

**AMW 733**

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



**AMW 735**

**AMW 737**

**AMW 743**

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

**Whirlpool**

SENSING THE DIFFERENCE



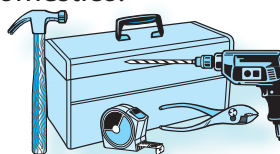
## INSTALAÇÃO



### MONTAGEM DO ELECTRODOMÉSTICO



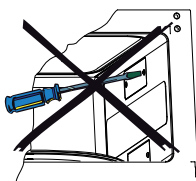
**SIGA AS INSTRUÇÕES DE MONTAGEM FORNECIDAS** em separado quando proceder à instalação do electrodoméstico.



### ANTES DE LIGAR

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

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



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

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

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

**NÃO UTILIZE UMA EXTENSÃO:**



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

### DEPOIS DE LIGAR

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

**A LIGAÇÃO 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.

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

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

**Aviso!**

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

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



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

**OVOS**

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





## PRECAUÇÕES IMPORTANTES



### GERAL

**ESTE APARELHO DESTINA-SE EXCLUSIVAMENTE AO USO DOMÉSTICO!**

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

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

**NÃO UTILIZE A CAVIDADE** para armazenar objectos.

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



### FRITOS

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



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

### LÍQUIDOS

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



Para evitar esta possibilidade, deverá seguir os passos seguintes:

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

### CUIDADO

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

**DEPOIS DE AQUECER COMIDA ou líquidos para bebé num biberão ou num recipiente de comida para bebé,** mexa e verifique sempre a temperatura antes de servir.



Tal assegurará que o aquecimento está bem distribuído e será evitado o risco de escaldar ou de queimar.

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



## ACESSÓRIOS



### GERAL

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

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



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

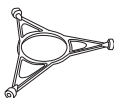
**Isto é especialmente importante com acessórios de metal ou com partes metálicas.**

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

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

### SUPORTE DO PRATO ROTATIVO

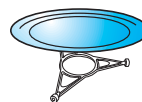
**UTILIZE O SUPORTE DO PRATO ROTATIVO** por baixo do prato rotativo de vidro. Nunca coloque quaisquer outros utensílios no suporte do prato rotativo.



☞ Monte o suporte do prato rotativo no forno.

### PRATO ROTATIVO DE VIDRO

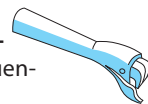
**UTILIZE O PRATO ROTATIVO DE VIDRO** com todos os métodos de cozedura. Este prato recolhe os salpicos de líquidos e as partículas de comida que de outro modo iriam manchar e sujar o interior do forno.



☞ Coloque o prato rotativo de vidro no respectivo suporte.

### 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+<sup>2</sup>  
AUTO

HIGH<sup>1</sup>  
AUTO

ESSE AJUSTE É FEITO SELECIONANDO UM NÍVEL DO **GRAU DE PREPARAÇÃO** com os botões +/- logo depois de premir o botão Start.

MID<sup>0</sup>  
AUTO

LOW<sup>-1</sup>  
AUTO

LOW-<sup>-2</sup>  
AUTO



## 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 Iniciar.

**NOTA: O FORNO CONTINUA AUTOMATICAMENTE APÓS 1 MINUTO** se o alimento não tiver sido virado/mexido. Neste caso, o tempo de aquecimento 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 os botões +/-.



FOOD	
	1 DINNER PLATE (250g - 500g)
	2 SOUP (200g - )
	3
	4
	5

**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** PRIMA O BOTÃO **MANUAL** até surgir a opção Setting (Definições).
- 2** UTILIZE OS BOTÕES +/- para seleccionar e ajustar uma das definições seguintes.

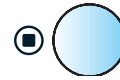
- ⌚ Relógio
- 🔊 Som
- 🌱 ECO
- 💡 Luminosidade

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

**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.



## AJUSTE DO RELÓGIO



- 1** PRIMA O BOTÃO **OK**. (Os dígitos esquerdos (horas) começam a piscar).
- 2** PRIMA OS BOTÕES +/- para ajustar as horas.
- 3** PRIMA O BOTÃO **OK**. (Os dois dígitos direitos (minutos) começam a piscar).
- 4** PRIMA OS BOTÕES +/- para ajustar os minutos.
- 5** PRIMA NOVAMENTE O BOTÃO **OK** para confirmar a alteração.

**MANTENHA A PORTA ABERTA DURANTE O AJUSTE DO RELÓGIO.** Terá assim cerca de 5 minutos para ajustar o relógio. De outro modo, terá de concluir cada passo num período de 60 segundos.

**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.







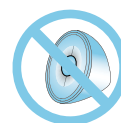
## ALTERAR AS DEFINIÇÕES



### AJUSTE DO SOM



- 1 **PRIMA O BOTÃO OK.**
- 2 **PRIMA OS BOTÕES +/- para LIGAR ou DESLIGAR o alarme.**
- 3 **PRIMA NOVAMENTE O BOTÃO OK para confirmar a alteração.**



### ECO



- 1 **PRIMA O BOTÃO OK.**
- 2 **PRIMA OS BOTÕES +/- 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. No final da cozedura, a lâmpada do forno desliga-se após um período de 30 segundos.

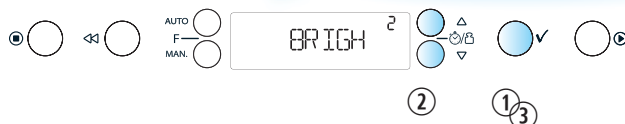
**QUANDO O MODO ECO ESTIVER DESLIGADO,** o visor não será desactivado e o relógio de 24 horas estará sempre visível. No final da cozedura, a lâmpada do forno desliga-se após um período de 3 minutos.



## ALTERAR AS DEFINIÇÕES



### LUMINOSIDADE



- 1 **PRIMA O BOTÃO OK.**
- 2 **PRIMA OS BOTÕES +/-** para definir o nível de luminosidade mais adequado à sua preferência.
- 3 **PRIMA O BOTÃO OK** novamente para confirmar a selecção.



## TEMPORIZADOR DE COZINHA

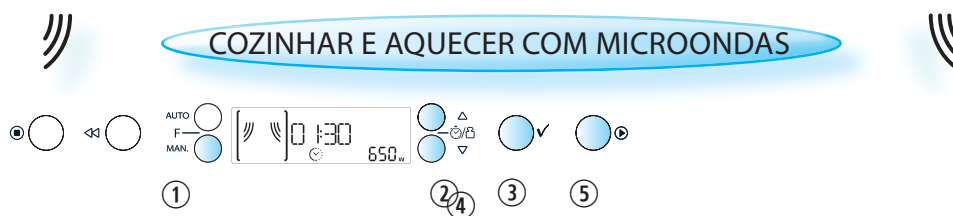


**UTILIZE ESTA FUNÇÃO** sempre que necessitar de um temporizador de cozinha para medir o tempo exacto em vários procedimentos tais como a cozedura de ovos ou para permitir que a massa suba antes de confeccionar bolos, etc.

- 1 **PRIMA OS BOTÕES +/-** para ajustar o tempo desejado no temporizador.
- 2 **PRIMA O BOTÃO OK.**

**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 repostado em zero.



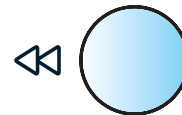
UTILIZE ESTA FUNÇÃO para cozinhar e aquecer normalmente legumes, peixe, batatas e carne.

- 1 **PRIMA O BOTÃO MANUAL** várias vezes até encontrar a função de microondas.
- 2 **PRIMA OS BOTÕES +/-** para definir o nível de potência das microondas.
- 3 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a selecção. Passará automaticamente para a definição seguinte.
- 4 **PRIMA OS BOTÕES +/-** 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 os botões +/- 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 os botões +/-.



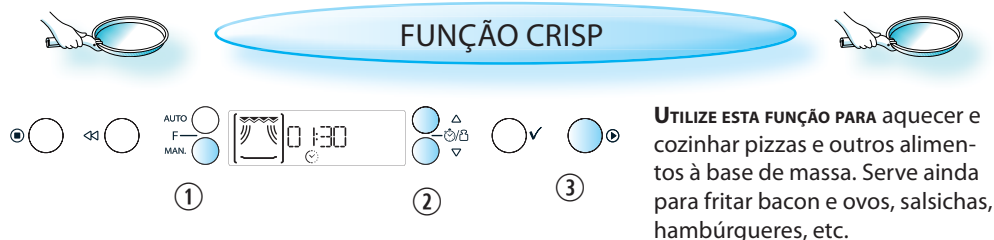
**NÍVEL DE POTÊNCIA**

APENAS MICROONDAS	
POTÊNCIA	USO SUGERIDO:
1000 W	<b>AQUECER BEBIDAS</b> , água, sopas brancas, café, chá ou outros alimentos com elevado conteúdo de água. Se os alimentos contiverem ovos ou cremes, seleccione uma potência inferior.
800 W	<b>COZEDURA DE LEGUMES</b> , carne, etc.
650 W	<b>COZEDURA DE peixe</b> .
500 W	<b>COZINHADOS MAIS CUIDADOSOS</b> , por exemplo, molhos com elevado grau de proteínas, queijo e pratos com ovos e para concluir a cozedura de caçarolas.
350 W	<b>COZINHAR ESTUFADOS</b> , derreter manteiga e chocolate.
160 W	<b>DESCONGELAR</b> . Derreter manteiga, queijos.
90 W	<b>DERRETER</b> gelados
0 W	<b>APENAS QUANDO UTILIZAR</b> o temporizador.



- 1 **PRIMA O BOTÃO START (INICIAR) 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.

**TAMBÉM PODERÁ ALTERAR O TEMPO PREMINDO OS BOTÕES +/-** para aumentar ou diminuir o tempo após o início da função.



- 1 **PRIMA O BOTÃO MANUAL** várias vezes até encontrar a função Crisp.
- 2 **PRIMA OS BOTÕES +/-** para ajustar 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 aloirar e a gratinar os alimentos.

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

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

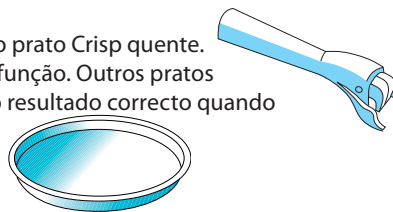
**NÃO COLOQUE O PRATO CRISP QUENTE** em superfícies susceptíveis ao calor.

**SEJA CUIDADOSO, NÃO TOQUE** no tecto por baixo da resistência do Grelhador.

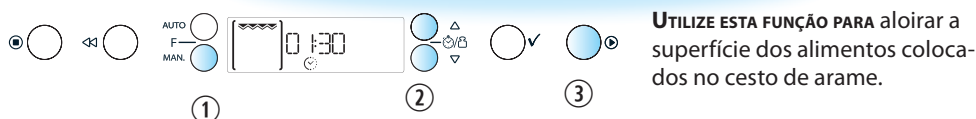
**UTILIZE LUVAS PARA FORNOS**

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.



## FUNÇÃO GRELHADOR



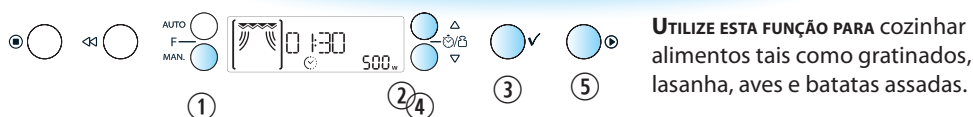
- 1 **PRIMA O BOTÃO MANUAL** várias vezes até encontrar a função **GRELHADOR**.
- 2 **PRIMA OS BOTÕES +/-** para ajustar o tempo de cozedura.
- 3 **PRIMA O BOTÃO START (INICIAR)**.

**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.

## FUNÇÃO GRILL COMBI



- 1 **PRIMA O BOTÃO MANUAL** várias vezes até encontrar a função Grill Combi.
- 2 **PRIMA OS BOTÕES +/-** para definir o nível de potência das microondas.
- 3 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a selecção. Passará automaticamente para a definição seguinte.
- 4 **PRIMA OS BOTÕES +/-** para definir o tempo de cozedura.
- 5 **PRIMA O BOTÃO START (INICIAR)**.

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

FUNÇÃO GRILL COMBI	
POTÊNCIA	USO SUGERIDO:
650 W	<b>COZINHAR</b> legumes e gratinados
350 - 500 W	<b>COZINHAR</b> aves e lasanha
160 - 350 W	<b>COZINHAR</b> peixe e gratinados congelados
160 W	<b>COZINHAR</b> carne
90 W	<b>GRATINAR</b> frutos
0 W	<b>ALOIRAR</b> apenas durante a cozedura



## FUNÇÃO DESCONGELAÇÃO MANUAL



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

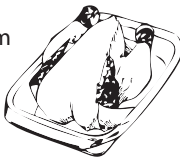
**VERIFIQUE E INSPECCIONE OS ALIMENTOS FREQUENTEMENTE.** A experiência fará com que consiga obter os tempos correctos para as diferentes quantidades de alimentos.

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

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

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

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

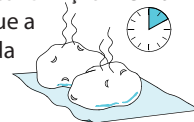


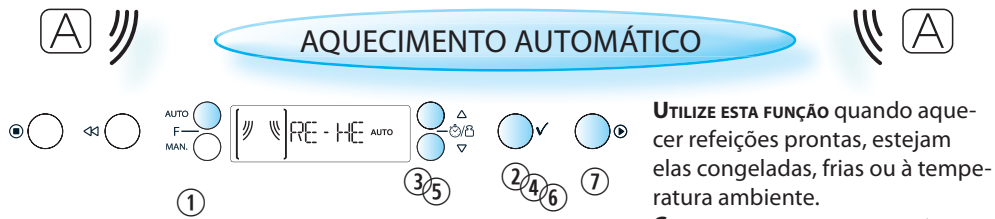
**VIRE GRANDES PEDAÇOS** a meio do processo de descongelação.

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

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

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

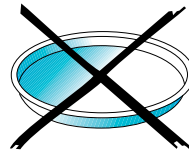




**UTILIZE ESTA FUNÇÃO** quando aquecer refeições prontas, estejam elas congeladas, frias ou à temperatura ambiente.

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

- 1 **PRIMA O BOTÃO **AUTO**** várias vezes até encontrar a função Aquecimento automático.
- 2 **PRIMA O BOTÃO **OK**** para confirmar a sua selecção. Passará automaticamente para a definição seguinte.
- 3 **PRIMA OS BOTÕES +/-** para seleccionar a classe do alimento. ("FOOD" (ALIMENTO) e a classe do alimento são apresentados no visor).
- 4 **PRIMA O BOTÃO **OK**** para confirmar a sua selecção. Passará automaticamente para a definição seguinte.
- 5 **PRIMA OS BOTÕES +/-** para definir o peso.
- 6 **PRIMA O BOTÃO **OK**** para confirmar a sua selecção.
- 7 **PRIMA O BOTÃO **START (INICIAR)**.**





## AQUECIMENTO AUTOMÁTICO



**QUANDO GUARDAR** uma refeição no frigorífico ou "empratar" uma refeição para a aquecer, dispo-

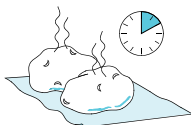


na os alimentos mais espessos e densos na parte de fora do prato e os alimentos mais finos ou menos densos no meio.

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

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

**UM PERÍODO DE REPOUSO DE 1-2 MINUTOS MELHORA SEMPRE O RESULTADO**, sobretudo no caso de alimentos congelados.



**TAPE SEMPRE OS ALIMENTOS** quando utilizar esta função 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.

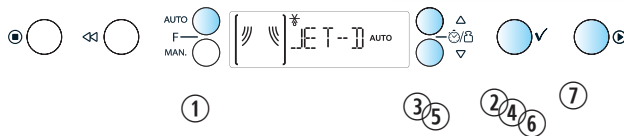
**O PLÁSTICO** deve ser picado com um garfo para libertar a pressão e evitar que rebente, dado que se acumula vapor durante a cozedura.



	ALIMENTO	SUGESTÕES
	<b>1 PRATO RASO</b> (250g - 500g)	<b>PREPARE OS ALIMENTOS</b> de acordo com as recomendações anteriores. Aqueça com a tampa.
	<b>2 SOPA</b> (200g - 800g)	<b>AQUEÇA SEM TAMPAS</b> em tigelas separadas ou numa terrina grande.
	<b>3 DOSE CONGELADA</b> (250g - 500g)	<b>SIGA AS INSTRUÇÕES DA EMBALAGEM</b> , ou seja, ventilar, picar, etc.
	<b>4 BEBIDAS</b> (0,1 - 0,5 l)	<b>AQUEÇA SEM TAMPAS</b> e utilize uma colher de metal numa caneca ou chávena.
	<b>5 LASANHA CONGELADA</b> (250g - 500g)	<b>COLOQUE</b> num recipiente adequado para fornos microondas.
<b>PARA ALIMENTOS NÃO INDICADOS NA TABELA</b> e se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado, siga o procedimento para "Cozinhar e aquecer com o microondas".		

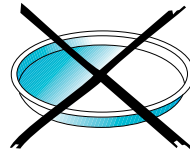


## FUNÇÃO JET DEFROST (DESCONGELAÇÃO RÁPIDA)



**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- 2,5 kg. **COLOQUE SEMPRE** o alimento no prato rotativo de vidro.

- 1** PRIMA O BOTÃO **AUTO** várias vezes até encontrar a função Jet Defrost.
- 2** PRIMA O BOTÃO **OK** para confirmar a sua selecção. Passará automaticamente para a definição seguinte.
- 3** PRIMA OS BOTÕES +/- para seleccionar a classe do alimento. ("FOOD" (ALIMENTO) e a classe do alimento são apresentados no visor).
- 4** PRIMA O BOTÃO **OK** para confirmar a sua selecção. Passará automaticamente para a definição seguinte.
- 5** PRIMA OS BOTÕES +/- para definir o peso.
- 6** PRIMA O BOTÃO **OK** para confirmar a sua selecção.
- 7** PRIMA O BOTÃO **START (INICIAR)**.





## FUNÇÃO JET DEFROST (DESCONGELAÇÃO RÁPIDA)



PESO:

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

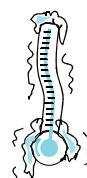







**SE O PESO FOR INFERIOR OU SUPERIOR AO PESO RECOMENDADO:** Siga o procedimento "Cozinhar e aquecer com microondas" e seleccione 160 W quando descongelar.

ALIMENTOS CONGELADOS:

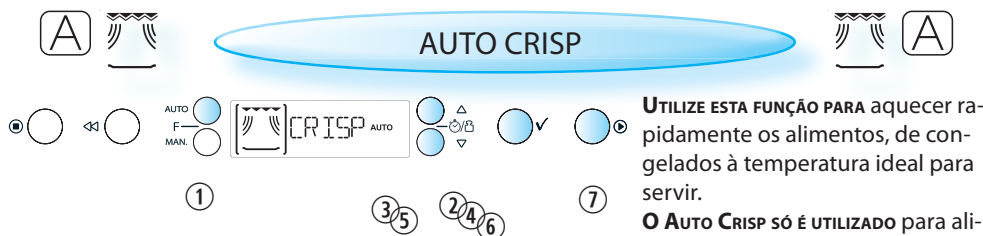
**SE O ALIMENTO ESTIVER MAIS QUENTE** do que a temperatura de descongelação (-18°C), seleccione um peso inferior para o alimento.

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



ALIMENTO		SUGESTÕES
	<b>1</b> CARNE (100g - 2 Kg)	Carne picada, costeletas, bifes ou assados. <b>VIRE O ALIMENTO</b> quando tal lhe for solicitado pelo forno.
	<b>2</b> AVES (100g - 2,5 Kg)	Frango inteiro, pedaços de frango ou filetes de frango. <b>VIRE O ALIMENTO</b> quando tal lhe for solicitado pelo forno.
	<b>3</b> PEIXE (100g - 1,5 Kg)	Postas inteiras ou filetes. <b>VIRE O ALIMENTO</b> quando tal lhe for solicitado pelo forno.
	<b>4</b> LEGUMES (100g - 1,5 Kg)	Legumes mistos, ervilhas, brócolos, etc. <b>VIRE O ALIMENTO</b> quando tal lhe for solicitado pelo forno.
	<b>5</b> PÃO (100g - 1 Kg)	Bolos e todo o tipo de pães. <b>VIRE O ALIMENTO</b> quando tal lhe for solicitado pelo forno.






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



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

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

- 1 **PRIMA O BOTÃO AUTO** várias vezes até encontrar a função Auto Crisp.
- 2 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a sua selecção. Passará automaticamente para a definição seguinte.
- 3 **PRIMA OS BOTÕES +/-** para seleccionar a classe do alimento. ("FOOD" (ALIMENTO) e a classe do alimento são apresentados no visor).
- 4 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a sua selecção. Passará automaticamente para a definição seguinte.
- 5 **PRIMA OS BOTÕES +/-** para definir o peso.
- 6 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a sua selecção.
- 7 **PRIMA O BOTÃO START (INICIAR).**

ALIMENTO		SUGESTÕES
	1 <b>BATATAS FRITAS</b> (200g - 500g)	<b>ESPALHE AS BATATAS</b> numa camada uniforme sobre o prato Crisp. Polvilhe com sal, se desejar. <b>MEXA O ALIMENTO</b> quando tal lhe for solicitado pelo forno.
	2 <b>PIZZA</b> , massa fina (200g - 600g)	<b>PARA PIZZAS</b> de massa fina.
	3 <b>PAN PIZZA</b> (300g - 800g)	<b>PARA PIZZAS</b> de massa alta.
	4 <b>ASAS DE FRANGO</b> (200g - 500g)	<b>PARA PEDAÇOS DE FRANGO</b> , deite óleo no prato Crisp e cozinhe com o grau de cozedura regulado para Lo 2. <b>VIRE O ALIMENTO</b> quando tal lhe for solicitado pelo forno.
	5 <b>QUICHE</b> (200g - 500g)	<b>PARA QUICHE</b> e tortas.
<p><b>PARA ALIMENTOS NÃO INDICADOS NA TABELA</b> e se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado, siga o procedimento para "Cozinhar e aquecer com o microondas".</p>		



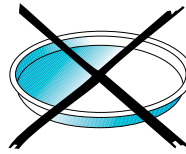
## COZEDURA AUTOMÁTICA



**UTILIZE ESTA FUNÇÃO APENAS PARA** cozinhar. A função "Auto Cook" só pode ser utilizada para alimentos pertencentes às categorias aqui indicadas.

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

- 1** **PRIMA O BOTÃO Auto** várias vezes até encontrar a função Cozedura automática.
- 2** **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a sua selecção. Passará automaticamente para a definição seguinte.
- 3** **PRIMA OS BOTÕES +/-** para seleccionar a classe do alimento. ("FOOD" (ALIMENTO) e a classe do alimento são apresentados no visor).
- 4** **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a sua selecção. Passará automaticamente para a definição seguinte.
- 5** **PRIMA OS BOTÕES +/-** para definir o peso.
- 6** **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a sua selecção.
- 7** **PRIMA O BOTÃO START (INICIAR).**



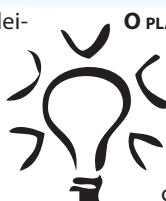


## COZEDURA AUTOMÁTICA








**LEGUMES ENLATADOS:** Abra sempre a lata e deite o respectivo conteúdo num recipiente adequado para fornos microondas. Nunca cozinhe os legumes no interior da lata.

**COZINHE** os legumes frescos, congelados ou enlatados sempre tapados.



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



PESOS RECOMENDADOS		
	<b>1</b> BATATAS ASSADAS (200g - 1Kg)	<b>PIQUE AS BATATAS</b> e coloque-as num prato adequado para o microondas. Vire as batatas quando o forno emitir um sinal sonoro. Certifique-se de que o forno, o prato e os alimentos estão quentes. <b>VIRE O ALIMENTO</b> quando tal lhe for solicitado pelo forno.
	<b>2</b> LEGUMES FRESCOS (200g - 800g)	<b>CORTE OS LEGUMES</b> em pedaços iguais. Adicione 2-4 colheres de sopa de água e tape. Mexa quando o forno emitir um sinal sonoro. <b>MEXA O ALIMENTO</b> quando tal lhe for solicitado pelo forno.
	<b>3</b> LEGUMES CONGELADOS (200g - 800g)	<b>COZINHE COM A TAMPA.</b> Mexa quando o forno emitir um sinal sonoro. <b>MEXA O ALIMENTO</b> quando tal lhe for solicitado pelo forno.
	<b>4</b> LEGUMES ENLATADOS (200g - 600g)	<b>COZINHE NUM RECIPIENTE ADEQUADO PARA O MICROONDAS</b> com tampa.
	<b>5</b> PIPOCAS (100g)	<b>PREPARE APENAS UM SACO</b> de cada vez. Se necessitar de mais pipocas, prepare os sacos um após o outro.
<b>PARA ALIMENTOS NÃO INDICADOS NA TABELA</b> e se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado, siga o procedimento para "Cozinhar e aquecer com o microondas".		

## MANUTENÇÃO E LIMPEZA

**A LIMPEZA É A ÚNICA MANUTENÇÃO** normalmente requerida.

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



**NÃO UTILIZE ESFREGÕES DE METAL ABRASIVOS, PRODUTOS DE LIMPEZA**

**ABRASIVOS, esfregões de palha de aço, panos arenosos, etc. pois poderão danificar o painel de controlo e as superfícies interior e exterior do forno. Use uma esponja com um detergente suave ou um bocado de rolo de cozinha com limpa vidros. Aplique o limpa vidros no rolo de cozinha.**



**Não aponte o spray directamente para o forno.**

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



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



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

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



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

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



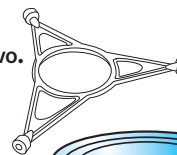
**NÃO UTILIZE APARELHOS DE LIMPEZA A VAPOR** para limpar o seu forno microondas.

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

**A RESISTÊNCIA DO GRELHADOR** não necessita de qualquer tipo de limpeza já que o calor intenso permite queimar quaisquer salpicos, mas a parte superior situada por baixo poderá necessitar de ser limpa regularmente. Deverá efectuar essa limpeza com água tédida, detergente e uma esponja. Se não utilizar o grelhador regularmente, deixe-o em funcionamento durante 10 minutos por mês.

**APTOS PARA A MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA:**

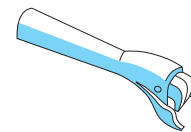
**SUPORTE DO PRATO ROTATIVO.**



**PRATO ROTATIVO DE VIDRO.**



**PEGA CRISP.**



**LIMPEZA CUIDADOSA:**

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



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



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



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

## GUIA PARA RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

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

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

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



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



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

**NÃO RETIRE NENHUMA TAMPA.**



## DADOS PARA TESTAR O DESEMPENHO DO AQUECIMENTO

**EM CONFORMIDADE COM A NORMA IEC 60705.**

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

Teste	Quantidade	Tempo aprox.	Nível de potência	Recipiente
12.3.1	1.000 g	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	16 min	650 W	Pirex 3.838
13.3	500 g		Jet Defrost	

## 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.



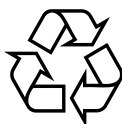
A ELIMINAÇÃO deverá ser efectuada em conformidade com as normas ambientais locais para a eliminação de desperdícios.

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.

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

TENSÃO DE ALIMENTAÇÃO	230 V/50 Hz
ENTRADA DE POTÊNCIA NOMINAL	2300 W
FUSÍVEL	10 A
POTÊNCIA DE SAÍDA MO	1000 W
GRELHADOR	800 W
DIMENSÕES EXTERNAS (AxLxP)	385 x 595 x 468
DIMENSÕES INTERNAS (AxLxP)	200 x 405 x 380



5 0 1 9 - 3 2 1 - 0 1 6 1 0

Rev./C

