

MWD 208

MWD 308

Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de utilização

Instrucciones para el uso



Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за използване

הוראות שימוש



Návod k použití

Návod na použitie

Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по эксплуатации

تعليمات وكيفية الاستعمال

www.whirlpool.com



SENSING THE DIFFERENCE



INSTALAÇÃO



ANTES DE LIGAR

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

COLOQUE O FORNO NUMA SUPERFÍCIE ESTÁVEL E NIVELADA que seja suficientemente forte para suportar o forno e os utensílios alimentares que venham a ser introduzidos no mesmo. Seja cuidadoso ao mexer no forno.



COLOQUE O FORNO AFASTADO de outras fontes de energia. Para possibilitar uma ventilação suficiente deverá haver uma distância de, pelo menos, 30 cm por cima do forno. O aparelho deve estar colocado contra a parede; certifique-se de que o espaço que fica por baixo, por cima e nos lados do forno está vazio para permitir uma circulação de ar adequada. Não coloque o forno microondas no interior de um armário.

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

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

NÃO UTILIZE UMA EXTENSÃO.



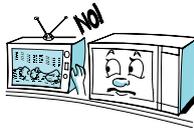
SE O CABO DE ALIMENTAÇÃO FOR DEMASIADO CURTO, solicite a um electricista ou um técnico qualificado que instale uma tomada próximo do aparelho.

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

DEPOIS DE LIGAR

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

SE O FORNO ESTIVER LOCALIZADO PERTO DE UMA ANTENA OU APARELHO DE TV OU RÁDIO, PODE PROVOCAR MÁ RECEPÇÃO e interferências.



 **A LIGAÇÃO DESTE APARELHO À TERRA** é obrigatória por lei. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer ferimentos em pessoas, animais ou danos em objectos devidos à inobservância deste requisito.

Os fabricantes não se responsabilizam por quaisquer problemas provocados pela inobservância destas instruções por parte do utilizador.



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES



LEIA ATENTAMENTE E GUARDE-AS PARA CONSULTAS FUTURAS



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



NÃO UTILIZE O SEU FORNO microondas para secar têxteis, papel, especiarias, ervas, madeira, flores, frutos ou outros materiais combustíveis. Poderá provocar um incêndio.



SE O MATERIAL NO INTERIOR / EXTERIOR DO FORNO ARDER OU ORIGINAR FUMO, mantenha a porta do forno fechada e desligue o forno. Desligue o cabo eléctrico ou a energia no quadro de fusíveis ou no painel de disjuntores.



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



NÃO DEIXE O FORNO SEM VIGILÂNCIA, especialmente quando estiver a utilizar papéis, plásticos ou outros materiais combustíveis no processo de cozedura. O papel poderá carbonizar ou queimar e alguns plásticos poderão derreter se forem utilizados para aquecer alimentos. Não deixe o forno sem vigilância se estiver a utilizar uma grande quantidade de gordura ou de óleo pois poderá sobreaquecer e provocar um incêndio!



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



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



NÃO PERMITA QUE CRIANÇAS utilizem o forno sem supervisão por parte de um adulto, a menos que lhes tenham sido fornecidas instruções adequadas de uma utilização segura do forno e que compreendam os perigos de uma utilização incorrecta. Esteja sempre atento às crianças quando utilizar outras fontes de calor (se disponíveis) individualmente, ou em conjunto com as microondas, devido às elevadas temperaturas geradas.



ESTE APARELHO NÃO SE DESTINA A SER utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e de conhecimentos, a menos que sejam vigiadas ou que tenham recebido instruções relativas à utilização do aparelho por parte da pessoa responsável pela sua segurança.

AS CRIANÇAS DEVEM SER VIGIADAS a fim de garantir que não brincam com o aparelho.



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



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



OS APARELHOS NÃO DEVEM SER activados através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.

OVOS

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





PRECAUÇÕES



GERAL

ESTE APARELHO DESTINA-SE EXCLUSIVAMENTE AO USO DOMÉSTICO!

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

AS ABERTURAS DE VENTILAÇÃO do forno não deverão estar tapadas. O bloqueio de entradas de ar ou do exaustor poderá danificar o forno e proporcionar maus resultados de cozedura.

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

NÃO ARMAZENE nem utilize este aparelho no exterior.

NÃO UTILIZE este aparelho perto de um lava-loiça, numa cave húmida ou junto de uma piscina ou similares.

NÃO UTILIZE A CAVIDADE para armazenar objectos.

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



FRITOS

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



UTILIZE LUVAS PARA FORNOS para evitar queimaduras quando tocar nos recipientes, em componentes do forno e nas caçarolas após a cozedura. Os componentes acessíveis podem aquecer durante a utilização, motivo pelo qual deverá manter as crianças afastadas do aparelho.

LÍQUIDOS

POR EXEMPLO, BEBIDAS OU ÁGUA. Poderá ocorrer um sobreaquecimento do líquido além do ponto de ebulição sem que se verifique o borbulhar. Tal poderá resultar num derramamento súbito do líquido quente. Para evitar esta possibilidade, deverá seguir os passos seguintes:



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

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



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



ACESSÓRIOS



GERAL

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

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



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

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

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

ANTES DE LIGAR O FORNO CERTIFIQUE-SE sempre de que o prato rotativo consegue rodar livremente. Se o prato rotativo não rodar livremente deverá utilizar um recipiente mais pequeno.

SUPORTE DO PRATO ROTATIVO

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

☞ Monte o suporte do prato rotativo no forno.



PRATO ROTATIVO DE VIDRO

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

☞ Coloque o prato rotativo de vidro no respectivo suporte.



CESTO DE ARAME

UTILIZE O CESTO DE ARAME com as funções do grelhador.



PAINEL DE CONTROLO

VISOR DIGITAL

O visor inclui um relógio de 24 horas e símbolos indicadores que informam as horas, o tempo de cozedura, o nível de potência, as classes dos alimentos seleccionados e o estado do temporizador.

BOTÃO AUTO MENU

Proporciona 3 tipos de botões de descongelação automática e 4 tipos de botões de cozedura automática. Não é necessário definir a potência e o tempo de cozedura.

BOTÃO GRILL

Utilize este botão para seleccionar o nível de potência do grelhador pretendido.

BOTÃO POWER

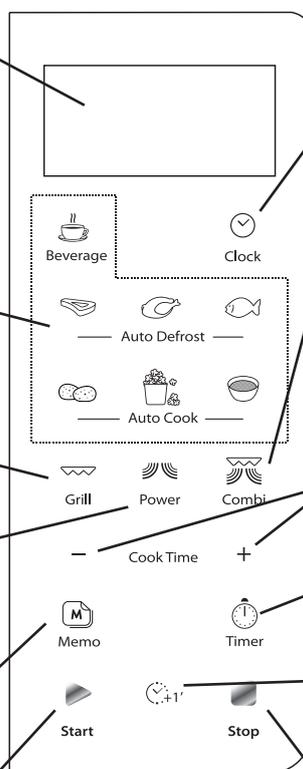
Utilize este botão para definir o nível de potência das microondas pretendido.

BOTÃO MEMO

Utilize este botão para repor as definições memorizadas preferidas.

BOTÃO START

Utilize este botão para iniciar o processo de cozedura.



BOTÃO CLOCK

Utilize este botão para regular o relógio de 24 horas.

BOTÃO GRILL COMBI

Utilize este botão para seleccionar a função Grill Combi e o nível de potência do grelhador.

+/- BOTÃO

Utilize este botão para aumentar/diminuir o tempo de cozedura ou o peso. (No modo de espera "-" espera para descongelação por tempo e "+" espera para descongelação por peso.)

BOTÃO TIMER

Utilize este botão para seleccionar a função Timer.

+BOTÃO 1

Utilize este botão para aumentar o tempo de cozedura em 1 minuto.

BOTÃO STOP

Prima para parar ou reiniciar qualquer uma das funções do forno.



PROTECÇÃO DE AQUECIMENTO / SEGURANÇA PARA CRIANÇAS



BLOQUEAR: No modo de espera, prima o botão durante 3 segundos, um bip longo assinala que o modo de bloqueio para Crianças está activado. As teclas ficam bloqueadas neste modo, o visor mostra a hora actual ou ":", o símbolo do bloqueio para Crianças acende-se.



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).



DESBLOQUEAR: No modo de Segurança para Crianças, prima o botão STOP durante 3 segundos, soará um sinal sonoro quando o bloqueio for inválido, as teclas podem ser usadas neste momento e o símbolo de segurança para Crianças apaga-se.



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

INTERROMPER OU PARAR A COZEDURA

PARA INTERROMPER A COZEDURA:

A COZEDURA PODE SER INTERROMPIDA para verificar, virar ou mexer os alimentos, abrindo a porta. O ajuste será mantido durante 5 minutos.



SE NÃO QUISER CONTINUAR A COZINHAR:

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

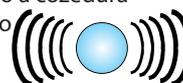


PARA PROSSEGUIR COM A COZEDURA:

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

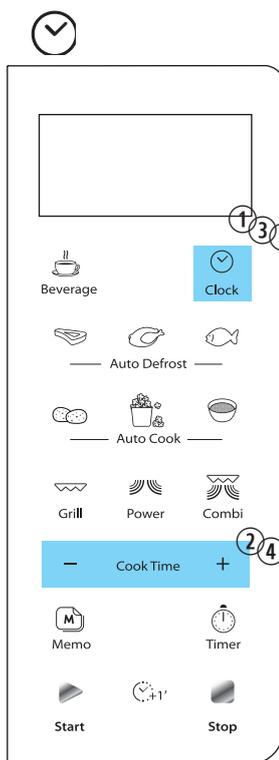


SOARÁ UM SINAL SONORO quando a cozedura terminar, depois passa para o modo de espera.



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

RELÓGIO



QUANDO O APARELHO É LIGADO PELA PRIMEIRA VEZ ou após uma falha de energia, o visor mostrará “:.” e soará um sinal sonoro.

- 1 PRIMA O BOTÃO CLOCK**, os dígitos do lado esquerdo (horas) começam a piscar.
- 2 PRIMA O BOTÃO “+”, “-”** para definir as horas.
- 3 PRIMA O BOTÃO CLOCK**, os dois dígitos do lado direito (minutos) começam a piscar.
- 4 PRIMA O BOTÃO “+”, “-”** para definir os minutos.
- 5 PRIMA NOVAMENTE O BOTÃO CLOCK.**

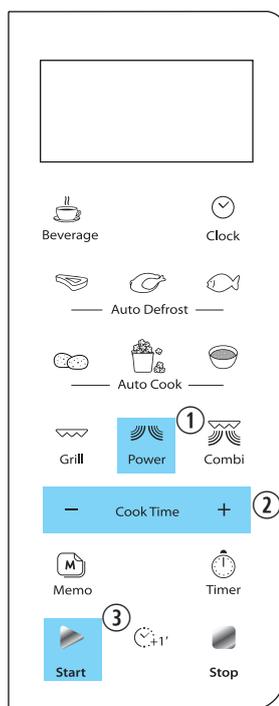
O RELÓGIO FICA AJUSTADO e em funcionamento.

SE O RELÓGIO NÃO ESTIVER AJUSTADO depois de ligar, irá aparecer “:.”.

DURANTE O AJUSTE DO RELÓGIO, se premir o botão Stop, o forno sairá do modo de definição e a regulação será inválida.



COZINHAR E AQUECER COM MICROONDAS



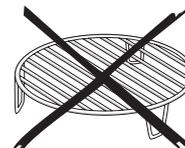
UTILIZE ESTA FUNÇÃO para cozinhar e aquecer normalmente legumes, peixe, batatas e carne.

- 1 PRIMA O BOTÃO **Power** várias vezes para definir a potência.
- 2 PRIMA O BOTÃO “+”, “-” para definir o tempo de cozedura.
- 3 PRIMA O BOTÃO **Start**.

ASSIM QUE O PROCESSO DE COZEDURA TIVER SIDO INICIADO:

O TEMPO PODE SER FACILMENTE AUMENTADO em intervalos de 30 segundos, premindo o botão Start ou em intervalos de 1 minuto, premindo o botão “+1”. Cada pressão aumentará o tempo em 30 segundos ou 1 minuto.

DURANTE O PROCESSO DE COZEDURA, a potência MW pode ser mostrada durante 3 segundos premindo o botão Power, depois o forno retomarà a contagem decrescente.

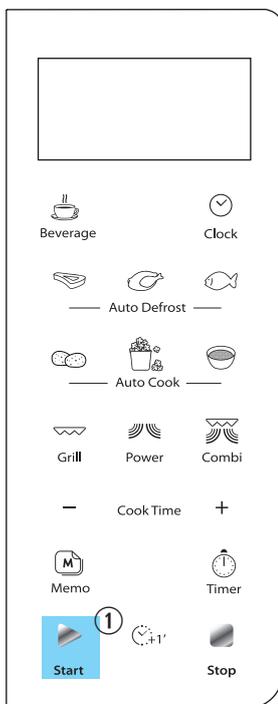


SELECÇÃO DO NÍVEL DE POTÊNCIA

APENAS MICROONDAS			
PRIMA O BOTÃO	PERCENTAGEM MW	VISOR	USO SUGERIDO:
1 VEZ	100%	P100	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.
2 VEZES	75%	P75	COZEDURA DE peixe, vegetais, carne, etc.
3 VEZES	50%	P50	COZINHADOS MAIS CUIDADOSOS, por exemplo, molhos com elevado grau de proteínas, queijo e pratos com ovos e para concluir a cozedura de caçarolas. Cozinhar estufados, derreter manteiga.
4 VEZES	25%	P25	DESCONGELAR.



FUNÇÃO JET START



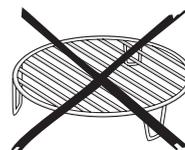
ESTA FUNÇÃO É UTILIZADA para o aquecimento rápido de alimentos com um elevado conteúdo de água, tais como sopas brancas, café ou chá.

1. **PRIMA O BOTÃO START.**

ESTA FUNÇÃO COMEÇA AUTOMATICAMENTE com o nível de potência máximo do microondas e com o tempo de cozedura definido para 30 segundos. Cada pressão adicional aumentará o tempo em 30 segundos.

FUNÇÃO "+1 MINUTO"

NO MODO DE ESPERA, PRIMA O BOTÃO +1, o forno entra automaticamente no procedimento de microondas com a máxima potência (P100), depois prima o botão Start para trabalhar. Cada pressão adicional aumentará o tempo num minuto (excepto para o menu Auto).



DESCONGELAR



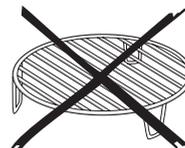
DESCONGELAÇÃO POR TEMPO

1. **PRIMA O BOTÃO "-"** para seleccionar a função "descongelação por tempo".
2. **PRIMA "+", "-"** para definir o tempo de cozedura.
3. **PRIMA O BOTÃO START** para iniciar a cozedura com a potência de descongelação (P30).

DESCONGELAÇÃO POR PESO

1. **PRIMA O BOTÃO "+"** para seleccionar o peso.
3. **PRIMA O BOTÃO START** para iniciar a cozedura.

Durante o processo de cozedura, o peso pode ser mostrado durante 3 segundos premindo o botão "+", depois o forno regressará à contagem decrescente.



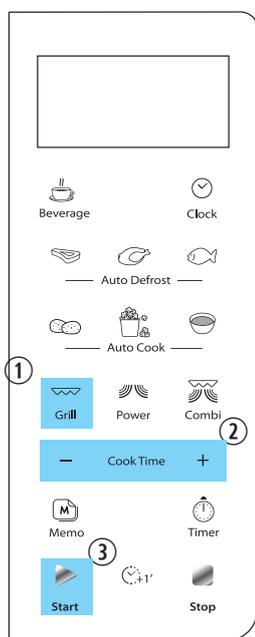
GRELHADOR

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

- 1 **PRIMA O BOTÃO GRILL** várias vezes para definir a potência do grelhador.
- 2 **PRIMA O BOTÃO "+", "-"** para definir o tempo de cozedura.
- 3 **PRIMA O BOTÃO START.**

ⓘ 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.



PRIMA O BOTÃO	PERCENTAGEM GRELHADOR	VISOR
1 VEZ	100%	G1
2 VEZES	50%	G2

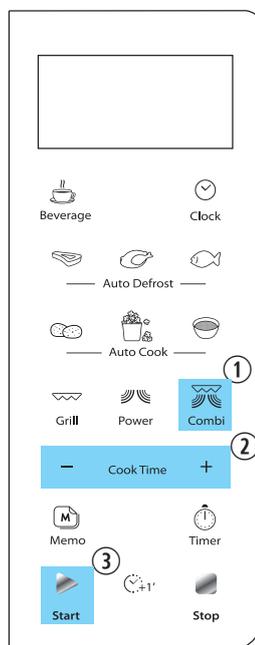
FUNÇÃO GRILL COMBI

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

- 1 **PRIMA O BOTÃO COMBI** várias vezes para definir a potência do Grill combi.
- 2 **PRIMA O BOTÃO "+", "-"** para definir o tempo de cozedura.
- 3 **PRIMA O BOTÃO START.**

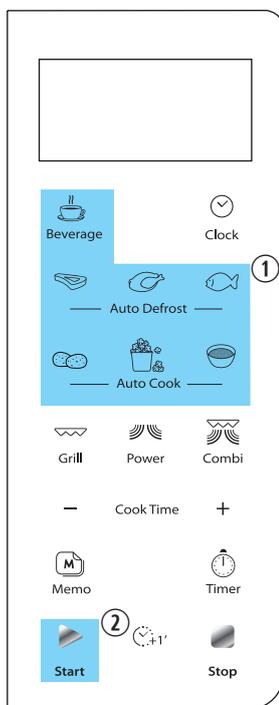
ⓘ CERTIFIQUE-SE DE QUE OS UTENSÍLIOS utilizados são resistentes ao calor e adequados para utilização num forno microondas antes de grelhar com eles.

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



GRILL COMBI		
PRIMA O BOTÃO	PERCENTAGEM GRELHADOR	VISOR
1 VEZ	100%	C1
2 VEZES	75%	C2
3 VEZES	50%	C3
4 VEZES	25%	C4

FUNÇÃO AUTO MENU



ESTA FUNÇÃO proporciona um menu útil para descongelar ou cozinhar diferentes alimentos.

ESTA FUNÇÃO tem de saber o peso líquido do alimento. O forno irá calcular automaticamente o tempo para a descongelação ou cozedura.

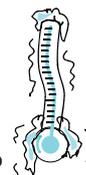
- 1 **PRIMA OS BOTÕES NO MENU **AUTO**** para seleccionar a função (Prima várias vezes para seleccionar a quantidade).
- 2 **PRIMA O BOTÃO **START****.

DURANTE O PROCESSO DE COZEDURA, o peso pode ser mostrado durante 3 segundos premindo o botão auto que escolher, depois o forno regressará à contagem decrescente.

ALIMENTOS CONGELADOS:

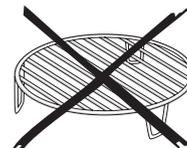
SE O ALIMENTO ESTIVER MAIS QUENTE do que a temperatura de descongelação (-18°C), seleccione um peso inferior para o alimento.

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



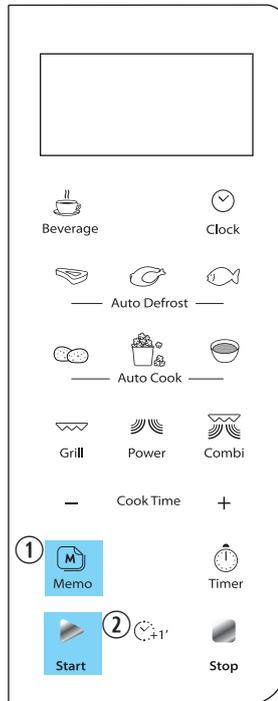
BEBIDAS: 1 CHÁVENA EQUIVALE A 150 ml de bebida.

	COZEDURA AUTOMÁTICA				DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA		
ÍCONE							
FUNÇÃO	BEBIDAS	BATATAS	PIPOCAS	SOPA	CARNE	AVES	PEIXE
PESO	1CUP(CHÁVENA)	200G	50G	250G	100G	100G	100G
	2CUP(CHÁVENA)	400G	85G	500G	200G	200G	200G
	3CUP(CHÁVENA)	600G	100G	1000G	300G	300G	300G
					450G	450G	450G





MEMÓRIA



A FUNÇÃO MEMÓRIA PROPORCIONA UM modo fácil de repor rapidamente uma definição pretendida.

O PRINCÍPIO DA FUNÇÃO MEMÓRIA é o de armazenar qualquer função e ajuste que esteja a ser visualizado.

COMO UTILIZAR UM AJUSTE ARMAZENADO:

- 1 PRIMA E MANTENHA PREMIDO O BOTÃO MEMO** até ouvir um sinal sonoro.
- 2 PRIMA O BOTÃO START.**

PARA ARMAZENAR UM AJUSTE:

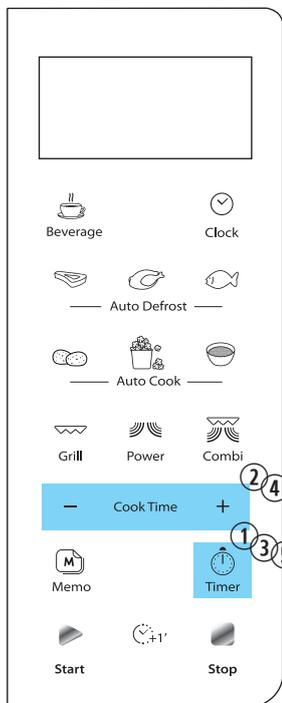
- 1 SELECIONE** uma função qualquer.
- 2 PROGRAME** as suas definições.
- 3 PRIMA E MANTENHA PREMIDO O BOTÃO MEMO** até ouvir um sinal sonoro. O ajuste fica então armazenado. Poderá reprogramar as memórias as vezes que forem necessárias.

DURANTE O PROCESSO DE COZEDURA, a potência MW pode ser mostrada durante 3 segundos, depois o forno regressará à contagem decrescente.

NOTA: A função Memória não pode ser usada no modo "Descongelação por peso" nem no menu Auto.



TEMPORIZADOR DE COZINHA



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

- 1 PRIMA O BOTÃO TIMER, OS DÍGITOS DO LADO ESQUERDO (MINUTOS) COMEÇAM A PISCAR.**
- 2 PRIMA O BOTÃO “+”, “-” para definir as minutos.**
- 3 PRIMA O BOTÃO TIMER, os dois dígitos do lado direito (Segundos) começam a piscar.**
- 4 PRIMA O BOTÃO “+”, “-” para definir os Segundos.**
- 5 PRIMA NOVAMENTE O BOTÃO TIMER.**

TABELA DE COZEDURA

QUANTOS MAIS ALIMENTOS QUISER COZINHAR, mais tempo irá demorar. O dobro da quantidade de alimentos requer quase o dobro do tempo.

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



SE ESTIVER A COZINHAR VÁRIOS ALIMENTOS do mesmo tipo, como batatas, coloque-as em forma de anel para uma cozedura uniforme.

ALGUNS ALIMENTOS ESTÃO COBERTOS COM UMA PELE OU UMA MEMBRANA por ex.

batatas, maçãs e gemas de ovos. Estes alimentos devem ser picados com um garfo ou um palito de cocktail para libertar a pressão e evitar que rebentem.



ALIMENTOS MAIS PEQUENOS SERÃO COZINHADOS MAIS RAPIDAMENTE do que alimentos maiores e alimentos com formas mais regulares serão cozinhados de forma mais uniforme do que os alimentos com formas mais irregulares.

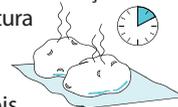
MEXER E VIRAR OS ALIMENTOS SÃO técnicas usadas tanto na cozinha convencional como na cozinha com microondas para distribuir o calor mais rapidamente para o centro do prato, o que evita uma cozedura excessiva nas extremidades exteriores dos alimentos.



QUANDO COZINHAR ALIMENTOS DE FORMA OU ESPESSURA irregulares, coloque a zona mais fina do alimento virada para o centro do prato, para que seja cozinhada por último.

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

DEIXE SEMPRE REPOUSAR OS ALIMENTOS algum tempo depois de os cozinhar. O tempo de espera melhora o resultado, já que a temperatura será distribuída de forma uniforme através dos alimentos.



TIPO DE ALIMENTO	QUANTIDADE	NÍVEL DE POTÊNCIA	TEMPO	TEMPO DE REPOUSO	SUGESTÕES
FRANGO (inteiro)	1.000 G	100%	18 - 20 MIN.	5 - 10 MIN.	VIRE O FRANGO a meio da cozedura. Certifique-se de que o suco da carne é incolor quando terminar a cozedura.
FRANGO (filetes ou pedaços)	500 G		8 - 10 MIN.	5 MIN.	CERTIFIQUE-SE de que o suco da carne é incolor quando terminar a cozedura.
TOUCINHO FUMADO	150 G		3 - 4 MIN.	1 - 2 MIN.	COLOQUE EM PAPEL DE COZINHA, NUM prato, em 2 ou 3 camadas e cubra com mais papel de cozinha.
LEGUMES (frescos)	300 G		3 - 4 MIN.	1 - 2 MIN.	COZINHE COM A TAMPA e adicione 2 colheres de sal.
LEGUMES (congelados)	250 - 400 G		3 - 4 MIN. 5 - 6 MIN.	1 - 2 MIN.	COZINHE COM A TAMPA
BATATAS COM CASCA	1 UNIDADE 4 UNIDADES	75%	4 - 6 MIN. 12 - 15 MIN.	2 MIN. 5 MIN.	PIQUE COM UM GARFO. (1 unidade = 250 g). Vire a meio da cozedura.
CARNE (rolo)	600 - 700 G		12 - 14 MIN.	5 MIN.	
PEIXE (inteiro)	600 G		8 - 9 MIN.	4 - 5 MIN.	GOLPEIE A PELE e cozinhe tapado.
PEIXE (postas ou filetes)	400 G		5 - 6 MIN.	2 - 3 MIN.	COLOQUE COM AS PARTES MAIS FINAS viradas para o centro do prato. Cozinhe com a tampa.

TABELA DE AQUECIMENTO

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

OS MELHORES RESULTADOS SÃO ATINGIDOS se os alimentos mais grossos forem colocados na parte exteriores do prato e os alimentos mais finos no centro.

COLOQUE FATIAS DE CARNE FINAS umas por cima das outras ou interlace-as. Pedacos mais grossos, tais como rolo de carne e salsichas, devem ser colocados perto uns dos outros.



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

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

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

OS ALIMENTOS QUE NÃO PODEM SER MEXIDOS, como os gratinados, aquecem melhor no P75.

ALGUNS MINUTOS DE TEMPO DE REPOUSO asseguram que a temperatura é bem distribuída por todos os alimentos.

TIPO DE ALIMENTO	QUANTIDADE	NÍVEL DE POTÊNCIA	TEMPO	TEMPO DE REPOUSO	SUGESTÕES
REFEIÇÃO EMPRATADA	300 G 450 G	100%	3 - 5 MIN. 4 - 5 MIN.	1 - 2 MIN.	TAPE O PRATO
ARROZ	2 DL 6 DL		1 - 2 MIN. 3 - 4 MIN.	1 MIN. 2 MIN.	TAPE O PRATO
ALMÔNDEGAS	250 G		2 MIN.	1 - 2 MIN.	AQUEÇA SEM TAMPA
BEBIDAS	2 DL		1 - 2 ½ MIN.	1 MIN.	COLOQUE UMA COLHER DE METAL no copo para evitar aquecer demasiado.
SOPA (clara)	2 ½ DL		2 - 2 ½ MIN.	1 MIN.	AQUEÇA SEM TAMPA num prato fundo ou numa tigela.
SOPAS OU MOLHOS À BASE DE LEITE	2 ½ DL		3 - 4 MIN.	1 MIN.	NÃO ENCHA o recipiente mais do que 3/4. Mexa uma vez durante o aquecimento.
CACHORROS QUENTES	1 UNIDADE 2 UNIDADES		75%	½ - 1 MIN. 1 - 1 ½ MIN.	1 MIN.
LASANHA	500 G	5 - 6 MIN.		2 - 3 MIN.	

TABELA DE DESCONGELAÇÃO

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

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

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

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

VIRE GRANDES PEDAÇOS a meio do processo de descongelação.

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

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

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



TIPO DE ALIMENTO	QUANTIDADE	NÍVEL DE POTÊNCIA	TEMPO	TEMPO DE REPOUSO	SUGESTÕES
ASSADOS	800 - 1.000 G	25%	20 - 22 MIN.	10 - 15 MIN.	VIRE a meio do processo de descongelação.
CARNE PICADA	500 G		8 - 10 MIN.	5 MIN.	VIRE a meio do processo de descongelação. Separe as partes descongeladas.
FEBRAS, COSTELETAS, BIFES	500 G		7 - 9 MIN.	5 - 10 MIN.	VIRE a meio do processo de descongelação.
FRANGO (inteiro)	1.200 G		25 MIN.	10 - 15 MIN.	VIRE a meio do processo de descongelação.
FRANGO pedaços ou filetes	500 G		7 - 9 MIN.	5 - 10 MIN.	VIRE / SEPARE a meio do processo de descongelação. Proteja as asas e as coxas com folha de alumínio para evitar o sobreaquecimento.
PEIXE (inteiro)	600 G		8 - 10 MIN.	5 - 10 MIN.	VIRE a meio do processo de descongelação e proteja a cauda com folha de alumínio para evitar o sobreaquecimento.
PEIXE (postas ou filetes)	400 G		6 - 7 MIN.	5 MIN.	VIRE a meio do processo de descongelação. Separe as partes descongeladas.
PÃO DE FORMA	500 G		4 - 6 MIN.	5 MIN.	VIRE a meio do processo de descongelação.
PÃES E BOLOS	4 UNIDADES (150 - 200 G)		1 ½ - 2 MIN.	2 - 3 MIN.	COLOQUE em forma de círculo.
FRUTA E BAGAS	200 G		2 - 3 MIN.	2 - 3 MIN.	SEPARE durante a descongelação.

TABELA PARA GRELHAR

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

O CESTO DE ARAME pode ser utilizado para posicionar os alimentos mais próximos da resistência do grelhador para serem alourados mais rapidamente.

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



ALIMENTOS MAIS FINOS como gratinados e frango; Cozinhe primeiro com microondas e depois deixe grelhar para aloar a parte superior e dar-lhes mais cor.

PODE COLOCAR os recipientes ou os gratinados directamente no prato rotativo de vidro.

TIPO DE ALIMENTO	QUANTIDADE	AJUSTE	TEMPO	SUGESTÕES
TOSTA DE QUEIJO	3 UNIDADES	GRELHADOR 1	7 - 8 MIN.	COLOQUE no cesto de arame
BATATAS DUCHESSE	2 PORÇÕES		8 - 10 MIN.	COLOQUE o prato no cesto de arame.
SALSICHAS (100 g / pc)	2 - 3 UNIDADES		18 - 20 MIN.	COLOQUE no cesto de arame. Vire a meio da cozedura.
CACHORROS QUENTES (40-50 G / PC)	4 UNIDADES		16 - 18 MIN.	COLOQUE no cesto de arame. Vire a meio da cozedura.
GRATINADO DE BATATAS	4 PORÇÕES	75% MW DEPOIS GRELHADOR 1	18 - 20 MIN. 10 - 12 MIN.	COLOQUE o recipiente no prato rotativo.
LASANHA (congelada)	400 G	COMBI 4 DEPOIS GRELHADOR 1	15 - 17 MIN. 5 - 6 MIN.	COLOQUE o recipiente no prato rotativo.
GRATINADO DE PEIXE (congelado)	600 G	75% MW DEPOIS GRELHADOR 1	16 - 18 MIN. 5 - 7 MIN.	COLOQUE o recipiente no prato rotativo.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

A LIMPEZA É A ÚNICA MANUTENÇÃO normalmente requerida. Deve ser efectuada com o forno microondas desligado.

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



NÃO UTILIZE ESFREGÕES DE METAL

ABRASIVOS, PRODUTOS

DE LIMPEZA ABRASIVOS,

esfregões de palha de

aço, panos arenosos, etc.

pois poderão danificar o painel de controlo e as superfícies interior e exterior do forno.

Utilize um pano com um detergente suave

ou um bocado de rolo de cozinha com

limpa vidros. Aplique o limpa vidros no

rolo de cozinha.

Não aponte o spray directamente para o forno.



EM INTERVALOS REGULARES,

especialmente se ocorrerem

derramamentos, retire o prato

rotativo, o suporte do prato

rotativo e limpe a base do forno.



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



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

USE UM PANO MACIO E HÚMIDO com detergente suave para limpar as superfícies interiores, a parte de trás e da frente da porta e a abertura da porta.



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

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

OS ODORES NO INTERIOR DO FORNO PODEM SER

ELIMINADOS ADICIONANDO SUMO DE LIMÃO a uma chávena com água, colocando-a no prato rotativo e fervendo durante alguns minutos.



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



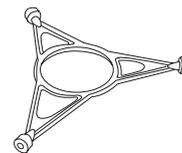
O FORNO deve ser limpo regularmente e todos os resíduos de alimentos devem ser removidos.

A RESISTÊNCIA DO GRELHADOR não necessita de qualquer tipo de limpeza já que o calor intenso permite queimar quaisquer salpicos, mas a parte superior situada por baixo poderá necessitar de ser limpa regularmente. Deverá efectuar essa limpeza com um pano macio e húmido com um detergente suave.

Se não utilizar o grelhador regularmente, deixe-o em funcionamento durante 10 minutos por mês para queimar quaisquer salpicos, de forma a reduzir o risco de provocar um incêndio.

APTOS PARA A MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA:

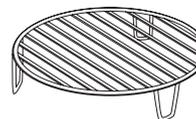
SUPORTE DO PRATO ROTATIVO.



PRATO ROTATIVO DE VIDRO.



CESTO DE ARAME.



GUIA PARA RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

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

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

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



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



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

NÃO RETIRE NENHUMA TAMPA.



SUGESTÕES AMBIENTAIS

A CAIXA DA EMBALAGEM pode ser totalmente reciclada tal como confirmado pelo símbolo de reciclagem. Respeite todas as normas locais relativas à eliminação de resíduos. Mantenha embalagens potencialmente perigosas (sacos de plástico, poliestireno, etc.) fora do alcance das crianças.



ESTE APARELHO está classificado de acordo com a Directiva Europeia 2002/96/EC sobre Resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (WEEE). Ao garantir uma eliminação correcta do produto, evitará possíveis consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que poderiam resultar de um tratamento inadequado dos resíduos deste produto.

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



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

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

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

EM CONFORMIDADE COM IEC 60705.

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

TESTE	QUANTIDADE	TEMPO APROX.	NÍVEL DE POTÊNCIA	RECIPIENTE
12.3.1	750 G	10 MIN.	100%	PIREX 3.220
12.3.2	475 G	5 MIN.	100%	PIREX 3.827
12.3.3	900 G	14 MIN.	100%	PIREX 3.838
13.3	500 G	DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA		COLOQUE NO PRATO ROTATIVO

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

TENSÃO DE ALIMENTAÇÃO	230 V/50 Hz
ENTRADA DE POTÊNCIA NOMINAL	1100 W
FUSÍVEL	10 A
POTÊNCIA DE SAÍDA MO	700 W
MWD208 GRILL	650 W
MWD308 GRILL	800 W
DIMENSÕES EXTERNAS (A x L x P)	285 x 456 x 359
DIMENSÕES INTERNAS (A x L x P)	196 x 292 x 295

