o prato crisp como tabuleiro e coloque formas de papel no prato. ADICIONE os alimentos quando o forno o indicar.
4 PÃES PRÉ-COZINHADOS, CONGELADOS	300G	Adicione quando o forno estiver pré-aquecido.
5 PÃES PRÉ-COZINHADOS	300G	Para pães embalados em vácuo. Adicione quando o forno estiver pré-aquecido.

PARA ALIMENTOS NÃO INDICADOS NESTA TABELA e se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado, deverá seleccionar a função manual.



GRELHADOR COMBI



UTILIZE ESTA FUNÇÃO PARA cozinhar alimentos mais volumosos e alourar a superfície superior, tal como gratinados, lasanha, aves e batatas assadas.

- 1 PRIMA REPETIDAMENTE O BOTÃO COMBI** para definir a função de grelhador combi.
- 2 RODE O BOTÃO DE AJUSTE** para definir a potência.
- 3 PRIMA O BOTÃO DE FUNÇÃO.**
- 4 RODE O BOTÃO DE AJUSTE** para definir o tempo de cozedura.
- 5 PRIMA O BOTÃO DE FUNÇÃO.** A função será iniciada.

ASSIM QUE O PROCESSO DE COZEDURA TIVER SIDO INICIADO

PARA AJUSTAR A POTÊNCIA: Prima o botão MW (MO) e rode o botão de função para ajustar o valor.

PARA AUMENTAR/DIMINUIR O TEMPO: Rode o botão de ajuste ou prima o botão Jet Start (Início rápido)/botão de função para aumentar 30 segundos.

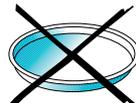
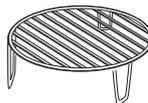
NÃO DEIXE A PORTA DO FORNO ABERTA durante longos períodos quando o grelhador está em funcionamento, já que provocará uma descida de temperatura.

SE DESEJAR PREPARAR GRANDES GRATINADOS sem movimento de rotação, vire o prato após aproximadamente a meio do tempo de cozedura. Esta acção é necessária para alourar toda a superfície.

QUANDO UTILIZAR ESTA FUNÇÃO, CERTIFIQUE-SE de que os utensílios que vai utilizar são adequados ao microondas e resistentes ao calor do forno.

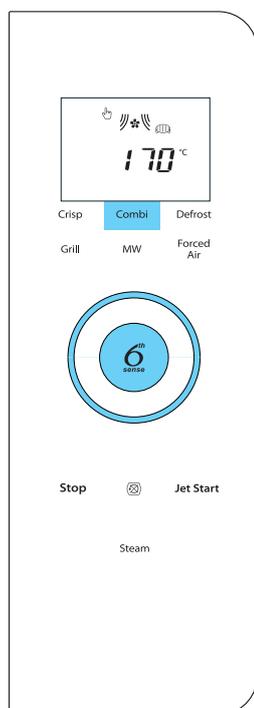
NÃO UTILIZE UTENSÍLIOS DE PLÁSTICO para grelhar. Os utensílios poderão derreter. Os utensílios de madeira ou de papel também não são adequados.

Cesto superior



SELECÇÃO DO NÍVEL DE POTÊNCIA

GRELHADOR COMBI	
POTÊNCIA	UTILIZAÇÃO SUGERIDA:
650 W	COZINHAR legumes e gratinados
350 - 500 W	COZINHAR aves e lasanha
160 - 350 W	COZINHAR peixe e gratinados congelados
160 W	COZINHAR carne
90 W	FRUTOS GRATINADOS
0 W	ALOIRAR apenas durante a cozedura



VENTOINHA COMBI



UTILIZE ESTA FUNÇÃO PARA cozinhar e aloirar alimentos volumosos, como carnes assadas, aves, batatas com casca, alimentos congelados já preparados, bolos, pastéis, peixe e pudins.

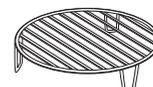
- 1** PRIMA REPETIDAMENTE O BOTÃO **COMBI** PARA DEFINIR a função de ventoinha combi.
- 2** RODE O BOTÃO DE AJUSTE para definir a temperatura.
- 3** PRIMA O BOTÃO DE FUNÇÃO.
- 4** RODE O BOTÃO DE AJUSTE para definir a potência.
- 5** PRIMA O BOTÃO DE FUNÇÃO.
- 6** RODE O BOTÃO DE AJUSTE para definir o tempo de cozedura.
- 7** PRIMA O BOTÃO DE FUNÇÃO. A função será iniciada.

ASSIM QUE O PROCESSO DE COZEDURA TIVER SIDO INICIADO

PARA AJUSTAR A POTÊNCIA/TEMPERATURA: Prima o botão MW (MO) / Forced Air (Convecção) e rode o botão de função para ajustar o valor.

PARA AUMENTAR/DIMINUIR O TEMPO: Rode o botão de ajuste ou prima o botão Jet Start (Início rápido)/botão de função para aumentar 30 segundos.

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



QUANDO UTILIZAR ESTA FUNÇÃO, CERTIFIQUE-SE de que os utensílios que vai utilizar são adequados ao microondas e resistentes ao calor do forno.



SELECÇÃO DO NÍVEL DE POTÊNCIA

CONVECÇÃO COMBI	
POTÊNCIA	UTILIZAÇÃO SUGERIDA:
350 W	COZINHAR aves, batatas com casca, lasanha e peixe
160 W	COZINHAR carne assada e bolos de frutas
90 W	COZINHAR bolos e pastéis

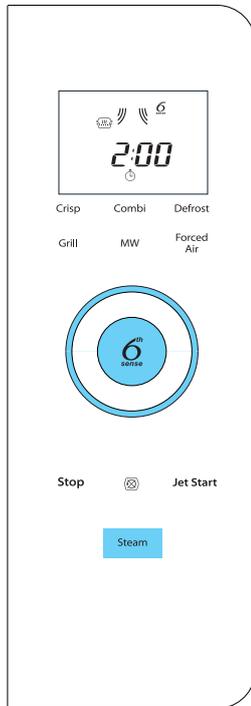
VAPOR 6º SENTIDO



UTILIZE ESTA FUNÇÃO PARA tipos de alimentos tais como legumes e peixe.

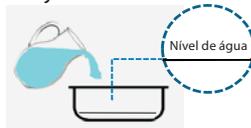
UTILIZE SEMPRE O ACESSÓRIO PARA FERVER E O

VAPORIZADOR FORNECIDO quando utilizar esta função.

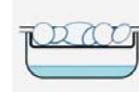


A: Coloque água

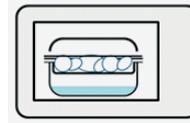
até ao nível de água marcado na tija.



B: Insira a grelha e coloque os alimentos.



C: Tape com a tampa e introduza no forno.



D: Defina a função no painel de controlo

- 1 **Prima o botão Steam (Vapor).**
- 2 **RODE O BOTÃO DE AJUSTE** para seleccionar o tipo de alimento (consulte a tabela).
- 3 **PRIMA O BOTÃO DE FUNÇÃO.** A função será iniciada.



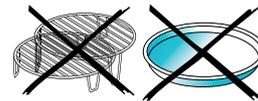
O ACESSÓRIO PARA FERVER E O VAPORIZADOR FOI concebido para ser utilizado apenas com o microondas!

NUNCA UTILIZE com outras funções.

A UTILIZAÇÃO DO ACESSÓRIO VAPORIZADOR com outra função poderá causar danos.

CERTIFIQUE-SE DE QUE o prato rotativo é capaz de rodar livremente antes de começar a utilizar o forno.

COLOQUE SEMPRE o acessório Vaporizador no prato rotativo de vidro.



Esta é uma função de sensor do peso. O peso será calculado automaticamente.

TIPO DE ALIMENTO	QUANTIDADE	SUGESTÕES
1 FILETES DE PEIXE	150-500g	DISTRIBUA OS FILETES UNIFORMEMENTE na grelha de vapor. Entrelace porções finas. Deixe repousar durante 1 - 2 minutos, após a cozedura.
2 LEGUMES	150-500g	UTILIZE TAMANHOS IGUAIS. Corte os legumes em pedaços iguais. Deixe repousar durante 1 - 2 minutos, após a cozedura.
3 LEGUMES CONGELADOS	150-500g	DEIXE REPOUSAR durante 1 - 2 minutos.
4 BATATAS / TUBÉRCULOS	150-500g	UTILIZE TAMANHOS IGUAIS. Corte os legumes em pedaços iguais. Deixe repousar durante 1 - 2 minutos, após a cozedura.
PARA ALIMENTOS NÃO INDICADOS NESTA TABELA e se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado, deverá seleccionar a função manual.		

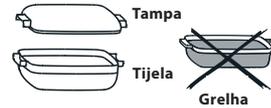


COMO COZER MASSA E ARROZ COM O MICROONDAS

É POSSÍVEL UTILIZAR O ACESSÓRIO VAPORIZADOR (SEM A GRELHA) para Cozer massa e arroz com a FUNÇÃO MICROONDAS MANUAL.

MW

Os níveis marcados no acessório ajudarão a dosear a quantidade correcta de água.

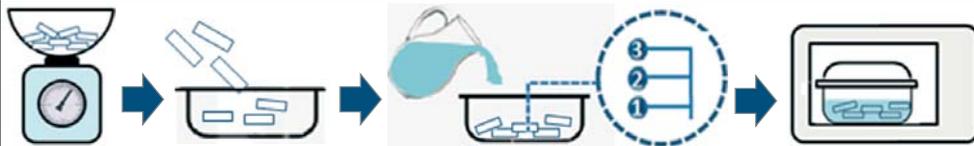


ALIMENTO	PORÇÕES	QUANTIDADE	NÍVEL
ARROZ (RICE)		100g	1
		200g	2
		300g	3
		400g	4
MASSA (PASTA)		70g	1
		140g	2
		210g	3

UTILIZAR MASSA CURTA.

SIGA O PROCEDIMENTO INDICADO ABAIXO (Exemplo para massas):

- A) Pese a massa B) Coloque a massa na tijela. Adicionar sal. C) Coloque água até ao nível D) Tape com a tampa e introduza no forno



SIGA SEMPRE a quantidade de porções indicada na tabela acima.

UTILIZE água à temperatura ambiente.

EM SEGUIDA, programe a função de MICROONDAS (ver procedimento abaixo):

FASE 1: Inicie a primeira parte do processo definindo a função de Microondas como descrito abaixo:

FASE 2: No final da primeira parte, programe o segundo processo para concluir a cozedura.

ALIMENTO	DEFINIR POTÊNCIA	DEFINIR TEMPO de acordo com os níveis:		PRIMA O BOTÃO PARA INICIAR
	Máx	NÍVEL	TEMPO	
ARROZ	 950 W	1	2,5 MIN	
		2	4 MIN	
		3	5,5 MIN	
		4	7 MIN	
MASSA	 950 W	1	4 MIN	
		2	7 MIN	
		3	9,5 MIN	

ALIMENTO	DEFINIR POTÊNCIA	DEFINIR TEMPO	PRIMA O BOTÃO PARA INICIAR
	Máx		
ARROZ	 160 W	Defina a duração da cozedura sugerida na embalagem de massa/arroz	
MASSA	 160 W		

PARA OBTER BONS RESULTADOS: No final da Fase 1 defina imediatamente a Fase 2.

GUIA PARA RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

- ❖ Se o prato rotativo e o respectivo suporte estão no lugar.
- ❖ Se a ficha está bem inserida na tomada eléctrica.
- ❖ Se a porta está bem fechada.
- ❖ Verifique os fusíveis e certifique-se de que há energia eléctrica.
- ❖ 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 tentar novamente.

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 (consulte a etiqueta de assistência). Consulte o 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 qualificada.



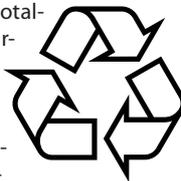
A ASSISTÊNCIA APENAS DEVE SER EXECUTADA POR UM TÉCNICO QUALIFICADO. É perigoso uma pessoa que não um técnico qualificado proceder a qualquer operação de assistência ou reparação, que envolva a remoção de qualquer tampa de protecção contra a exposição à energia das microondas.

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/CE sobre Resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (REEE). 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, recuperação e reciclagem deste produto, contacte o departamento competente local, 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.



Handwriting practice sheet with 20 horizontal blue lines. An illustration of a hand holding a pen and writing on a document is positioned in the upper right corner.

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	750 W	PIREX 3.226
12.3.2	475 G	5 ½ - 7 MIN	750 W	PIREX 3.827
12.3.3	900 G	14 - 16 MIN	750 W	PIREX 3.838
12.3.4	1.100 G	18 - 20 MIN	GRELHADOR + 650 W	PIREX 3.827
12.3.5	700 G	24 - 26 MIN	AF 200°C+ 90 W	PIREX 3.827
12.3.6	1.200 G	35 - 38 MIN	AF 200°C + 350 W	FORMA PARA TARTES
13.3	500 G	11 - 13 MIN	160 W	PRATO DE PLÁSTICO

