

AMW 835

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



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



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



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

The Whirlpool logo features the brand name in a bold, sans-serif font, with a stylized swirl graphic above the letter 'i'.

SENSING THE DIFFERENCE



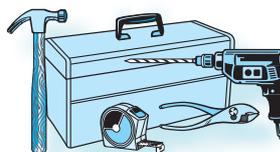
INSTALAÇÃO



MONTAGEM DO ELECTRODOMÉSTICO



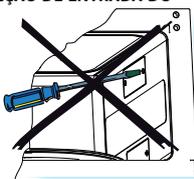
SIGA AS INSTRUÇÕES DE MONTAGEM FORNECIDAS em separado quando proceder à instalação do aparelho.



ANTES DE LIGAR

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

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



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

CERTIFIQUE-SE DE QUE O APARELHO NÃO ESTÁ DANIFICADO. Verifique se a porta do forno fecha perfeitamente contra o suporte da porta e se a junta interna da porta está danificada. Esvazie o forno e limpe o interior com um pano húmido e macio.

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

NÃO UTILIZE UMA EXTENSÃO:



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

DEPOIS DE LIGAR

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

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 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.

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.



ESTE APARELHO PODE SER UTILIZADO por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência ou conhecimentos desde que tenham supervisão ou tenham recebido instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreendam os riscos inerentes.

NÃO DEIXE AS CRIANÇAS BRINCAREM com o aparelho.

A UTILIZAÇÃO, LIMPEZA E MANUTENÇÃO PELO UTILIZADOR não devem ser realizadas por crianças, salvo se tiverem 8 anos de idade ou mais e com supervisão.



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES



AVISO!

O APARELHO E AS SUAS PARTES ACESSÍVEIS PODE FICAR QUENTES durante a utilização.

TENHA CUIDADO para não tocar nos elementos de aquecimento.

AS CRIANÇAS COM MENOS DE 8 ANOS DE IDADE devem ser mantidas afastadas, salvo se forem supervisionadas continuamente.

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.



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.

AS JUNTAS DA PORTA E AS ÁREAS DAS JUNTAS 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.





PRECAUÇÕES IMPORTANTES



GERAL

ESTE APARELHO DESTINA-SE EXCLUSIVAMENTE AO USO DOMÉSTICO!

ESTE APARELHO DESTINA-SE a ser utilizado encastrado. Não o utilize como aparelho independente.

ESTE APARELHO DESTINA-SE ao aquecimento de alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou roupa e o aquecimento de almofadas de aquecimento, chinelos, esponjas, panos molhados ou objectos semelhantes pode causar o risco de ferimentos, ignição ou incêndio.

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

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

NÃO UTILIZE A CAVIDADE para armazenar objectos.

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



FRITOS

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



UTILIZE LUVAS PARA FORNOS para evitar queimaduras quando tocar nos recipientes, em componentes do forno e nas caçarolas após a cozedura.

LÍQUIDOS

POR EXEMPLO, BEBIDAS OU ÁGUA. Poderá ocorrer um sobreaquecimento do líquido além do ponto de ebulição sem que se verifique o borbulhar. Tal poderá resultar num derramamento súbito do líquido quente.



Para evitar esta possibilidade, deverá seguir os passos seguintes:

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

CUIDADO

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

DEPOIS DE AQUECER COMIDA ou líquidos para bebé num biberão ou num recipiente de comida para bebé, mexa e verifique sempre a temperatura antes de servir. Tal assegurará que o aquecimento está bem distribuído e será evitado o risco de esquentar ou de queimar.



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

BOTÕES ASSIMÉTRICOS

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

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

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





ACESSÓRIOS



GERAL

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

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



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

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

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

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

SUPORTE DO PRATO ROTATIVO

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



☞ Monte o suporte do prato rotativo no forno.

PRATO ROTATIVO DE VIDRO

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



☞ Coloque o prato rotativo de vidro no respectivo suporte.

TABULEIRO

USE O TABULEIRO quando cozinhar apenas na função de ar forçado ou para grelhar. Nunca o utilize em combinação com as microondas



CESTO DE ARAME

UTILIZE O CESTO DE ARAME quando cozinhar e assar.



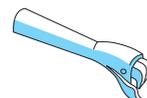
QUANDO GRELHAR SEM AS MICROONDAS,

coloque o cesto de arame sobre o tabuleiro para posicionar o alimento mais próximo da resistência do grelhador, na parte superior do forno.



PEGA CRISP

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



PRATO CRISP

COLOQUE OS ALIMENTOS DIRECTAMENTE NO PRATO CRISP. Quando utilizar o prato Crisp, use sempre o prato rotativo de vidro como suporte.

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



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

PROTECÇÃO DE AQUECIMENTO /



BLOQUEIO DAS TECLAS



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



GRAU DE PREPARAÇÃO (APENAS NAS FUNÇÕES AUTOMÁTICAS).



O **GRAU DE PREPARAÇÃO** ESTÁ DISPONÍVEL em grande parte das funções automáticas. Tem a possibilidade de controlar pessoalmente o resultado final utilizando a função Ajustar grau de preparação. Esta funcionalidade permite-lhe ajustar uma temperatura final superior ou inferior relativamente à temperatura normal predefinida. Ao UTILIZAR uma destas funções, o forno escolhe a definição normal predefinida. Este ajuste proporciona normalmente o melhor resultado. Mas se o alimento que aqueceu ficar demasiado quente para ser imediatamente servido, poderá ajustar esta situação facilmente antes de utilizar novamente a mesma função.

GRAU DE PREPARAÇÃO	
NÍVEL	EFEITO
ALTO + 2	FORNECE TEMPERATURA FINAL MAIS ELEVADA
ALTO + 1	FORNECE TEMPERATURA FINAL ELEVADA
MÉD 0	VALOR NORMAL PREDEFINIDO
BAIXO -1	FORNECE UMA TEMPERATURA FINAL BAIXA
BAIXO -2	FORNECE A TEMPERATURA FINAL MAIS BAIXA

NOTA:

O **GRAU DE PREPARAÇÃO** só pode ser definido ou alterado durante os primeiros 20 segundos da operação.

HIGH AUTO ²

HIGH AUTO ¹

ESSE AJUSTE É FEITO SELECIONADO UM NÍVEL DO **GRAU DE PREPARAÇÃO** com o botão de ajuste logo depois de premir o botão Start.

MID AUTO ⁰

LOW AUTO ⁻¹

LOW-- AUTO ⁻²



MEXER OU VIRAR OS ALIMENTOS (APENAS NAS FUNÇÕES AUTOMÁTICAS)



Ao UTILIZAR ALGUMAS DAS FUNÇÕES AUTOMÁTICAS o forno poderá parar (consoante o programa e a classe de alimento seleccionados) e solicitar ao utilizador para mexer o alimento (STIR FOOD) ou virar o alimento (TURN FOOD).

PARA PROSSEGUIR COM A COZEDURA:

- 🌀 Abra a porta.
- 🌀 Mexa ou vire os alimentos.
- 🌀 Feche a porta e reinicie premindo o botão Start.

NOTA: NO MODO DE DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA, O FORNO CONTINUA AUTOMATICAMENTE APÓS 2 MIN. se OS alimentos não tiverem sido virados/mexidos. Neste caso, o tempo de descongelação será mais longo.



CLASSES DE ALIMENTOS (APENAS NAS FUNÇÕES AUTOMÁTICAS)



AO UTILIZAR AS FUNÇÕES AUTOMÁTICAS o forno necessita de saber que classe de alimentos deverá utilizar para alcançar um resultado adequado. A palavra FOOD (ALIMENTO) e o dígito da classe de alimentos são apresentados quando o utilizador está a seleccionar uma classe de alimentos com o botão de ajuste.



FOOD	
	1 MEAT (100g - 2.0Kg)
	2 POULTRY (100g -
	

AS CLASSES DE ALIMENTOS são indicadas nas tabelas existentes em cada uma das funções automáticas.

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



ARREFECIMENTO



SEMPRE QUE UMA FUNÇÃO É CONCLUÍDA, o forno inicia um procedimento de arrefecimento. É normal. Após este procedimento o forno desliga-se automaticamente.

SE A TEMPERATURA FOR SUPERIOR A 100°C, são apresentados a palavra "HOT" (Quente) e a temperatura actual da cavidade do forno. Seja cuidadoso a fim de não tocar no interior da cavidade ao retirar o alimento. Utilize luvas para fornos.

SE A TEMPERATURA FOR INFERIOR A 50°C, será apresentado o relógio de 24 horas.

PRIMA O BOTÃO BACK (RETROCEDER) para visualizar temporariamente o relógio de 24 horas durante a visualização da palavra "HOT" (Quente).

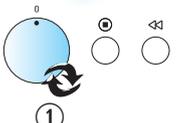
O PROCEDIMENTO DE ARREFECIMENTO pode ser interrompido através da abertura da porta, pois não provocará qualquer tipo de dano ao forno.





ALTERAR AS DEFINIÇÕES





1 RODE O BOTÃO MULTI-FUNÇÕES até surgir a opção Settings (Definições).



2 UTILIZE O BOTÃO DE AJUSTE para seleccionar uma das definições seguintes a ajustar.

QUANDO O APARELHO FOR LIGADO PELA PRIMEIRA VEZ irá solicitar ao utilizador que defina o Relógio.

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

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

-  Relógio
-  Som
-  ECO
-  Luminosidade

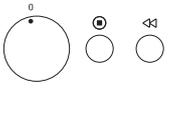
3 QUANDO TERMINAR, PRIMA O BOTÃO STOP PARA SAIR da função de definições e para guardar todas as alterações efectuadas.

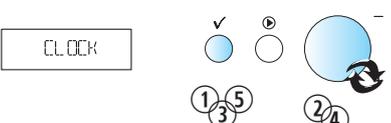





AJUSTE DO RELÓGIO







- 1** PRIMA O BOTÃO OK. (Os dígitos esquerdos (horas) começam a piscar).
- 2** RODE O BOTÃO DE AJUSTE para definir as horas.
- 3** PRIMA O BOTÃO OK. (Os dois dígitos direitos (minutos) começam a piscar).
- 4** RODE O BOTÃO DE AJUSTE para definir os minutos.
- 5** PRIMA NOVAMENTE O BOTÃO OK para confirmar a alteração.

O RELÓGIO FICA AJUSTADO E EM FUNCIONAMENTO.

SE PRETENDER RETIRAR O RELÓGIO o visor após o seu ajuste, aceda novamente ao modo de ajuste do relógio e prima o botão Stop enquanto os dígitos estiverem a piscar.



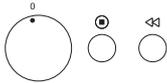




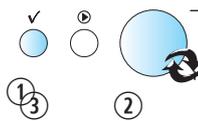

ALTERAR AS DEFINIÇÕES



AJUSTE DO SOM



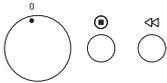
SOUND



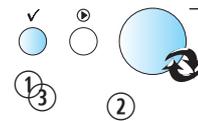
- 1 **PRIMA O BOTÃO OK.**
- 2 **RODE O BOTÃO DE AJUSTE** para LIGAR ou DESLIGAR o alarme.
- 3 **PRIMA NOVAMENTE O BOTÃO OK** para confirmar a alteração.



ECO



ECO



- 1 **PRIMA O BOTÃO OK.**
- 2 **RODE O BOTÃO DE AJUSTE** para LIGAR ou DESLIGAR o modo ECO.
- 3 **PRIMA NOVAMENTE O BOTÃO OK** para confirmar a alteração.

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

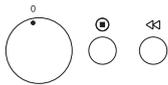
QUANDO O MODO ECO ESTIVER DESLIGADO, o visor não será desactivado e o relógio de 24 horas estará sempre visível.



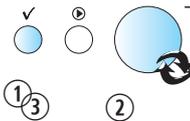
ALTERAR AS DEFINIÇÕES



LUMINOSIDADE



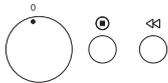
BRIGHT



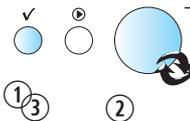
- 1 **PRIMA O BOTÃO OK.**
- 2 **RODE O BOTÃO DE AJUSTE** para definir o nível de luminosidade da sua preferência.
- 3 **PRIMA O BOTÃO OK** novamente para confirmar a selecção.



IDIOMA



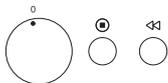
LANGU



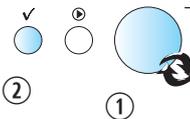
- 1 **PRIMA O BOTÃO OK.**
- 2 **RODE O BOTÃO DE AJUSTE** para seleccionar um dos idiomas disponíveis.
- 3 **PRIMA O BOTÃO OK** novamente para confirmar a selecção.



TEMPORIZADOR DE COZINHA



0:30



- 1 **RODE O BOTÃO DE AJUSTE** para definir o tempo desejado no temporizador.
- 2 **PRIMA O BOTÃO OK.**

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.

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

SE PREMIR O BOTÃO STOP antes de o temporizador ter concluído a contagem de tempo, este será reposto em zero.



COZINHAR E AQUECER COM MICROONDAS



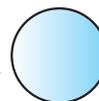
UTILIZE ESTA FUNÇÃO para cozinhar e aquecer normalmente legumes, peixe, batatas e carne.

- 1 **RODE O BOTÃO MULTI-FUNÇÕES** de forma repetida até encontrar a função de microondas.
- 2 **RODE O BOTÃO DE AJUSTE** para definir o nível de potência das microondas.
- 3 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a selecção. Passará automaticamente para a definição seguinte.
- 4 **RODE O BOTÃO DE AJUSTE** para definir o tempo de cozedura.
- 5 **PRIMA O BOTÃO START (INICIAR).**

ASSIM QUE O PROCESSO DE COZEDURA TIVER SIDO INICIADO:

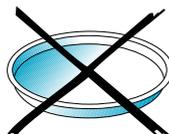
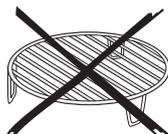
O tempo pode ser facilmente aumentado em intervalos de 30 segundos, premindo o botão Start (Iniciar). *Cada vez que premir* aumentará o tempo em 30 segundos. Poderá ainda alterar o tempo, rodando o botão de ajuste para aumentar ou diminuir o tempo.

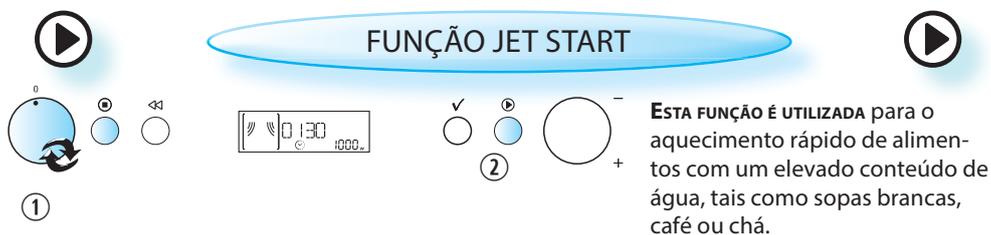
SE PREMIR O BOTÃO << poderá regressar ao menu onde poderá alterar o tempo de cozedura e o nível de potência. Durante a cozedura, ambos podem ser alterados com o botão de ajuste.



NÍVEL DE POTÊNCIA

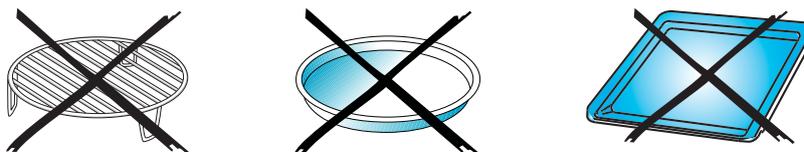
APENAS MICROONDAS	
POTÊNCIA	Uso SUGERIDO
900 W	AQUECER BEBIDAS , água, sopas brancas, café, chá ou outros alimentos com elevado conteúdo de água. Se os alimentos contiverem ovos ou cremes, seleccione uma potência inferior.
750 W	COZEDURA DE LEGUMES , carne, etc.
650 W	COZEDURA DE peixe .
500 W	COZINHADOS MAIS CUIDADOSOS , por exemplo, molhos com elevado grau de proteínas, queijo e pratos com ovos e para concluir a cozedura de caçarolas.
350 W	COZINHAR ESTUFADOS , derreter manteiga e chocolate.
160 W	DESCONGELAR . Derreter manteiga, queijos.
90 W	DERRETER gelados.
0 W	APENAS QUANDO UTILIZAR o temporizador.

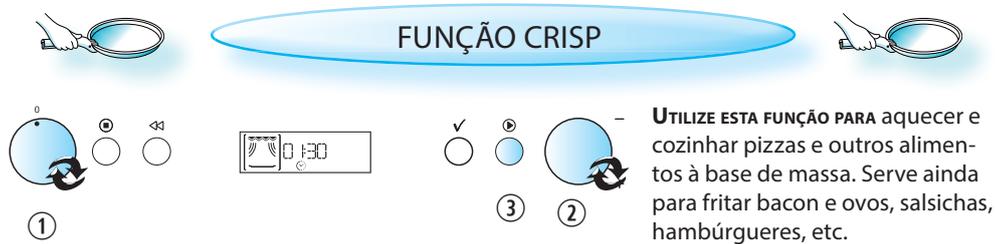




- 1 **RODE O BOTÃO MULTI-FUNÇÕES** até encontrar a função de microondas.
- 2 **PRIMA O BOTÃO STOP PARA SAIR**
- 3 **PRIMA O BOTÃO START PARA INICIAR AUTOMATICAMENTE** com o nível de potência máximo das microondas e com o tempo de cozedura ajustado para 30 segundos. Cada pressão adicional aumentará o tempo em 30 segundos.

PODERÁ AINDA ALTERAR O TEMPO RODANDO O BOTÃO DE AJUSTE para aumentar ou diminuir o tempo após ter iniciado a função.
ESTA FUNÇÃO SÓ ESTÁ DISPONÍVEL quando o forno é desligado ou se encontra no modo de espera.





- 1 RODE O BOTÃO MULTI-FUNÇÕES até encontrar a função Crisp.
- 2 RODE O BOTÃO DE AJUSTE para definir o tempo de cozedura.
- 3 PRIMA O BOTÃO **START** (INICIAR).

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

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

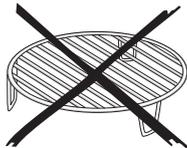
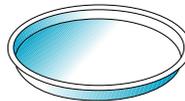
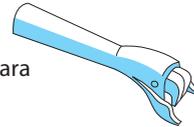
O FORNO E O PRATO CRISP ficam demasiado quentes ao utilizar esta função.

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

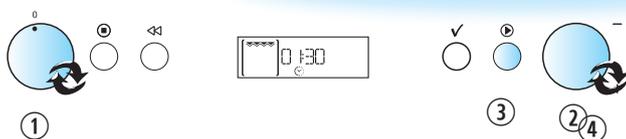
SEJA CUIDADOSO, NÃO TOQUE na resistência do Grelhador.

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

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



GRELHADOR



UTILIZE ESTA FUNÇÃO PARA dar rapidamente uma agradável superfície tostada aos alimentos presentes no cesto de arame.

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

- 1 **RODE O BOTÃO MULTI-FUNÇÕES ATÉ ENCONTRAR A FUNÇÃO GRELHADOR.**
- 2 **RODE O BOTÃO DE AJUSTE** para definir o nível de potência do Grelhador.
- 3 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a selecção. Passará automaticamente para a definição seguinte.
- 4 **RODE O BOTÃO DE AJUSTE** para definir o tempo de cozedura.
- 5 **PRIMA O BOTÃO START (INICIAR).**

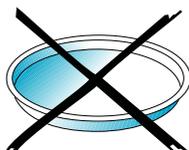
COLOQUE O ALIMENTO no cesto de arame. Vire os alimentos durante a cozedura.
CERTIFIQUE-SE DE QUE OS UTENSÍLIOS utilizados são resistentes ao calor e adequados para utilização num forno microondas antes de grelhar com eles.
NÃO UTILIZE utensílios de plástico para grelhar. Poderão derreter. Os utensílios de madeira ou de papel também não são adequados.

SELECÇÃO DO NÍVEL DE POTÊNCIA

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

GRELHADOR	
USO SUGERIDO	POTÊNCIA
TOSTAS DE QUEIJO, postas de peixe e hambúrgueres	3 ALTA
SALSICHAS e espetadas grelhadas	2 MÉDIA
LIGEIRO ALOIRAR das superfícies dos alimentos	1 BAIXA

HIGH 3
MID 2
LOW 1

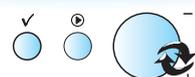




FUNÇÃO GRILL COMBI



①



③

⑤

②/④

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

- ① **RODE O BOTÃO MULTI-FUNÇÕES** até encontrar a função Grill Combi.
- ② **RODE O BOTÃO DE AJUSTE** para definir o nível de potência do Grelhador.
- ③ **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a selecção. Passará automaticamente para a definição seguinte.
- ④ **RODE O BOTÃO DE AJUSTE** para definir o nível de potência das Microondas.
- ⑤ **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a selecção. Passará automaticamente para a definição seguinte.
- ⑥ **RODE O BOTÃO DE AJUSTE** para definir o tempo de cozedura.
- ⑦ **PRIMA O BOTÃO START (INICIAR).**

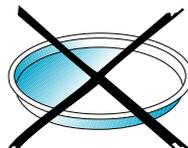
SELECÇÃO DO NÍVEL DE POTÊNCIA

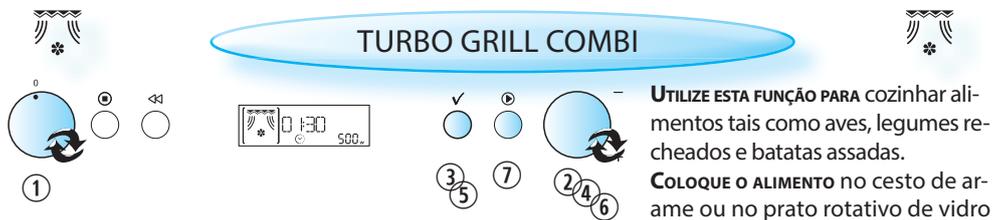
O NÍVEL DE POTÊNCIA MÁXIMO POSSÍVEL das microondas ao utilizar a função Grill Combi está limitado a um nível definido de origem.

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

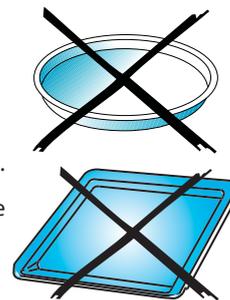
HIGH ³
MID ²
LOW ¹

FUNÇÃO GRILL COMBI		
USO SUGERIDO	POTÊNCIA DO GRELHADOR	NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICROONDAS
LASANHA	② MÉDIA	350 - 500 W
GRATINADO DE BATATAS	② MÉDIA	500 - 650 W
GRATINADO DE PEIXE	③ ALTA	350 - 500 W
MAÇAS ASSADAS	② MÉDIA	160 - 350 W
GRATINADO CONGELADO	③ ALTA	160 - 350 W





- 1 **RODE O BOTÃO MULTI-FUNÇÕES** para a função Turbo Grill.
- 2 **RODE O BOTÃO DE AJUSTE** para definir o nível de potência do Grelhador.
- 3 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a selecção. Passará automaticamente para a definição seguinte.
- 4 **RODE O BOTÃO DE AJUSTE** para definir o nível de potência das Microondas.
- 5 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a selecção. Passará automaticamente para a definição seguinte.
- 6 **RODE O BOTÃO DE AJUSTE** para definir o tempo de cozedura.
- 7 **PRIMA O BOTÃO START (INICIAR).**



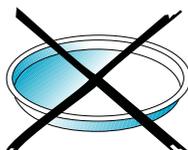
SELECÇÃO DO NÍVEL DE POTÊNCIA

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

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

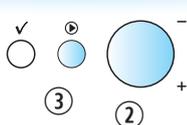
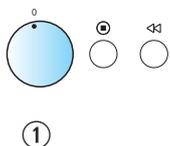
TURBO GRILL COMBI		
USO SUGERIDO	POTÊNCIA DO GRELHADOR	NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICROONDAS
PERNAS DE FRANGO	3 ALTA	350 - 500 W
METADES DE FRANGO	2 MÉDIA	500 - 650 W
LEGUMES RECHEADOS	2 MÉDIA	350 - 500 W
PEIXE ASSADO	3 ALTA	160 - 350 W
BATATAS ASSADAS	1 BAIXA	500 - 650 W
CRUMBLE DE FRUTA	2 MÉDIA	160 - 350 W

HIGH 3
MID 2
LOW 1





AQUECIMENTO RÁPIDO



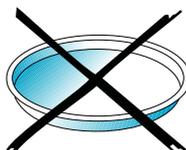
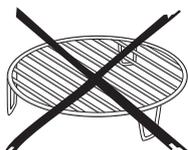
UTILIZE ESTA FUNÇÃO PARA PRÉ-AQUECER o forno vazio.

● PRÉ-AQUECIMENTO é sempre efectuado com o forno vazio, tal como sucederia num forno convencional antes de cozinhar ou de assar.

- 1 **RODE O BOTÃO MULTI-FUNÇÕES** até encontrar a função Aquecimento Rápido. (a temperatura pré-definida é apresentada).
- 2 **RODE O BOTÃO DE AJUSTE** para definir a temperatura.
- 3 **PRIMA O BOTÃO START (INICIAR)**. Durante o processo de aquecimento rápido, é apresentada a temperatura actual do forno.

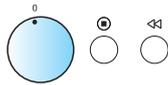
NÃO COLOQUE ALIMENTOS NO FORNO ANTES OU DURANTE o pré-aquecimento. Ficarão queimados devido ao calor intenso. Assim que o processo de aquecimento tiver início, poderá ajustar facilmente a temperatura rodando o botão de ajuste.

QUANDO A TEMPERATURA FOR ALCANÇADA, o forno mantém a temperatura ajustada durante 10 minutos antes de desligar. Durante esse período de tempo, estará a aguardar que o utilizador introduza alimentos e seleccione a função Ar Forçado para iniciar a cozedura.

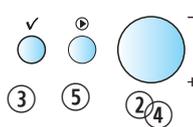




AR FORÇADO



①



UTILIZE ESTA FUNÇÃO PARA cozinhar merengues, massas, pão de ló, soufflés, aves e carne assada.

- ① **RODE O BOTÃO MULTI-FUNÇÕES** até encontrar a função Ar Forçado. (a temperatura pré-definida é apresentada).
- ② **RODE O BOTÃO DE AJUSTE** para definir a temperatura.
- ③ **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a selecção. Passará automaticamente para a definição seguinte.
- ④ **RODE O BOTÃO DE AJUSTE** para definir o tempo de cozedura.
- ⑤ **PRIMA O BOTÃO START (INICIAR).**

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

USE O TABULEIRO sempre que cozinhar alimentos pequenos como biscoitos ou pães

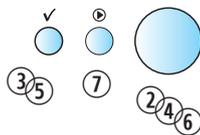
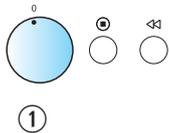
ASSIM QUE O PROCESSO DE AQUECIMENTO tiver início, o tempo de cozedura pode ser facilmente ajustado com o botão de ajuste. Utilize o botão de retrocesso para regressar à opção onde poderá alterar a temperatura final.



ALIMENTO	ACESSÓRIOS	TEMP. DO FORNO °C	TEMPO DE COZEDURA
CARNE DE VACA ASSADA, MÉDIA (1,3 - 1,5Kg)	TABULEIRO no cesto de arame	170 - 180 °C	40 - 60 Min.
LOMBO ASSADO, MÉDIO (1,3 - 1,5Kg)	TABULEIRO no cesto de arame	160 - 170 °C	70 - 80 Min.
FRANGO INTEIRO (1,0 - 1,2Kg)	TABULEIRO no cesto de arame	210 - 220 °C	50 - 60 Min.
PÃO DE LÓ (pesado)	TABULEIRO PARA BOLOS no cesto de arame	160 - 170 °C	50 - 60 Min.
PÃO DE LÓ (leve)	TABULEIRO PARA BOLOS no cesto de arame	170 - 180 °C	30 - 40 Min.
BISCOITOS	TABULEIRO	170 - 180 °C, FORNO PRÉ-AQUECIDO	10 - 12 Min.
PÃO DE FORMA	TABULEIRO PARA ASSAR no cesto de arame	180 - 200 °C, FORNO PRÉ-AQUECIDO	30 - 35 Min.
PÃO INTEGRAL	TABULEIRO	210 - 220 °C, FORNO PRÉ-AQUECIDO	10 - 12 Min.
MERENGUES	TABULEIRO	100 - 120 °C, FORNO PRÉ-AQUECIDO	40 - 50 Min.



AR FORÇADO COMBI



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

- 1 **RODE O BOTÃO MULTI-FUNÇÕES** até encontrar a função Ar Forçado Combi. (a temperatura pré-definida e a potência do MO são apresentados).
- 2 **RODE O BOTÃO DE AJUSTE** para definir a temperatura.
- 3 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a selecção. Passará automaticamente para a definição seguinte.
- 4 **RODE O BOTÃO DE AJUSTE** para definir o nível de potência das Microondas.
- 5 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a selecção. Passará automaticamente para a definição seguinte.
- 6 **RODE O BOTÃO DE AJUSTE** para definir o tempo de cozedura.
- 7 **PRIMA O BOTÃO START (INICIAR).**

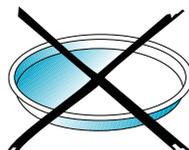
UTILIZE SEMPRE O CESTO DE ARAME para colocar os alimentos de forma a permitir a circulação adequada de ar em redor dos mesmos.

ASSIM QUE O PROCESSO DE AQUECIMENTO tiver início, o tempo de cozedura pode ser facilmente ajustado com o botão de ajuste. Utilize o  botão de retrocesso para regressar à opção na qual pode alterar o nível de potência ou a temperatura final.

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



AR FORÇADO COMBI	
POTÊNCIA	Uso SUGERIDO
350 W	COZINHAR Aves, peixe e gratinados
160 W	COZINHAR Assados
90 W	COZER Pão e bolos
0 W	ALOIRAR apenas durante a cozedura





DESCONGELAÇÃO MANUAL



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

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

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

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

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

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

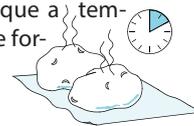


VIRE GRANDES PEDAÇOS a meio do processo de descongelação.

ALIMENTOS COZIDOS, GUISADOS E MOLHOS DE CARNE descongelam melhor se mexidos durante o tempo de descongelação. **É ACONSELHÁVEL** não deixar desconge-

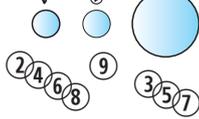
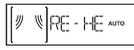
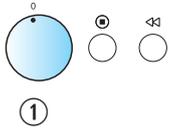
lar completamente os alimentos e permitir que o processo termine durante o tempo de espera.

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





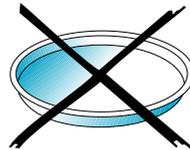
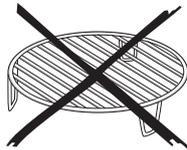
AQUECIMENTO AUTOMÁTICO



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

COLOQUE OS ALIMENTOS numa travessa ou prato resistente ao calor e próprio para fornos microondas.

- 1 RODE O BOTÃO MULTI-FUNÇÕES** até encontrar a função Auto.
- 2 PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a sua selecção. Passará automaticamente para a definição seguinte.
- 3 RODE O BOTÃO DE AJUSTE** para seleccionar a função Aquecimento automático.
- 4 PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a sua selecção. Passará automaticamente para a definição seguinte.
- 5 RODE O BOTÃO DE AJUSTE** para seleccionar a classe de alimento. ("FOOD" (ALIMENTO) e a classe do alimento são apresentados no visor).
- 6 PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a sua selecção. Passará automaticamente para a definição seguinte.
- 7 RODE O BOTÃO DE AJUSTE** para definir o peso.
- 8 PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a definição.
- 9 PRIMA O BOTÃO START (INICIAR).**





AQUECIMENTO AUTOMÁTICO



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



TAPE SEMPRE OS ALIMENTOS quando utilizar esta função excepto durante o aquecimento de sopas frias, em cujo caso não é necessária uma cobertura!

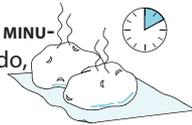
SE O ALIMENTO ESTIVER EMBALADO de tal forma que seja impossível utilizar a cobertura, a embalagem deve ser cortada em 2-3 locais para permitir que a pressão excessiva se liberte durante o aquecimento.



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

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

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



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



ALIMENTO	SUGESTÕES
 1 PRATO RASO (250g - 600g)	PREPARE OS ALIMENTOS de acordo com as recomendações anteriores. Aqueça com a tampa.
 2 SOPA (200g - 800g)	AQUEÇA SEM TAMPA em tigelas separadas ou numa terrina grande.
 3 DOSE CONGELADA (250g - 600g)	SIGA AS INSTRUÇÕES DA EMBALAGEM , ou seja, ventilar, picar, etc.
 4 LEITE (0,1 - 0,5 l)	AQUEÇA SEM TAMPA e utilize uma colher de metal numa caneca ou chávena.
 5 CAÇAROLA (200g - 800g)	AQUEÇA COM A TAMPA.

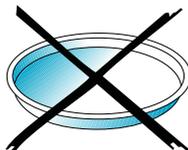
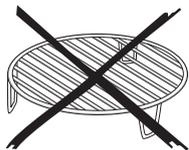
PARA ALIMENTOS NÃO INDICADOS NA TABELA, e se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado, siga o procedimento para "Cozinhar e aquecer com o microondas".

DESCONGELAÇÃO RÁPIDA



- **UTILIZE ESTA FUNÇÃO** para descongelar carne, aves, peixe, legumes e pão.
 A função Jet Defrost só deve ser utilizada se o peso líquido do alimento se situar entre 100 g- 3,0 kg.
COLOQUE SEMPRE o alimento no prato rotativo de vidro.

- 1 **RODE O BOTÃO MULTI-FUNÇÕES** até encontrar a função Auto.
- 2 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a sua selecção. Passará automaticamente para a definição seguinte.
- 1 **RODE O BOTÃO DE AJUSTE** até encontrar a função Descongelação rápida.
- 4 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a sua selecção. Passará automaticamente para a definição seguinte.
- 5 **RODE O BOTÃO DE AJUSTE** para seleccionar a classe de alimento. ("FOOD" (ALIMENTO) e a classe do alimento são apresentados no visor).
- 6 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a sua selecção. Passará automaticamente para a definição seguinte.
- 7 **RODE O BOTÃO DE AJUSTE** para definir o peso.
- 8 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a definição.
- 9 **PRIMA O BOTÃO START (INICIAR).**



DESCONGELAÇÃO RÁPIDA

PESO:

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



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

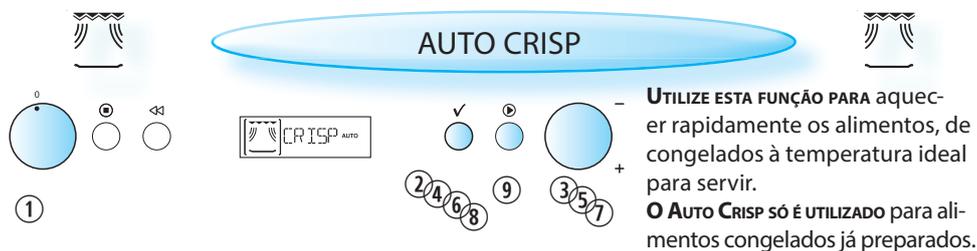
ALIMENTOS CONGELADOS:

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

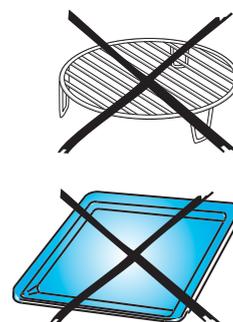
SE O ALIMENTO ESTIVER MAIS FRIO do que a temperatura de descongelação (-18°C), seleccione um peso superior para o alimento.



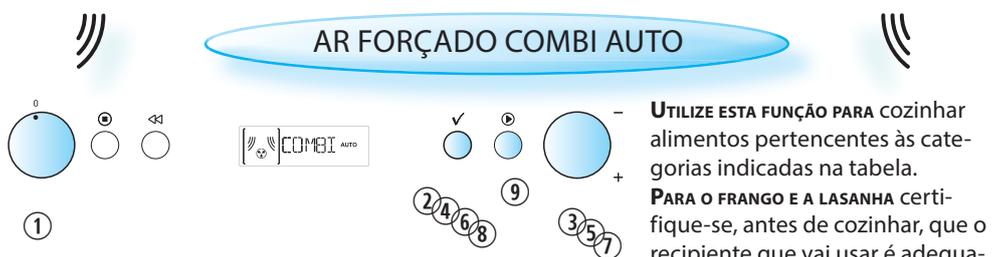
ALIMENTO		SUGESTÕES
	1 CARNE (100g - 2,0 Kg)	CARNE PICADA , costeletas, bifes ou assados.
	2 AVES (100g - 3,0 Kg)	FRANGO INTEIRO , pedaços de frango ou filetes de frango.
	3 PEIXE (100g - 2,0 Kg)	POSTAS inteiras ou filetes.
	4 LEGUMES (100g - 2,0 Kg)	LEGUMES MISTOS , ervilhas, brócolos, etc.
	5 PÃO (100g - 2,0 Kg)	BOLOS E TODO o tipo de pães.
<p>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.</p>		



- 1 **RODE O BOTÃO MULTI-FUNÇÕES** até encontrar a função Auto.
- 2 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a sua selecção. Passará automaticamente para a definição seguinte.
- 3 **RODE O BOTÃO DE AJUSTE** até encontrar a função Auto Crisp.
- 4 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a sua selecção. Passará automaticamente para a definição seguinte.
- 5 **RODE O BOTÃO DE AJUSTE** para seleccionar a classe de alimento. ("FOOD" (ALIMENTO) e a classe do alimento são apresentados no visor).
- 6 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a sua selecção. Passará automaticamente para a definição seguinte.
- 7 **RODE O BOTÃO DE AJUSTE** para definir o peso.
- 8 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a definição.
- 9 **PRIMA O BOTÃO START (INICIAR).**



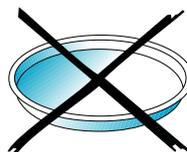
ALIMENTO	SUGESTÕES
 1 BATATAS FRITAS (200g - 600g)	ESPALHE AS BATATAS numa camada uniforme sobre o prato Crisp. Polvilhe com sal, se desejar. MEXA O ALIMENTO quando tal lhe for solicitado pelo forno.
 2 PIZZA, massa fina (200g - 500g)	PARA PIZZAS de massa fina.
 3 PAN PIZZA (300g - 800g)	PARA PIZZAS de massa alta.
 4 ASAS DE FRANGO (200g - 600g)	PARA PEDAÇOS DE FRANGO , deite óleo no prato Crisp e cozinhe com o grau de cozedura regulado para Lo 2. VIRE O ALIMENTO quando tal lhe for solicitado pelo forno.
 5 DOURADINHOS DE PEIXE (200g - 600g)	AQUEÇA PREVIAMENTE O PRATO CRISP com um pouco de manteiga ou óleo. Adicione os douradinhos de peixe quando o forno parar e lhe solicitar que adicione os alimentos "Add Food". VIRE O ALIMENTO quando tal lhe for solicitado pelo forno.
PARA ALIMENTOS NÃO INDICADOS NA TABELA , e se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado, siga o procedimento da função crisp manual.	



- 1 **RODE O BOTÃO MULTI-FUNÇÕES** até encontrar a função Auto.
- 2 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a sua selecção. Passará automaticamente para a definição seguinte.
- 3 **RODE O BOTÃO DE AJUSTE** até encontrar a função de Cozedura automática.
- 4 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a sua selecção. Passará automaticamente para a definição seguinte.
- 5 **RODE O BOTÃO DE AJUSTE** para seleccionar a classe de alimento. ("FOOD" (ALIMENTO) e a classe do alimento são apresentados no visor).
- 6 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a sua selecção. Passará automaticamente para a definição seguinte.
- 7 **RODE O BOTÃO DE AJUSTE** para definir o peso.
- 8 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a definição.
- 9 **PRIMA O BOTÃO START (INICIAR).**

Utilize sempre o tabuleiro quando cozinhar biscoitos e pães congelados ou enlatados. Unte ligeiramente o tabuleiro ou cubra-o com papel adequado. Durante o uso de programas para biscoitos e pães congelados ou enlatados é necessário efectuar um pré-aquecimento do forno antes de colocar o alimento no seu interior. Quando a temperatura pretendida for alcançada, o forno indicará ao utilizador para introduzir o alimento.

- Abra a porta.
- Coloque o tabuleiro com o alimento nos guias situados nas paredes da cavidade.
- Feche a porta e reinicie premindo o botão Start.





AR FORÇADO COMBI AUTO



PESOS RECOMENDADOS		
	1 FRANGO (800G - 1½KG)	POLVILHE O FRANGO com sal e condimentos Unte com óleo caso seja necessário Coloque num recipiente adequado para fornos microondas Coloque no cesto de arame.
	2 LASANHA CONGELADA (400G - 1KG)	COLOQUE NUM recipiente adequado para fornos microondas Coloque no cesto de arame.
	3 BISCOITOS (9-12 unidades)	COLOQUE no tabuleiro ligeiramente untado Coloque o recipiente no forno quando este lhe solicitar para adicionar os alimentos ("Add food").
	4 MASSA PARA PÃO ENLATADA	PARA SER USADA EM alimentos tais como croissants e pães Coloque os pães no tabuleiro Coloque o recipiente no forno quando este lhe solicitar para adicionar os alimentos ("Add food").
	5 PÃES CONGELADOS	PARA SER USADO COM pães congelados já cozinhados. Coloque os pães no tabuleiro Coloque o recipiente no forno quando este lhe solicitar para adicionar os alimentos ("Add food").
PARA ALIMENTOS NÃO INDICADOS NA TABELA , e se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado, siga o procedimento das funções "Ar forçado ou Ar forçado Combi".		

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

A LIMPEZA É A ÚNICA MANUTENÇÃO normalmente requerida.

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



NÃO UTILIZE ESFREGÕES DE METAL

ABRASIVOS, PRODUTOS DE LIMPEZA ABRASIVOS, esfregões de palha de aço, panos arenosos, etc. pois

poderão danificar o painel de controlo e as superfícies interior e exterior do forno. Use uma esponja com um detergente suave ou um bocado de rolo de cozinha com limpa vidros. Aplique o limpa vidros no rolo de cozinha.

Não aponte o spray directamente para o forno.



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



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



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

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



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

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

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.



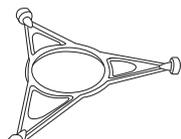
NÃO UTILIZE APARELHOS DE LIMPEZA A VAPOR para limpar o seu forno microondas.

A RESISTÊNCIA DO GRELHADOR não necessita de ser limpa dado que fica tão quente que a sujidade é eliminada mas o tecto por baixo da resistência deverá ser limpo com frequência. Deverá efectuar essa limpeza com água tépida, detergente e uma esponja. Se não utilizar o grelhador regularmente, deixe-o em funcionamento durante 10 minutos por mês.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

APTOS PARA A MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA:

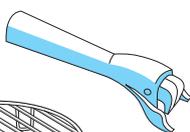
SUORTE DO PRATO ROTATIVO.



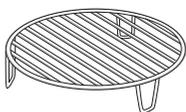
PRATO ROTATIVO DE VIDRO.



PEGA CRISP.



CESTO DE ARAME.



TABULEIRO.



LIMPEZA CUIDADOSA:

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



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



NÃO mergulhe ou enxágue em água enquanto estiver quente. Um arrefecimento rápido poderá danificá-lo.



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

GUIA PARA RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

- Se o prato rotativo e o respectivo suporte estão no lugar.
- Se a ficha está bem metida na tomada da parede.
- Se a porta está bem fechada.
- Verifique os fusíveis e certifique-se de que há energia eléctrica em sua casa.
- Verifique se o forno possui uma boa ventilação.
- Aguarde 10 minutos e tente ligar novamente o forno.
- Abra e volte a fechar a porta antes de ligar novamente o forno.

TUDO ISTO SERVIRÁ PARA EVITAR deslocações desnecessárias do técnico, as quais lhe serão cobradas

Quando chamar a Assistência, indique o número de série e o número de modelo do forno (ver a etiqueta de assistência). Consulte o seu livro de garantia para mais sugestões.



SE O CABO DE ALIMENTAÇÃO NECESSITAR DE SER SUBSTITUÍDO, deverá sê-lo por um cabo original, o qual está disponível através do nosso serviço de assistência técnica. O cabo eléctrico só deverá ser substituído por um técnico de assistência qualificado.



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

NÃO RETIRE NENHUMA TAMPA.



DADOS PARA TESTAR O DESEMPENHO DO AQUECIMENTO

EM CONFORMIDADE COM A NORMA IEC 60705.

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

TESTE	QUANTIDADE	TEMPO APROX.	NÍVEL DE POTÊNCIA	RECIPIENTE
12.3.1	1000 G	12 - 13 MIN.	650 W	PIREX 3.227
12.3.2	475 G	5 ½ MIN	650 W	PIREX 3.827
12.3.3	900 G	13 - 14 MIN.	750 W	PIREX 3.838
12.3.4	1100 G	28 - 30 MIN.	AR FORÇADO 190 °C + 350 W	PIREX 3.827
12.3.5	700 G	28 - 30 MIN.	AR FORÇADO 175 °C + 90 W	PIREX 3.827
12.3.6	1000 G	30 - 32 MIN.	AR FORÇADO 210 °C + 350 W	PIREX 3.827
13,3	500 G	10 MIN	160 W	

EM CONFORMIDADE COM A NORMA IEC 60350.

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

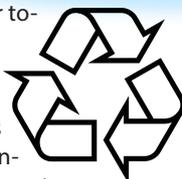
TESTE	TEMPO APROX.	TEMPERATURA	FORNO PRÉ-AQUECIDO	ACESSÓRIOS
8.4.1	30 - 35 MIN.	150 °C	NÃO	TABULEIRO
8.4.2	18 - 20 MIN.	170 °C	SIM	TABULEIRO
8.5.1	33 - 35 MIN.	160 °C	NÃO	CESTO DE ARAME
8.5.2	65 - 70 MIN.	160 - 170 °C	SIM	CESTO DE ARAME

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

TENSÃO DE ALIMENTAÇÃO	230 V/50 Hz
ENTRADA DE POTÊNCIA NOMINAL	2800 W
FUSÍVEL	16 A
POTÊNCIA DE SAÍDA MO	900 W
GRELHADOR	1600 W
AR FORÇADO	1200 W
DIMENSÕES EXTERNAS (A x L x P)	455 x 595 x 560
DIMENSÕES INTERNAS (A x L x P)	210 x 450 x 420

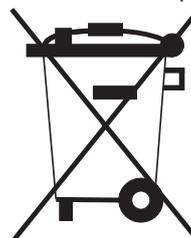
SUGESTÕES AMBIENTAIS

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 a eliminação adequada deste produto, estará a ajudar a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública, que poderiam derivar de um manuseamento de desperdícios inadequado deste produto.

O SÍMBOLO no produto, ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não pode receber um tratamento semelhante ao de um desperdício doméstico. Pelo contrário, deverá ser depositado no respectivo centro de recolha para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico.



A ELIMINAÇÃO deverá ser efectuada em conformidade com as normas ambientais locais para a eliminação de desperdícios.

PARA OBTER INFORMAÇÕES MAIS DETALHADAS sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, contacte o Departamento na sua localidade, o seu serviço de eliminação de desperdícios domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.

ANTES DE DESMANTELAR, corte o cabo eléctrico de forma a que o aparelho não possa ser ligado à corrente eléctrica.



4 0 0 0 - 1 0 5 - 5 9 8 0 1

