

## AMW 848

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



SENSING THE DIFFERENCE



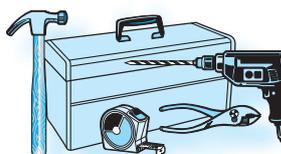
## INSTALAÇÃO



### MONTAGEM DO ELECTRODOMÉSTICO



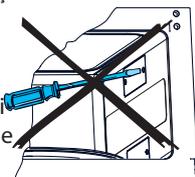
**SIGA AS INSTRUÇÕES DE MONTAGEM FORNECIDAS** em separado quando proceder à instalação do electrodoméstico.



### 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 DESTA 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.

**AO LIGAR O FORNO PELA PRIMEIRA VEZ,** surgirá a indicação para definir o idioma e a hora actual. Siga as instruções da secção "Alterar as definições" destas instruções de utilização. O aparelho ficará pronto a utilizar após a conclusão destes dois passos.

**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.

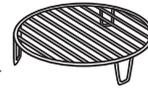
### TABULEIRO

**UTILIZE O TABULEIRO** quando cozinhar com a função de ar forçado. Nunca o utilize em combinação com as microondas.



### CESTO DE ARAME

**UTILIZE O CESTO DE ARAME SUPERIOR** sempre que grelhar com as funções do Grelhador.

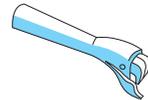


**UTILIZE SEMPRE O CESTO DE ARAME INFERIOR** para colocar os alimentos de forma a permitir a circulação adequada de ar em redor dos alimentos quando utilizar as funções do Ar Forçado.



### 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.

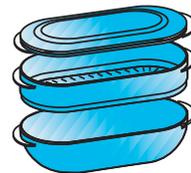


**NÃO COLOQUE QUAISQUER UTENSÍLIOS** no prato Crisp já que este aquecerá rapidamente e poderá danificar o utensílio.

**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.

### VAPORIZADOR

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



**UTILIZE O VAPORIZADOR SEM O PASSADOR** no respectivo lugar para alimentos tais como arroz, massas e feijão branco.

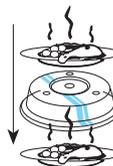
**COLOQUE SEMPRE** o vaporizador no prato rotativo de vidro.

### TAMPA

**A TAMPA** é utilizada para cobrir alimentos durante o processo de cozedura ou de aquecimento apenas com microondas.

Ajuda a diminuir os salpicos, a reter a humidade dos alimentos, bem como a reduzir o tempo de cozedura.

**USE A TAMPA** para aquecer alimentos em dois níveis.





## PROTECÇÃO DE AQUECIMENTO



ESTA FUNÇÃO DE PROTECÇÃO DE AQUECIMENTO É ACTIVADA UM MINUTO APÓS o forno ter regressado ao “modo de espera”.



A PORTA DEVE SER ABERTA E FECHADA por ex. quando colocar alimentos no interior, antes de soltar o fecho de segurança.



## BLOQUEIO DAS TECLAS

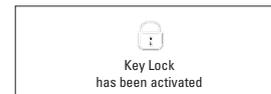


UTILIZE ESTA FUNÇÃO para evitar que crianças utilizem o forno sem vigilância.

COM O BLOQUEIO ACTIVO, todos os botões ficam desactivados.

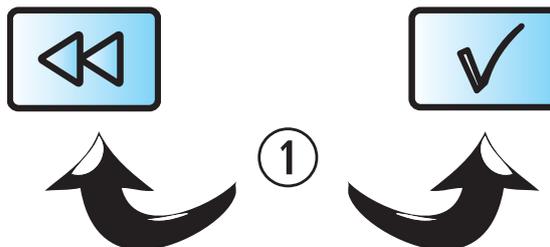
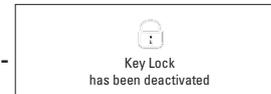
- 1** PRIMA OS BOTÕES **BACK (RETROCEDER)** E **OK** em simultâneo e mantenha-os premidos até ouvir dois sinais sonoros (3 segundos).

**LEMBRE-SE:** Este botões só funcionam em simultâneo quando o forno está DESLIGADO.



É APRESENTADA UMA MENSAGEM DE CONFIRMAÇÃO durante 3 segundos antes de regressar à vista anterior.

PARA DESACTIVAR O BLOQUEIO DAS TECLAS UTILIZE O MESMO PROCEDIMENTO da activação.





## GRAU DE PREPARAÇÃO (APENAS NAS FUNÇÕES AUTOMÁTICAS)

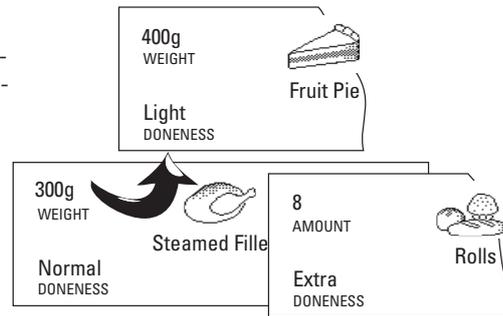


O GRAU DE PREPARAÇÃO ESTÁ DISPONÍVEL em grande parte das funções automáticas. Tem a possibilidade de controlar pessoalmente o resultado final utilizando a função Ajustar grau de preparação. Esta funcionalidade permite-lhe ajustar uma temperatura final superior ou inferior relativamente à temperatura normal pré-definida.

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.

ESSE AJUSTE É FEITO SELECIONADO UM NÍVEL DO GRAU DE PREPARAÇÃO com os botões Para Cima & Para Baixo antes de premir o botão Start.

| GRAU DE PREPARAÇÃO |  |
|--------------------|--|
| NÍVEL              | EFEITO                                 |
| EXTRA              | FORNECE TEMPERATURA FINAL MAIS ELEVADA |
| NORMAL             | VALOR NORMAL PREDEFINIDO               |
| SUAVE              | FORNECE A TEMPERATURA FINAL MAIS BAIXA |



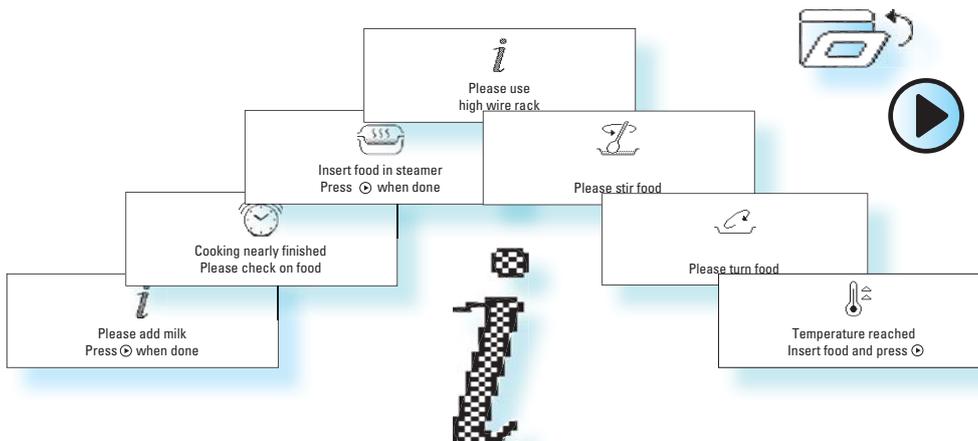
## MENSAGENS



Ao UTILIZAR DIVERSAS FUNÇÕES o forno poderá parar e solicitar ao utilizar que execute uma acção ou indicar apenas o melhor acessório a utilizar com as mesmas.

SEMPRE QUE SURGIR UMA MENSAGEM:

- ☞ Abra a porta (se necessário).
- ☞ Execute a acção (se necessário).
- ☞ Feche a porta e reinicie premindo o botão Start.





## ARREFECIMENTO



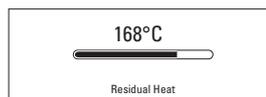
**SEMPRE QUE UMA FUNÇÃO É CONCLUÍDA**, o forno inicia um procedimento de arrefecimento. É normal. Após este procedimento o forno desliga-se automaticamente.

**SE A TEMPERATURA FOR SUPERIOR A 100°C**, a temperatura actual da cavidade será apresentada. 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 o procedimento de arrefecimento.

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



## ATALHOS

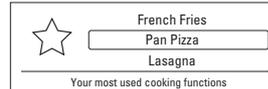
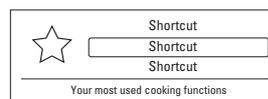


**PARA AUMENTAR A FACILIDADE DE UTILIZAÇÃO**, o forno compila automaticamente uma lista dos atalhos favoritos do utilizador.

**QUANDO COMEÇAR** a utilizar o forno, a lista consistirá em 10 posições vazias assinaladas como "atalho". À medida que for utilizando o forno, este começará a preencher automaticamente a lista com os atalhos das funções mais frequentemente utilizadas.

**AO ENTRAR NO MENU DE ATALHOS**, a função mais utilizada estará pré-seleccionada e posicionada no atalho #1.

**NOTA:** a ordem das funções apresentadas no menu de atalhos será automaticamente alterada de acordo com os hábitos de cozedura do utilizador.



- 1 **PRIMA O BOTÃO SHORTCUT (ATALHO).**
- 2 **UTILIZE OS BOTÕES PARA CIMA/PARA BAIXO** para seleccionar o seu atalho preferido. A função utilizada de forma mais frequente estará pré-seleccionada.
- 3 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a selecção.
- 4 **UTILIZE OS BOTÕES PARA CIMA/PARA BAIXO/OK** para efectuar os ajustes necessários.
- 5 **PRIMA O BOTÃO START.**

## LIGAR/DESLIGAR

**PODERÁ LIGAR ou DESLIGAR** o APARELHO com o botão On/Off.



**QUANDO O APARELHO É LIGADO**, todos os botões funcionam normalmente e o relógio de 24 horas não é apresentado no visor.

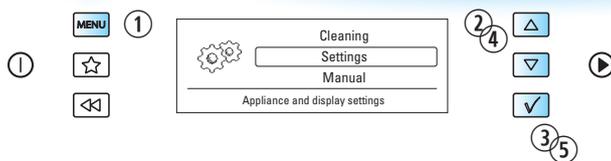
**QUANDO O APARELHO É DESLIGADO**, todos os botões, à excepção de dois, ficam desactivados. I.E. O botão Start (consulte a secção Jet Start) e o botão OK (consulte a secção Temporizador de cozinha). O relógio de 24 horas é apresentado.

**NOTA:** O comportamento do forno pode diferir do descrito acima, dependendo do facto de a função ECO ser LIGADA ou DESLIGADA (consulte a secção relativa à função ECO para obter mais informações).

**AS DESCRIÇÕES PRESENTES NESTE MANUAL DE INSTRUÇÕES** assumem que o forno está LIGADO.



## ALTERAR AS DEFINIÇÕES



- 1 **PRIMA O BOTÃO DO MENU.**
- 2 **UTILIZE OS BOTÕES PARA CIMA/PARA BAIXO** até surgir no visor a opção Definições.
- 3 **PRIMA O BOTÃO OK**
- 4 **UTILIZE OS BOTÕES PARA CIMA/PARA BAIXO** para seleccionar a definição a regular.
- 5 **QUANDO TERMINAR, PRIMA O BOTÃO BACK** PARA SAIR da função de definições.



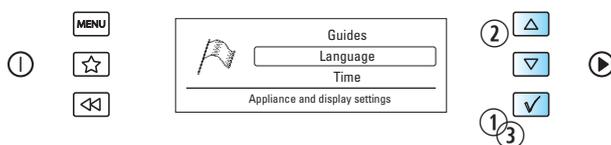
**QUANDO O APARELHO FOR LIGADO PELA PRIMEIRA VEZ** irá solicitar ao utilizador que defina o Idioma e o Relógio de 24 horas.

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

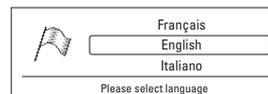
**O FORNO POSSUI** diversas funções que podem ser ajustadas de acordo com o seu gosto pessoal.



## IDIOMA



- 1 **PRIMA O BOTÃO OK.**
- 2 **UTILIZE OS BOTÕES PARA CIMA/PARA BAIXO** para seleccionar um dos idiomas disponíveis.
- 3 **PRIMA NOVAMENTE O BOTÃO OK** para confirmar a alteração.

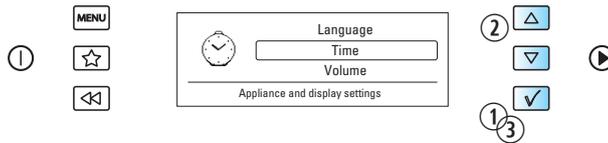




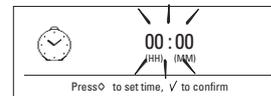
## ALTERAR AS DEFINIÇÕES



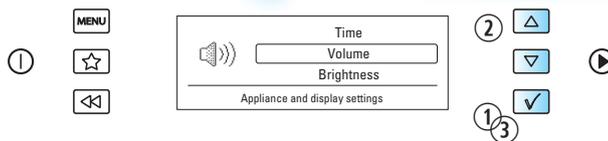
### AJUSTE DO RELÓGIO



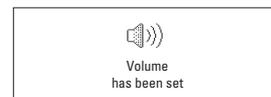
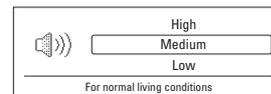
- 1 **PRIMA O BOTÃO OK.** (Os dígitos esquerdos (horas) começam a piscar).
  - 2 **UTILIZE OS BOTÕES PARA CIMA/PARA BAIXO** para definir o relógio de 24 horas.
  - 3 **PRIMA NOVAMENTE O BOTÃO OK** para confirmar a alteração.
- O RELÓGIO FICA AJUSTADO E EM FUNCIONAMENTO.**



### AJUSTE DO SOM



- 1 **PRIMA O BOTÃO OK.**
- 2 **UTILIZE OS BOTÕES PARA CIMA/PARA BAIXO** para definir o volume para alto, médio, baixo ou silencioso.
- 3 **PRIMA NOVAMENTE O BOTÃO OK** para confirmar a alteração.





## ALTERAR AS DEFINIÇÕES



**LUMINOSIDADE**

① **PRIMA O BOTÃO OK.**

② **UTILIZE OS BOTÕES PARA CIMA/PARA BAIXO** para definir o nível de luminosidade mais adequado à sua preferência.

③ **PRIMA O BOTÃO OK** novamente para confirmar a selecção.

**ECO**

① **PRIMA O BOTÃO OK.**

② **UTILIZE OS BOTÕES PARA CIMA/PARA BAIXO** 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



### DURANTE A COZEDURA

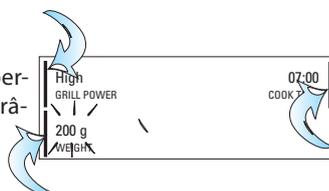


**ASSIM QUE O PROCESSO DE COZEDURA TIVER SIDO INICIADO:**

O tempo pode ser facilmente aumentado em intervalos de 30 segundos, premindo o botão Start. *Cada vez que premir* aumentará o tempo em 30 segundos.



**AO PREMIR OS BOTÕES PARA CIMA/PARA BAIXO**, poderá percorrer os diversos parâmetros e seleccionar o parâmetro que pretende alterar.



**SE PREMIR O BOTÃO OK** selecciona e activa o parâmetro a alterar (começa a piscar). Utilize os botões para cima/para baixo para alterar a definição.



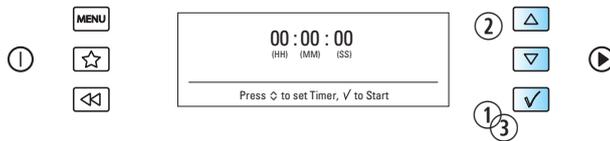
**PRIMA O BOTÃO OK** novamente para confirmar a selecção. O forno continua automaticamente com a nova definição.



**SE PREMIR O BOTÃO BACK** poderá regressar directamente ao último parâmetro alterado.



## TEMPORIZADOR DE COZINHA



- 1 **PRIMA O BOTÃO OK.**
- 2 **UTILIZE OS BOTÕES PARA CIMA/PARA BAIXO** para ajustar o tempo desejado no temporizador.
- 3 **PRIMA O BOTÃO OK** para iniciar a contagem decrescente do temporizador.



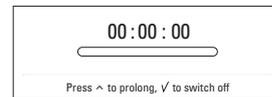
**OUVIR-SE-Á UM SINAL SONORO** sempre que o temporizador tiver concluído a contagem decrescente.



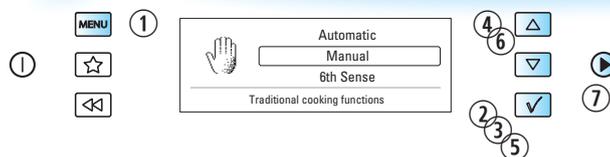
**SE PREMIR O BOTÃO STOP** antes do temporizador terminar a contagem, desactivará o temporizador.

**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.

**ESTA FUNÇÃO SÓ ESTÁ DISPONÍVEL** quando o forno é desligado ou se encontra no modo de espera.

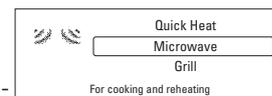


## COZINHAR E AQUECER COM MICROONDAS



- 1 **PRIMA O BOTÃO DO MENU.**
- 2 **PRIMA O BOTÃO OK** quando Manual surgir no visor.
- 3 **PRIMA O BOTÃO OK** quando Microondas surgir no visor.
- 4 **UTILIZE OS BOTÕES PARA CIMA/PARA BAIXO** para definir o tempo de cozedura.
- 5 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a definição.
- 6 **UTILIZE OS BOTÕES PARA CIMA/PARA BAIXO** para definir o nível de potência das microondas.
- 7 **PRIMA O BOTÃO START.**

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



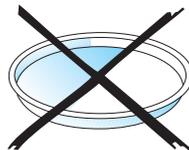
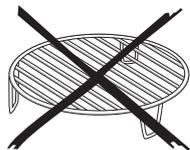


## COZINHAR E AQUECER COM MICROONDAS



### NÍVEL DE POTÊNCIA

| APENAS MICROONDAS |  |
|-------------------|--|
| POTÊNCIA          | USO SUGERIDO:  |
| 900 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. |
| 750 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.  |

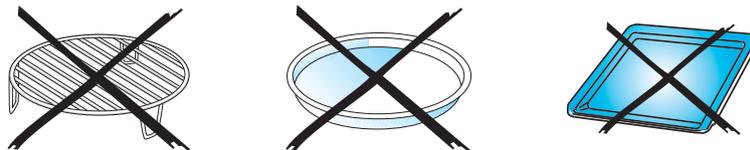


**FUNÇÃO JET START**

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

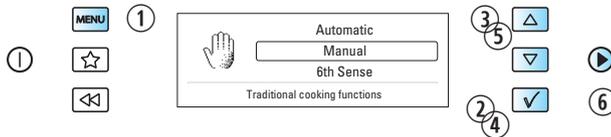
**ESTA FUNÇÃO SÓ ESTÁ DISPONÍVEL** quando o forno é desligado ou se encontra no modo de espera.

- 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.



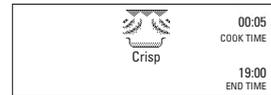
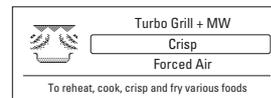


## FUNÇÃO CRISP



**UTILIZE ESTA FUNÇÃO PARA** aquecer e cozinhar pizzas e outros alimentos à base de massa. Serve ainda para fritar bacon e ovos, salsichas, hambúrgueres, etc.

- 1 **PRIMA O BOTÃO DO MENU.**
- 2 **PRIMA O BOTÃO OK** quando Manual surgir no visor.
- 3 **UTILIZE OS BOTÕES PARA CIMA/PARA BAIXO** até surgir no visor a opção Crisp.
- 4 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a sua selecção.
- 5 **UTILIZE OS BOTÕES PARA CIMA/PARA BAIXO** para definir o tempo de cozedura.
- 6 **PRIMA O BOTÃO START.**



**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 alourar e a gratinar os alimentos.

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

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

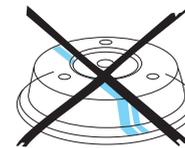
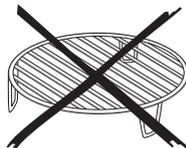
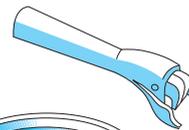
**NÃO COLOQUE O PRATO CRISP QUENTE** em superfícies susceptíveis ao calor.

**SEJA CUIDADOSO, NÃO TOQUE** na resistência do Grelhador.

**UTILIZE LUVAS PARA FORNOS**

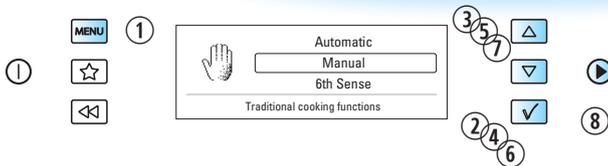
ou a pega Crisp especial fornecida para retirar o prato Crisp quente.

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





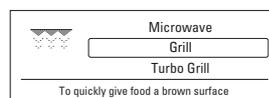
## GRELHADOR



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

**NO CASO DE ALIMENTOS TAIS COMO** queijo, tostas, bifes e salsichas, coloque o alimento no cesto de arame superior.

- 1 **PRIMA O BOTÃO DO MENU.**
- 2 **PRIMA O BOTÃO OK** quando Manual surgir no visor.
- 3 **UTILIZE OS BOTÕES PARA CIMA/PARA BAIXO** até surgir no visor a opção Grelhador.
- 4 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a sua selecção.
- 5 **UTILIZE OS BOTÕES PARA CIMA/PARA BAIXO** para definir o tempo de cozedura.
- 6 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a definição.
- 7 **UTILIZE OS BOTÕES PARA CIMA/PARA BAIXO** para definir o nível de potência do grelhador.
- 8 **PRIMA O BOTÃO START.**



**COLOQUE O ALIMENTO** no cesto de arame.

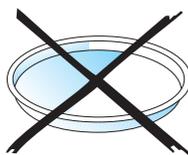
**CERTIFIQUE-SE DE QUE OS UTENSÍLIOS** utilizados são resistentes ao calor e adequados para utilização num forno microondas antes de grelhar com eles.

**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 | <b>ALTA</b>  |
| SALSICHAS e espetadas grelhadas                  | <b>MÉDIA</b> |
| LIGEIRO ALOIRAR das superfícies dos alimentos    | <b>BAIXA</b> |



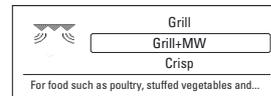


## FUNÇÃO GRILL COMBI



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

- 1 **PRIMA O BOTÃO DO MENU.**
- 2 **PRIMA O BOTÃO OK** quando Manual surgir no visor.
- 3 **UTILIZE OS BOTÕES PARA CIMA/PARA BAIXO** até surgir no visor a opção Grelhador + MO.
- 4 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a sua selecção.
- 5 **UTILIZE OS BOTÕES PARA CIMA/PARA BAIXO** para definir o tempo de cozedura.
- 6 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a definição.
- 7 **UTILIZE OS BOTÕES PARA CIMA/PARA BAIXO** para definir o nível de potência do Grelhador.
- 8 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a definição.
- 9 **UTILIZE OS BOTÕES PARA CIMA/PARA BAIXO** para definir o nível de potência das Microondas.
- 10 **PRIMA O BOTÃO START.**

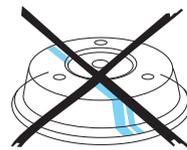
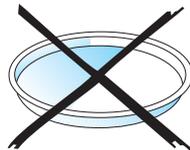


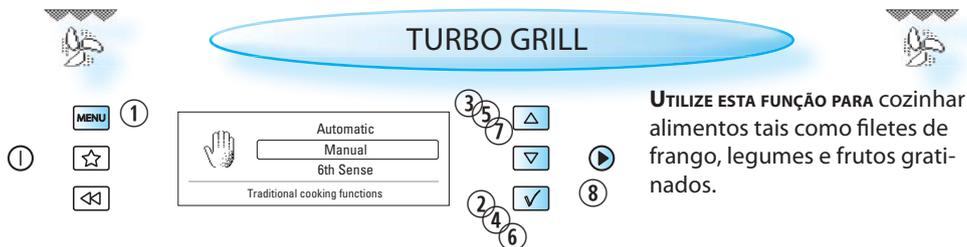
### CHOOSING POWER LEVEL

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.

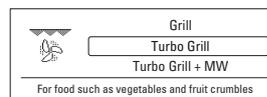
| GRILL COMBI                |                       |                                 |
|----------------------------|-----------------------|---------------------------------|
| USO SUGERIDO:              | POTÊNCIA DO GRELHADOR | NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICROONDAS |
| <b>LASANHA</b>             | <b>MÉDIA</b>          | 350 - 500 W                     |
| <b>GRATINADO DE BATATA</b> | <b>MÉDIA</b>          | 500 - 650 W                     |
| <b>GRATINADO DE PEIXE</b>  | <b>ALTA</b>           | 350 - 500 W                     |
| <b>MAÇÃS ASSADAS</b>       | <b>MÉDIA</b>          | 160 - 350 W                     |
| <b>GRATINADO CONGELADO</b> | <b>ALTA</b>           | 160 - 350 W                     |





**UTILIZE ESTA FUNÇÃO PARA COZINHAR** alimentos tais como filetes de frango, legumes e frutos gratinados.

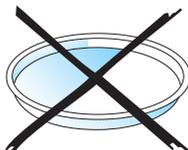
- 1 **PRIMA O BOTÃO DO MENU.**
- 2 **PRIMA O BOTÃO OK** quando Manual surgir no visor.
- 3 **UTILIZE OS BOTÕES PARA CIMA/PARA BAIXO** até surgir no visor a opção Turbo Grill.
- 4 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a sua selecção.
- 5 **UTILIZE OS BOTÕES PARA CIMA/PARA BAIXO** para definir o tempo de cozedura.
- 6 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a definição.
- 7 **UTILIZE OS BOTÕES PARA CIMA/PARA BAIXO** para definir o nível de potência do Grelhador.
- 8 **PRIMA O BOTÃO START.**



**COLOQUE O ALIMENTO** no cesto de arame.  
**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.

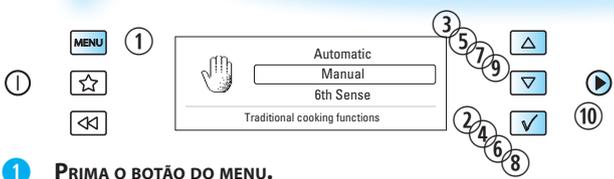
## SELECÇÃO DO NÍVEL DE POTÊNCIA

| TURBO GRILL   |              |
|---|--------------|
| Uso SUGERIDO:   | POTÊNCIA     |
| <b>FILETES DE FRANGO, puré de batata gratinado.</b>               | <b>ALTA</b>  |
| <b>GRATINADO de tomates</b>                                       | <b>MÉDIA</b> |
| <b>GRATINADO DE FRUTAS, alourar das superfícies dos alimentos</b> | <b>BAIXA</b> |



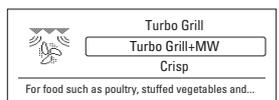


# TURBO GRILL COMBI



**UTILIZE ESTA FUNÇÃO PARA** cozinhar alimentos tais como legumes recheados ou pedaços de frango.

- 1 **PRIMA O BOTÃO DO MENU.**
- 2 **PRIMA O BOTÃO OK** quando Manual surgir no visor.
- 3 **UTILIZE OS BOTÕES PARA CIMA/PARA BAIXO** até surgir no visor a opção Turbo Grill + MO.
- 4 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a sua selecção.
- 5 **UTILIZE OS BOTÕES PARA CIMA/PARA BAIXO** para definir o tempo de cozedura.
- 6 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a definição.
- 7 **UTILIZE OS BOTÕES PARA CIMA/PARA BAIXO** para definir o nível de potência do Grelhador.
- 8 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a definição.
- 9 **UTILIZE OS BOTÕES PARA CIMA/PARA BAIXO** para definir o nível de potência das microondas.
- 10 **PRIMA O BOTÃO START.**

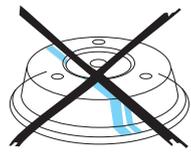
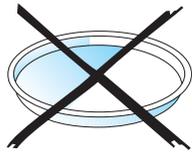
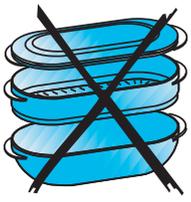


**O NÍVEL DE POTÊNCIA DAS MICROONDAS MÁX. POSSÍVEL** quando utilizar a função Turbo Grill Combi está limitado a um nível pré-definido de origem.

## SELECÇÃO DO NÍVEL DE POTÊNCIA

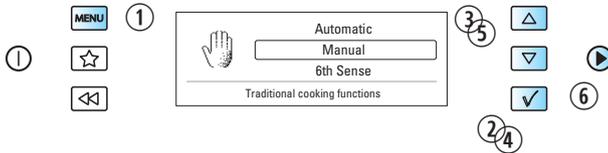
COLOQUE O ALIMENTO no cesto de arame ou no prato rotativo de vidro.

| TURBO GRILL COMBI        |                       |                                 |
|--------------------------|-----------------------|---------------------------------|
| USO SUGERIDO:            | POTÊNCIA DO GRELHADOR | NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICROONDAS |
| <b>PEDAÇOS DE FRANGO</b> | <b>MÉDIA</b>          | 350 - 500 W                     |
| <b>LEGUMES RECHEADOS</b> | <b>MÉDIA</b>          | 500 - 650 W                     |
| <b>COXAS DE FRANGO</b>   | <b>ALTA</b>           | 350 - 500 W                     |
| <b>MAÇÃS ASSADAS</b>     | <b>MÉDIA</b>          | 160 - 350 W                     |
| <b>PEIXE ASSADO</b>      | <b>ALTA</b>           | 160 - 350 W                     |





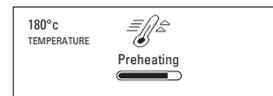
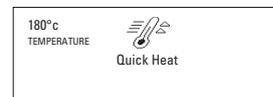
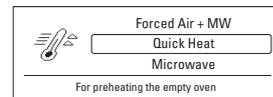
## AQUECIMENTO RÁPIDO



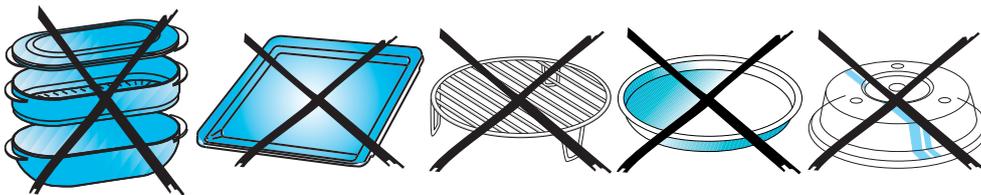
**UTILIZE ESTA FUNÇÃO PARA PRÉ-AQUECER o forno vazio.**

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

- 1 **PRIMA O BOTÃO DO MENU.**
- 2 **PRIMA O BOTÃO OK** quando Manual surgir no visor.
- 3 **UTILIZE OS BOTÕES PARA CIMA/PARA BAIXO** até surgir no visor a opção Aquecimento rápido.
- 4 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a sua selecção.
- 5 **UTILIZE OS BOTÕES PARA CIMA/PARA BAIXO** para definir a temperatura.
- 6 **PRIMA O BOTÃO START.**

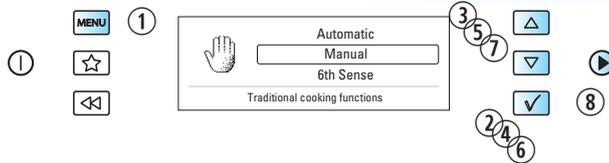


**NÃO COLOQUE ALIMENTOS NO FORNO ANTES OU DURANTE** o pré-aquecimento. Ficarão queimados devido ao calor intenso. Assim que o processo de aquecimento tenha sido iniciado, a temperatura de cozedura pode ser facilmente ajustada com os botões para cima/para baixo. **QUANDO A TEMPERATURA DEFINIDA É ALCANÇADA** o forno mantém a temperatura definida durante um período de 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



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

- 1 **PRIMA O BOTÃO DO MENU.**
- 2 **PRIMA O BOTÃO OK** quando Manual surgir no visor.
- 3 **UTILIZE OS BOTÕES PARA CIMA/PARA BAIXO** até surgir no visor a opção Ar Forçado.
- 4 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a sua selecção.
- 5 **UTILIZE OS BOTÕES PARA CIMA/PARA BAIXO** para definir o tempo de cozedura.
- 6 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a definição.
- 7 **UTILIZE OS BOTÕES PARA CIMA/PARA BAIXO** para definir a temperatura.
- 8 **PRIMA O BOTÃO START.**

|  |  |                    |
|--|--|--------------------|
| Crisp  |  |                    |
| Forced Air                                     |  |                    |
| Forced Air + MW                                |  |                    |
| To cook pastry, cakes, poultry and roast meats |  |                    |
| 180°C<br>TEMPERATURE                           |  | 00:05<br>COOK TIME |
| Forced Air                                     |  |                    |
| 19:00<br>END TIME                              |  |                    |
| 180°C<br>TEMPERATURE                           |  | 00:05<br>COOK TIME |
| Forced Air                                     |  |                    |
| 19:00<br>END TIME                              |  |                    |
| 180°C<br>TEMPERATURE                           |  | 39:59<br>COOK TIME |
| Cooking  |  |                    |
| 20:00<br>END TIME                              |  |                    |



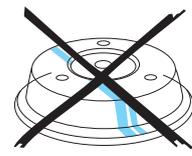
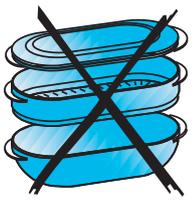
## FORCED AIR



**UTILIZE SEMPRE O CESTO DE ARAME INFERIOR** para colocar os alimentos de forma a permitir a circulação adequada de ar em redor dos alimentos.  
**USE O TABULEIRO** sempre que cozinhar alimentos pequenos como biscoitos ou pães.

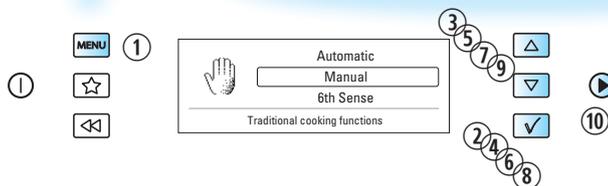


| ALIMENTO  | ACESSÓRIOS                                    | TEMP. DO FORNO °C                  | TEMPO DE COZEDURA |
|---|---|------------------------------------|-------------------|
| <b>CARNE DE VACA ASSADA, MÉDIA</b><br>(1,3 - 1,5Kg) | <b>RECIPIENTE</b> no cesto de arame           | 170 - 180°C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



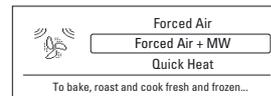


## AR FORÇADO COMBI



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

- 1 **PRIMA O BOTÃO DO MENU.**
- 2 **PRIMA O BOTÃO OK** quando Manual surgir no visor.
- 3 **UTILIZE OS BOTÕES PARA CIMA/PARA BAIXO** até surgir no visor a função Ar Forçado + MO.
- 4 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a sua selecção.
- 5 **UTILIZE OS BOTÕES PARA CIMA/PARA BAIXO** para definir o tempo de cozedura.
- 6 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a definição.
- 7 **UTILIZE OS BOTÕES PARA CIMA/PARA BAIXO** para definir a temperatura.
- 8 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a definição.
- 9 **UTILIZE OS BOTÕES PARA CIMA/PARA BAIXO** para definir o nível de potência das microondas.
- 10 **PRIMA O BOTÃO START.**

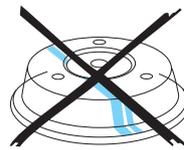
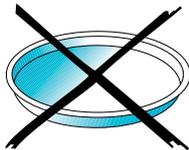


**UTILIZE SEMPRE O CESTO DE ARAME INFERIOR** para colocar os alimentos de forma a permitir a circulação adequada de ar em redor dos alimentos.

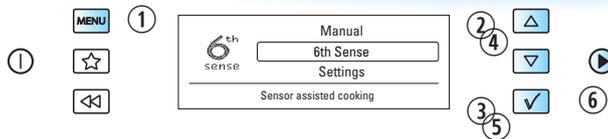
O **NÍVEL DE POTÊNCIA DAS MICROONDAS MÁX. POSSÍVEL** quando utilizar a função Ar forçado Combi está limitado a um nível pré-definido de origem.



| AR FORÇADO COMBI |   |
|------------------|---|
| POTÊNCIA         | USO SUGERIDO:                               |
| 350 W            | <b>COZEDURA DE</b> aves, peixe e gratinados |
| 160 W            | <b>COZINHAR</b> assados                     |
| 90 W             | <b>COZER</b> pão e bolos                    |
| 0 W              | <b>ALOIRAR</b> apenas durante a cozedura    |

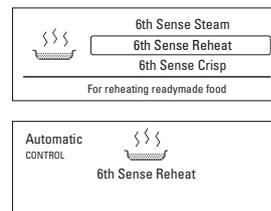


## AQUECIMENTO 6<sup>TH</sup> SENSE



**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 DO MENU.**
- 2 **UTILIZE OS BOTÕES PARA CIMA/PARA BAIXO** até surgir no visor a opção 6<sup>th</sup> Sense.
- 3 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a selecção.
- 4 **UTILIZE OS BOTÕES PARA CIMA/PARA BAIXO** até surgir no visor a opção Aquecimento 6<sup>th</sup> Sense.
- 5 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a selecção.
- 6 **PRIMA O BOTÃO START.**



**NÃO INTERROMPA** o programa.

**O PESO LÍQUIDO** deverá situar-se entre os 250 - 600 g sempre que utilizar esta função. De outro modo deverá considerar a utilização da função manual para obter o melhor resultado.

**CERTIFIQUE-SE** de que o forno está à temperatura ambiente antes de utilizar esta função para obter o melhor resultado.

**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.

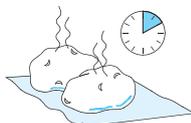


**SE O ALIMENTO ESTIVER EMBALADO** de tal forma que seja impossível utilizar a cobertura, a embalagem deve ser cortada em 2-3 locais para permitir que a pressão excessiva se liberte durante o aquecimento.

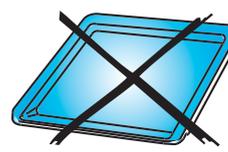
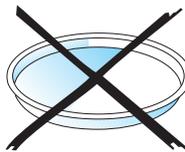
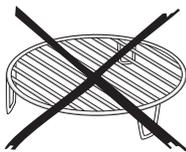
**COLOQUE FATIAS DE CARNE FINAS** umas por cima das outras ou interlace-as.

**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.



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





## DESCONGELAÇÃO MANUAL



**SIGA O PROCEDIMENTO** “Cozinhar e aquecer com o microondas” e selecione 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).

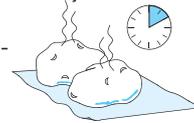


**VIRE GRANDES PEDAÇOS** a meio do processo de descongelação.

**ALIMENTOS COZIDOS, 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.

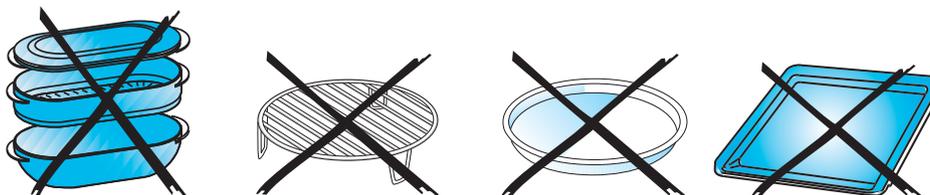
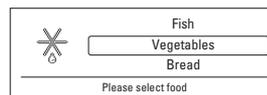
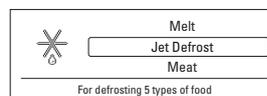
**O TEMPO DE ESPERA APÓS A DESCONGELAÇÃO** melhora sempre o resultado, já que a temperatura será distribuída de forma uniforme por todos os alimentos.



**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 **PRIMA O BOTÃO DO MENU.**
- 2 **UTILIZE OS BOTÕES PARA CIMA/PARA BAIXO** até surgir no visor a opção Automático.
- 3 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a selecção.
- 4 **UTILIZE OS BOTÕES PARA CIMA/PARA BAIXO** até surgir no visor a opção Descongelação rápida.
- 5 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a selecção.
- 6 **UTILIZE OS BOTÕES PARA CIMA/PARA BAIXO** para seleccionar o alimento.
- 7 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a sua selecção.
- 8 **UTILIZE OS BOTÕES PARA CIMA/PARA BAIXO** para definir o peso.
- 9 **PRIMA O BOTÃO START.**





## 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.

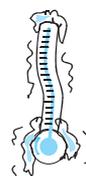


**SE O PESO FOR INFERIOR OU SUPERIOR AO PESO RECOMENDADO:** Siga o procedimento “Cozinhar e aquecer com microondas” e seleccione 160 W quando descongelar.

### ALIMENTOS CONGELADOS:

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

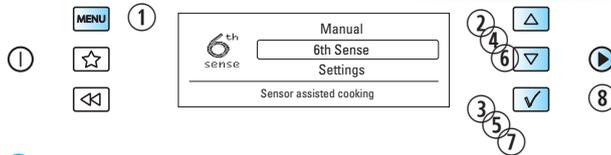
**SE O ALIMENTO ESTIVER MAIS FRIO** do que a temperatura de descongelação (-18°C), seleccione um peso superior para o alimento.



| ALIMENTO  |                               | SUGESTÕES   |
|---|-------------------------------|---|
| <br>***  | <b>CARNE</b> (100g - 2,0Kg)   | <b>CARNE PICADA</b> , costeletas, bifes ou assados.<br><b>VIRE O ALIMENTO</b> quando tal lhe for solicitado pelo forno.             |
| <br>***  | <b>AVES</b> (100g - 3,0Kg)    | <b>FRANGO INTEIRO</b> , pedaços de frango ou filetes de frango.<br><b>VIRE O ALIMENTO</b> quando tal lhe for solicitado pelo forno. |
| <br>***  | <b>PEIXE</b> (100g - 2,0Kg)   | <b>INTEIRO, POSTAS</b> ou filetes.<br><b>VIRE O ALIMENTO</b> quando tal lhe for solicitado pelo forno.                              |
| <br>***  | <b>LEGUMES</b> (100g - 2,0Kg) | <b>LEGUMES MISTOS</b> , ervilhas, brócolos, etc.<br><b>VIRE O ALIMENTO</b> quando tal lhe for solicitado pelo forno.                |
| <br>***  | <b>Pão</b> (100g - 2,0Kg)     | <b>BOLOS</b> e todo o tipo de pães.<br><b>VIRE O ALIMENTO</b> quando tal lhe for solicitado pelo forno.                             |
| <b>PARA ALIMENTOS NÃO INDICADOS NA TABELA</b> 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. |                               |   |



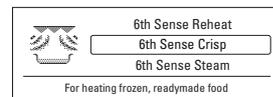
## FUNÇÃO CRISP 6<sup>TH</sup> SENSE



**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 DO MENU.**
- 2 **UTILIZE OS BOTÕES PARA CIMA/PARA BAIXO** até surgir no visor a opção 6<sup>th</sup> Sense.
- 3 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a selecção.
- 4 **UTILIZE OS BOTÕES PARA CIMA/PARA BAIXO** até surgir no visor a opção Crisp 6<sup>th</sup> Sense.
- 5 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a selecção.
- 6 **UTILIZE OS BOTÕES PARA CIMA/PARA BAIXO** para seleccionar o alimento.
- 7 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a sua selecção.
- 8 **PRIMA O BOTÃO START.**



**Utilize apenas** o prato Crisp fornecido com esta função. Outros pratos Crisp disponíveis no mercado não fornecerão o resultado correcto quando utilizar esta função.

**Não coloque** recipientes ou embalagens no prato Crisp!  
**Deverá colocar apenas** o alimento no prato Crisp.

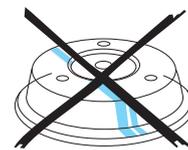
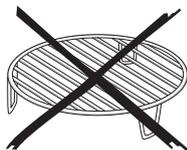


## FUNÇÃO CRISP 6<sup>TH</sup> SENSE



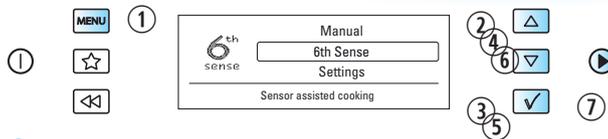
| ALIMENTO  |   | SUGESTÕES  |
|---|---|--|
|  | <b>BATATAS FRITAS</b> (300g - 600g)     | <b>ESPALHE AS BATATAS</b> numa camada uniforme sobre o prato crisp. Polvilhe com sal, se desejar.                |
|  | <b>PIZZA</b> , massa fina (250g - 500g) | <b>PARA PIZZAS</b> de massa fina.  |
|  | <b>PAN PIZZA</b> (300g - 800g)          | <b>PARA PIZZAS</b> de massa alta.  |
|  | <b>ASAS DE FRANGO</b> (300g - 600g)     | <b>PARA PEDAÇOS DE FRANGO</b> , unte o prato crisp e cozinhe com a função Grau de preparação definida para Leve. |

**PARA ALIMENTOS NÃO INDICADOS NA TABELA** e se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado, siga o procedimento da função crisp manual.





## VAPOR 6<sup>TH</sup> SENSE



- 1 **PRIMA O BOTÃO DO MENU.**
- 2 **UTILIZE OS BOTÕES PARA CIMA/PARA BAIXO** até surgir no visor a opção 6<sup>th</sup> Sense.
- 3 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a selecção.
- 4 **UTILIZE OS BOTÕES PARA CIMA/PARA BAIXO** até surgir no visor a opção Vapor 6<sup>th</sup> Sense.
- 5 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a selecção.
- 6 **UTILIZE OS BOTÕES PARA CIMA/PARA BAIXO** para definir o tempo de cozedura.
- 7 **PRIMA O BOTÃO START.**

**O VAPORIZADOR FOI concebido para ser utilizado apenas com microondas!**

**NUNCA O UTILIZE COM OUTRA FUNÇÃO.**

**A UTILIZAÇÃO DO VAPORIZADOR noutra função poderá provocar danos.**

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

**COLOQUE SEMPRE o vaporizador no prato rotativo de vidro.**

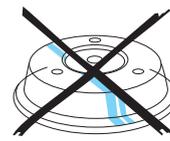
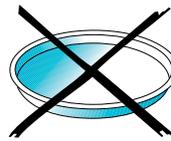
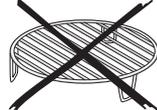
### TAMPA

**TAPE SEMPRE O ALIMENTO COM UMA TAMPA.** Certifique-se de que o recipiente e a tampa são à prova das microondas antes de os utilizar. Se não possuir uma tampa disponível para o recipiente escolhido, poderá utilizar um prato. Deverá ser colocado com a parte inferior virada para o interior do recipiente.

**NÃO** utilize embalagens de alumínio ou de plástico para tapar os alimentos.

### RECIPIENTES

**OS RECIPIENTES UTILIZADOS DEVERÃO ESTAR CHEIOS APENAS** até metade. Se pretender ferver grandes quantidades, deverá seleccionar um recipiente maior de modo a assegurar que este não fique cheio até mais de metade do seu tamanho. Evitará assim o derramamento de líquidos.

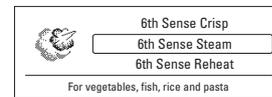


**UTILIZE ESTA FUNÇÃO PARA** alimentos tais como legumes, peixe, arroz e pastas.

**ESTA FUNÇÃO FUNCIONA EM 2 PASSOS.**

❖ O primeiro passo coloca rapidamente o alimento à temperatura de ebulição.

❖ O segundo passo ajusta automaticamente para a temperatura de estufar de modo a evitar uma ebulição excessiva.



### COZINHAR LEGUMES

**COLOQUE OS LEGUMES** no passador.

Adicione 100 ml de água na base.

Tape com a tampa e ajuste o tempo.

**OS LEGUMES MOLES** como os brócolos e o alho-francês requerem um tempo de cozedura de 2-3 minutos.

**OS LEGUMES DUROS** como as cenouras e as batatas requerem um tempo de cozedura de 4-5 minutos.

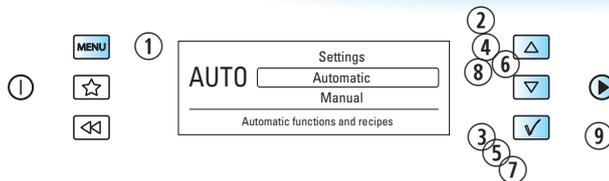
### COZINHAR ARROZ

**UTILIZE AS RECOMENDAÇÕES DA EMBALAGEM** relativas ao tempo de cozedura e à quantidade de água e de arroz.

**COLOQUE OS INGREDIENTES NA BASE,** tape com a tampa e defina o tempo.



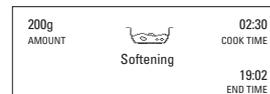
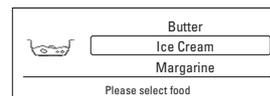
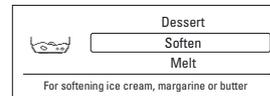
## AMOLECIMENTO



**UTILIZE ESTA FUNÇÃO PARA** amolecer alimentos e obter um manuseamento mais fácil.

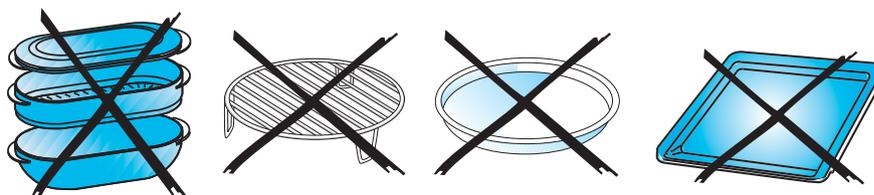
**O AMOLECIMENTO AUTOMÁTICO É UTILIZADO** com os alimentos listados na tabela seguinte.

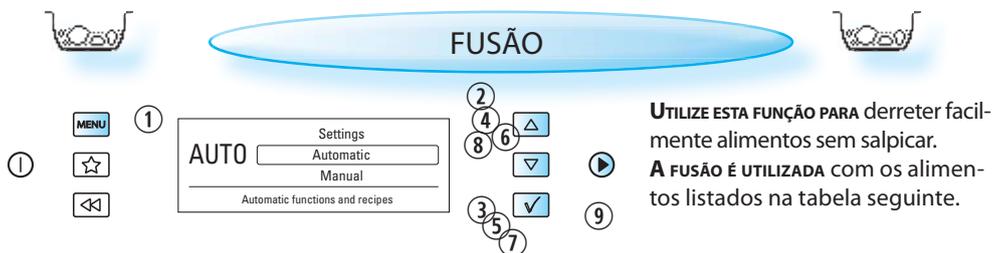
- 1 **PRIMA O BOTÃO DO MENU.**
- 2 **UTILIZE OS BOTÕES PARA CIMA/PARA BAIXO** até surgir no visor a opção Automático.
- 3 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a selecção.
- 4 **UTILIZE OS BOTÕES PARA CIMA/PARA BAIXO** até surgir no visor a opção Amolecimento.
- 5 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a selecção.
- 6 **UTILIZE OS BOTÕES PARA CIMA/PARA BAIXO** para seleccionar o alimento.
- 7 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a sua selecção.
- 8 **UTILIZE OS BOTÕES PARA CIMA/PARA BAIXO** para definir o peso/quantidade do alimento.
- 9 **PRIMA O BOTÃO START.**



|  | ALIMENTO                      | SUGESTÕES  |
|--|-------------------------------|--|
|  | <b>MANTEIGA</b> (50g - 250g)  | <b>VIRE O ALIMENTO</b> quando tal lhe for solicitado pelo forno.<br><b>MEXA</b> novamente depois de derreter.        |
|  | <b>MARGARINA</b> (50g - 250g) | <b>VIRE O ALIMENTO</b> quando tal lhe for solicitado pelo forno.<br><b>MEXA NOVAMENTE</b> depois de derreter.        |
|  | <b>GELADO</b> (0,5 l - 2,0 l) | <b>VIRE O ALIMENTO</b> quando tal lhe for solicitado pelo forno.<br><b>SIRVA</b> rapidamente antes de derreter mais. |

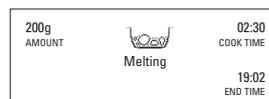
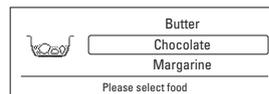
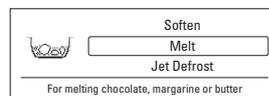
**PARA ALIMENTOS NÃO INDICADOS NA TABELA** e se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado, siga o procedimento para "Cozinhar e aquecer com o microondas".



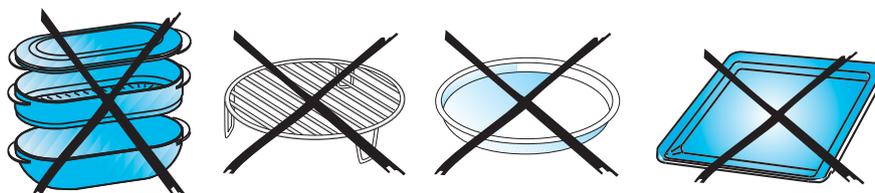


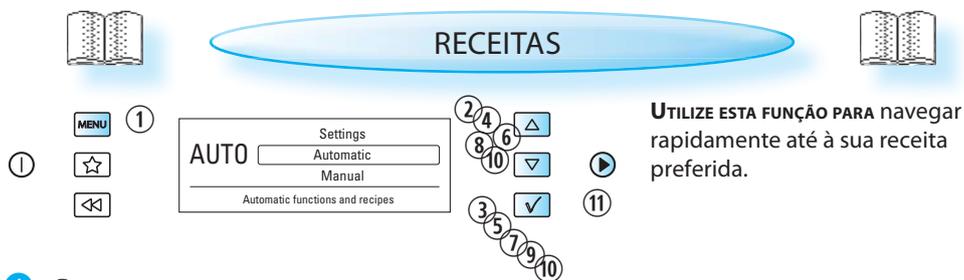
**UTILIZE ESTA FUNÇÃO PARA** derreter facilmente alimentos sem salpicar.  
**A FUSÃO É UTILIZADA** com os alimentos listados na tabela seguinte.

- 1 **PRIMA O BOTÃO DO MENU.**
- 2 **UTILIZE OS BOTÕES PARA CIMA/PARA BAIXO** até surgir no visor a opção Automático.
- 3 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a selecção.
- 4 **UTILIZE OS BOTÕES PARA CIMA/PARA BAIXO** até surgir no visor a opção Fusão.
- 5 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a selecção.
- 6 **UTILIZE OS BOTÕES PARA CIMA/PARA BAIXO** para seleccionar o alimento.
- 7 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a sua selecção.
- 8 **UTILIZE OS BOTÕES PARA CIMA/PARA BAIXO** para definir o peso/quantidade do alimento.
- 9 **PRIMA O BOTÃO START.**



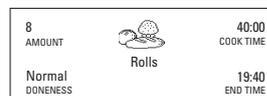
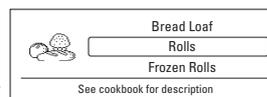
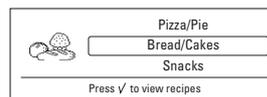
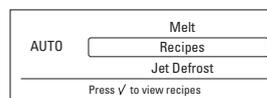
|  | ALIMENTO                      | SUGESTÕES   |
|--|-------------------------------|---|
|  | <b>MANTEIGA</b> (50g - 250g)  | <b>MEXA O ALIMENTO</b> quando tal lhe for solicitado pelo forno.<br><b>MEXA NOVAMENTE</b> depois de derreter.   |
|  | <b>MARGARINA</b> (50g - 250g) | <b>MEXA O ALIMENTO</b> quando tal lhe for solicitado pelo forno.<br><b>MEXA NOVAMENTE</b> depois de derreter.   |
|  | <b>CHOCOLATE</b> (50g - 250g) | <b>PARTA O CHOCOLATE</b> em pedaços mais pequenos.<br><b>MEXA O ALIMENTO</b> quando tal lhe for solicitado pelo forno.<br><b>MEXA NOVAMENTE</b> depois de derreter.<br><b>LEMBRE-SE:</b> O chocolate com um elevado teor de cacau poderá necessitar do nível Alto da função Grau de preparação. |
| <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> |                               |   |





**UTILIZE ESTA FUNÇÃO PARA** navegar rapidamente até à sua receita preferida.

- 1 **PRIMA O BOTÃO DO MENU.**
- 2 **UTILIZE OS BOTÕES PARA CIMA/PARA BAIXO** até surgir no visor a opção Automático.
- 3 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a selecção.
- 4 **UTILIZE OS BOTÕES PARA CIMA/PARA BAIXO** até surgir no visor a opção Receitas.
- 5 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a selecção.
- 6 **UTILIZE OS BOTÕES PARA CIMA/PARA BAIXO** para seleccionar uma receita.
- 7 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a sua selecção.
- 8 **UTILIZE OS BOTÕES PARA CIMA/PARA BAIXO** para seleccionar um alimento.
- 9 **PRIMA O BOTÃO OK** para confirmar a sua selecção.
- 10 **UTILIZE OS BOTÕES OK/PARA CIMA/PARA BAIXO** para percorrer e executar as definições necessárias.
- 11 **PRIMA O BOTÃO START.**





## RECEITAS



| ALIMENTO  |   | QUANTIDADE          | ACESSÓRIOS   | SUGESTÕES  |
|---|---|---------------------|--|--|
| <br>BATATAS  | <b>COZIDAS</b>                            | <b>300G - 1KG</b>   | <b>BASE + TAMPA DO VAPORIZADOR.</b>  | <b>COLOQUE</b> na base do vaporizador e adicione 100 ml de água. Tape com a tampa.   |
|   | <b>ASSADAS</b>                            | <b>200G - 1KG</b>   | <b>RECIPIENTE RESISTENTE ÀS MICROONDAS E AO CALOR DO FORNO NO PRATO ROTATIVO.</b>  | <b>LAVE</b> e pique as batatas. Vire quando tal lhe for solicitado pelo forno.   |
|   | <b>GRATINADO</b>                          | <b>4 - 10 DOSES</b> | <b>RECIPIENTE RESISTENTE ÀS MICROONDAS E AO CALOR DO FORNO NA GRELHA INFERIOR.</b> | <b>CORTE</b> as batatas cruas e interlace-as com cebola. Tempere com sal, pimenta e alho e adicione natas. Polvilhe queijo sobre o topo.                       |
|   | <b>(CONGELADAS)</b> <b>BATATAS FRITAS</b> | <b>300G - 600G</b>  | <b>PRATO CRISP</b>   | <b>POLVILHE</b> com sal.   |
|   | <b>BATATAS ÀS FATIAS</b>                  | <b>300G - 800G</b>  |  | <b>DESCASQUE</b> e corte em fatias. Tempere e unte ligeiramente o prato crisp + salpique com óleo sobre o topo. Mexa quando tal lhe for solicitado pelo forno. |
| <b>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".</b> |   |                     |  |  |



## RECEITAS



| ALIMENTO   |                             | QUANTIDADE             | ACESSÓRIOS  | SUGESTÕES  |   |
|--|-----------------------------|------------------------|---|--|---|
| <br>CARNE | <b>ASSADOS</b>              | <b>CARNE DE VACA</b>   | <b>800G - 1,5KG</b>   | <b>RECIPIENTE RESISTENTE ÀS MICROONDAS E AO CALOR DO FORNO NA GRELHA INFERIOR.</b> | <b>TEMPERE</b> a carne de vaca e coloque-a no forno após o pré-aquecimento.   |
|  |                             | <b>LOMBO</b>           | <b>800G - 1,5KG</b>   |  | <b>TEMPERE</b> o lombo e coloque-o no forno frio.   |
|  |                             | <b>BORREGO</b>         | <b>1KG - 1,5KG</b>  |  | <b>TEMPERE</b> a carne de vaca e coloque-a no forno após o pré-aquecimento.   |
|  |                             | <b>VITELA</b>          | <b>800G - 1,5KG</b>   |  |   |
|  | <b>COSTELETAS</b>           |                        | <b>700G - 1,2KG</b>   | <b>PRATO CRISP</b>   | <b>TEMPERE</b> e coloque no prato crisp.  |
|  | <b>ENTRECOSTO</b>           |                        | <b>2 - 6 UNIDADES</b>   | <b>GRELHA SUPERIOR NO PRATO ROTATIVO</b>   | <b>ADICIONE A CARNE</b> quando o grelhador estiver pré-aquecido. Vire quando tal lhe for solicitado pelo forno. Tempere.                                |
|  | <b>COSTELETA DE BORREGO</b> |                        | <b>2 - 8 UNIDADES</b>   |  |   |
|  | <b>SALSICHA ALEMÃ</b>       |                        | <b>200G - 800G</b>  | <b>PRATO CRISP</b>   | <b>UNTE LIGEIRAMENTE</b> o prato crisp. Adicione e vire o alimento quando tal lhe for solicitado pelo forno.  |
|  | <b>(COZIDO)</b>             | <b>CACHORRO-QUENTE</b> | <b>4 - 8 UNIDADES</b>   | <b>BASE DO VAPORIZADOR SEM TAMPA</b>   | <b>COLOQUE</b> na base do vaporizador e cubra o alimento de água.   |
|  | <b>(CONGELADOS)</b>         | <b>HAMBÚRGUERES</b>    | <b>100G - 500G</b>  | <b>PRATO CRISP</b>   | <b>UNTE LIGEIRAMENTE</b> o prato crisp. Adicione a carne quando o prato estiver pré-aquecido. Vire o alimento quando tal lhe for solicitado pelo forno. |
| <b>TOUCINHO FUMADO</b>   |                             | <b>50G - 150G</b>      | <b>ADICIONE O ALIMENTO</b> quando o prato crisp estiver pré-aquecido e vire quando tal lhe for solicitado pelo forno. |  |   |
| <b>CARNE ASSADA</b>  |                             | <b>4 - 8 DOSES</b>     | <b>RECIPIENTE RESISTENTE ÀS MICROONDAS E AO CALOR DO FORNO NO PRATO ROTATIVO</b>                                      | <b>PREPARE</b> a sua receita preferida de carne assada e enrole a carne.           |   |

**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".**



## RECEITAS



| ALIMENTO   |        | QUANTIDADE       | ACESSÓRIOS   | SUGESTÕES  |   |
|--|--------|------------------|--------------|--|---|
| <br>AVES  | FRANGO | ASSADO           | 800G - 1,5KG | RECIPIENTE RESISTENTE ÀS MICROONDAS E AO CALOR DO FORNO NA GRELHA INFERIOR | TEMPERE e coloque no forno frio.  |
|  |        | FILETES (VAPOR)  | 300G - 800G  | VAPORIZADOR  | TEMPERE e coloque na grelha. Adicione 100 ml de água na base e tape com a tampa.  |
|  |        | FILETES (FRITOS) | 300G - 1KG   | PRATO CRISP  | UNTE LIGEIRAMENTE o prato crisp. Tempere e adicione os filetes quando o prato crisp estiver pré-aquecido. Vire o alimento quando tal lhe for solicitado pelo forno. |
|  |        | PEDAÇOS          | 500G - 1,2KG |  | TEMPERE os pedaços e coloque-os no prato crisp com a pele virada para cima.   |
| <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> |        |                  |              |  |   |



## RECEITAS



| ALIMENTO   |                 | QUANTIDADE      | ACESSÓRIOS   | SUGESTÕES  |   |
|--|-----------------|-----------------|--------------|--|---|
| <br>PEIXE | PEIXE INTEIRO   | ASSADO          | 600G - 1,2KG | RECIPIENTE RESISTENTE ÀS MICROONDAS E AO CALOR DO FORNO NA GRELHA INFERIOR                 | TEMPERE e pincele com uma pequena quantidade de manteiga no topo.   |
|  |                 | COZIDO          | 600G - 1,2KG | RECIPIENTE RESISTENTE ÀS MICROONDAS COM TAMPÃO OU UTILIZE PELÍCULA DE PLÁSTICO PARA TAPAR. | TEMPERE e adicione 100 ml de caldo de peixe. Cozinhe com a tampa  |
|  | FILETES (VAPOR) |                 | 300G - 800G  | VAPORIZADOR  | TEMPERE e coloque na grelha. Adicione 100 ml de água na base e tape com a tampa.  |
|  | POSTAS          | FRTAS           | 300G - 800G  | PRATO CRISP  | UNTE LIGEIRAMENTE O prato crisp. Tempere e adicione o alimento quando o prato crisp estiver pré-aquecido. Vire o alimento quando tal lhe for solicitado pelo forno. |
|  |                 | VAPOR           | 300G - 800G  | VAPORIZADOR  | TEMPERE e coloque na grelha. Adicione 100 ml de água na base e tape com a tampa.  |
|  | (CONGELADO)     | GRATINADO       | 600G - 1,2KG | RECIPIENTE RESISTENTE ÀS MICROONDAS E AO CALOR DO FORNO NO PRATO ROTATIVO                  |   |
|  |                 | FILETES PANADOS | 200G - 600G  | PRATO CRISP  | UNTE LIGEIRAMENTE O prato crisp. Adicione o alimento quando o prato crisp estiver pré-aquecido. 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 para "Cozinhar e aquecer com o microondas".**



## RECEITAS



| ALIMENTO   |              | QUANTIDADE   | ACESSÓRIOS  | SUGESTÕES  |   |
|--|--------------|--------------|---|--|---|
| <br>LEGUMES | (CONGELADOS) | LEGUMES      | 300G - 800G   | VAPORIZADOR<br>COLOQUE NA GRELHA. Adicione 100 ml de água na base e tape com a tampa.                        |   |
|  | CENOURAS     |              | 200G - 500G   |  |   |
|  | (VERDE)      | FEIJÃO VERDE | 200G - 500G   | BASE + TAMPADA DO VAPORIZADOR<br>COLOQUE na base do vaporizador e adicione 100 ml de água. Tape com a tampa. |   |
|  | BRÓCOLOS     |              | 200G - 500G   | VAPORIZADOR<br>COLOQUE NA GRELHA. Adicione 100 ml de água na base e tape com a tampa.                        |   |
|  | COUVE-FLORES |              | 200G - 500G   |  |   |
|  | (CONGELADO)  | GRATINADO    | 400G - 800G   | RECIPIENTE RESISTENTE ÀS MICROONDAS E AO CALOR DO FORNO NO PRATO ROTATIVO.                                   |   |
|  | PIMENTO      | VAPOR        |   | 200G - 500G  | VAPORIZADOR<br>COLOQUE NA GRELHA. Adicione 100 ml de água na base e tape com a tampa.   |
|  |              | FRITO        |   | 200G - 500G  | PRATO CRISP<br>UNTE o prato crisp ligeiramente com óleo. Adicione o alimento cortado em pedaços quando o prato crisp estiver pré-aquecido. Tempere e salpique com óleo. Mexa o alimento sempre que tal lhe for solicitado pelo forno. |
|  |              | BERINGELA    |   | 300G - 800G  |   |
|  | ABÓBORA      | VAPOR        | 200G - 500G   | VAPORIZADOR<br>COLOQUE NA GRELHA. Adicione 100 ml de água na base e tape com a tampa.                        |   |
| MAÇAROCA DE MILHO  |              | 300G - 1KG   |   |  |   |
| TOMATES  |              | 300G - 800G  | RECIPIENTE RESISTENTE ÀS MICROONDAS E AO CALOR DO FORNO NA GRELHA INFERIOR<br>CORTE EM METADES, tempere e polvilhe com queijo sobre o topo. |  |   |

**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".**



## RECEITAS



| ALIMENTO  |                | QUANTIDADE       | ACESSÓRIOS             | SUGESTÕES  |  |
|---|----------------|------------------|------------------------|--|--|
| <br>MASSA  | <b>MASSA</b>   |                  | <b>1 - 4 DOSES</b>     | <b>BASE E TAMPA DO VAPORIZADOR</b><br><br><b>DEFINA O TEMPO DE COZEDURA</b> recomendado para a massa. Adicione água na base do vaporizador. Tape com a tampa. Adicione a massa quando tal lhe for solicitado pelo forno e continue a cozer tapada. |  |
|   | <b>LASANHA</b> | <b>CASEIRA</b>   | <b>4 - 10 DOSES</b>    | <b>RECIPIENTE RESISTENTE ÀS MICROONDAS E AO CALOR DO FORNO NA GRELHA INFERIOR</b>  | <b>PREPARE</b> a sua receita favorita ou siga as instruções na embalagem da lasanha.   |
|   |                | <b>CONGELADA</b> | <b>500G - 1,2KG</b>    | <b>RECIPIENTE RESISTENTE ÀS MICROONDAS E AO CALOR DO FORNO NO PRATO ROTATIVO.</b>  |  |
| <br>ARROZ  | <b>COZIDO</b>  | <b>ARROZ</b>     | <b>100 ML - 400 ML</b> | <b>BASE E TAMPA DO VAPORIZADOR</b><br><br><b>DEFINA O TEMPO DE COZEDURA</b> recomendado para o arroz. Adicione água e arroz na base e tape com a tampa.  |  |
|   | <b>PAPAS</b>   | <b>ARROZ</b>     | <b>2 - 4 DOSES</b>     | <b>BASE E TAMPA DO VAPORIZADOR</b>   | <b>COLOQUE O ARROZ E A ÁGUA</b> na base do vaporizador. Tape com a tampa. Adicione leite quando tal lhe for solicitado pelo forno e prossiga com a cozedura. |
|   |                | <b>AVEIA</b>     | <b>1 - 2 DOSES</b>     | <b>PRATO RESISTENTE ÀS MICROONDAS SEM TAMPA</b>  | <b>MISTURE OS FLOCOS DE AVEIA</b> , sal e água.  |
| <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". |                |                  |                        |  |  |



## RECEITAS



| ALIMENTO  |        | QUANTIDADE       | ACESSÓRIOS  | SUGESTÕES   |   |
|---|--------|------------------|---|-------------|---|
| <br>PIZZA / TARTE  | PIZZA  | CASEIRA          | 2 - 6 DOSES   | TABULEIRO   | PREPARE A SUA RECEITA favorita e coloque-a no prato crisp. Coloque-a no forno após a conclusão do pré-aquecimento.  |
|   |        | FINA (CONGELADA) | 250G - 500G   | PRATO CRISP | RETIRE A embalagem.   |
|   |        | PAN (CONGELADA)  | 300G - 800G   |             |   |
|   | FRIA   | 200G - 500G      | ADICIONE A PIZZA quando o prato crisp estiver pré-aquecido. |             |   |
|   | QUICHE | LORRAINE         | 1 FORNADA   |             | PREPARE A MASSA (250g de farinha, 150 g de manteiga + 2 colheres e meia de sopa de água) e molde e revista o prato crisp com a massa. Pique a massa. Cozinhe previamente a massa. Quando o forno solicitar para adicionar o recheio, adicione 200g de presunto e 175g de queijo e deite uma mistura de 3 ovos e 300 ml de natas. Coloque no forno e prosiga com a cozedura. |
| (CONGELADA)   |        | 200G - 800G      | RETIRE A embalagem.   |             |   |
| <b>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".</b> |        |                  |   |             |   |



## RECEITAS



| ALIMENTO   |                     | QUANTIDADE           | ACESSÓRIOS   | SUGESTÕES   |  |
|--|---------------------|----------------------|--|---|--|
| <br>PÃO / BOLOS   | <b>PÃO DE FORMA</b> |                      | <b>1 - 2 UNIDADES</b>  | <p><b>PREPARE</b> a massa de acordo com a sua receita favorita para confeccionar um pão leve. Coloque-a no tabuleiro para levedar. Adicione quando o forno estiver pré-aquecido.</p> <p><b>ADICIONE</b> quando o forno estiver pré-aquecido.</p> <p><b>PARA PÃES EMBALADOS NO VÁCUO.</b> Adicione quando o forno estiver pré-aquecido.</p> <p><b>RETIRE DA</b> embalagem. Adicione quando o forno estiver pré-aquecido.</p> |  |
|  | <b>PÃO INTEGRAL</b> | <b>PÃO INTEGRAL</b>  | <b>1 FORNADA</b>   |   | <b>TABULEIRO</b>   |
|  |                     | <b>CONGELADO</b>     |  |   |  |
|  |                     | <b>PRÉ-COZINHADO</b> |  |   |  |
|  | <b>ENLATADO</b>     |                      |  |   |  |
|  | <b>SCONES</b>       |                      |  | <b>PRATO CRISP</b>  | <p><b>MOLDE</b> num único scone, ou em pedaços mais pequenos, sobre o prato crisp untado.</p>  |
|  | <b>PÃO DE LÓ</b>    |                      |  | <b>RECIPIENTE RESISTENTE ÀS MICROONDAS E AO CALOR DO FORNO NA GRELHA INFERIOR</b>   | <p><b>MISTURE UMA RECEITA</b> com o peso total de 700 - 800g. Adicione o bolo quando o forno estiver pré-aquecido.</p>                     |
|  | <b>MUFFINS</b>      |                      |  | <b>TABULEIRO</b>  | <p><b>PREPARE UMA FORNADA</b> de 16 - 18 unidades e encha as formas de papel. Adicione o alimento quando o forno estiver pré-aquecido.</p> |
|  | <b>BISCOITOS</b>    |                      | <p><b>COLOQUE SOBRE PAPEL ADEQUADO PARA ASSAR</b> e adicione quando o forno estiver pré-aquecido.</p>  |   |  |
|  | <b>MERENGUES</b>    |                      | <p><b>PREPARE UMA FORNADA</b> com 2 claras de ovo, 80g de açúcar e 100g de coco ralado. Polvilhe com baunilha e essência de amêndoa. Molde em 20-24 unidades num tabuleiro untado ou sobre papel adequado para assar. Adicione o alimento quando o forno estiver pré-aquecido.</p> |   |  |
| <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> |                     |                      |  |   |  |



## RECEITAS



| ALIMENTO   | QUANTIDADE  | ACESSÓRIOS           | SUGESTÕES  |   |
|--|---|----------------------|--|---|
| <br>REFEIÇÕES RÁPIDAS | PIPOCAS   | 90 - 100g            | COLOQUE O SACO no prato rotativo. Prepare apenas um saco de cada vez   |   |
|  | CASTANHAS ASSADAS   | 50g - 200g           | <b>PRATO CRISP</b><br><br><b>ADICIONE AS CASTANHAS</b> quando o prato crisp estiver pré-aquecido. Mexa quando tal lhe for solicitado pelo forno. |   |
|  | FRANGO  | ASAS DE FRANGO       |  | 300g - 600g   |
|  |   | NUGGETS (CONGELADOS) |  | 250g - 600g   |
| <br>SOBREMESA       | TARTE DE FRUTAS   | CASEIRA              | 1 FORNADA  | <b>PREPARE A MASSA</b> com 180g de farinha, 125g de manteiga e 1 ovo. (ou utilize uma massa já confeccionada). Revisita o prato crisp com a massa, pique-a e encha com 700-800g de maçãs às fatias, misturadas com açúcar e canela. |
|  |   | CONGELADA            | 300g - 800g  |   |
|  | MAÇÃS ASSADAS   | 4 - 8 UNIDADES       | RECIPIENTE RESISTENTE ÀS MICROONDAS E AO CALOR DO FORNO NO PRATO ROTATIVO.   | RETIRE OS CAROÇOS e encha com maçapão ou canela, açúcar e manteiga.   |
|  | COMPOTA DE FRUTA  | 300g - 800ML         | VAPORIZADOR  | COLOQUE NA GRELHA. Adicione 100 ml de água na base e tape com a tampa.  |
|  | SOUFFLÉ   | 2 - 6 DOSES          | RECIPIENTE RESISTENTE AO CALOR DO FORNO NA GRELHA INFERIOR   | PREPARE UMA MISTURA DE SOUFFLÉ com limão, chocolate ou fruta e deite-a num recipiente adequado para fornos microondas com um rebordo alto. Adicione o alimento quando o forno lhe pedir para o fazer.                               |
|  | <b>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".</b> |                      |  |   |

## 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.



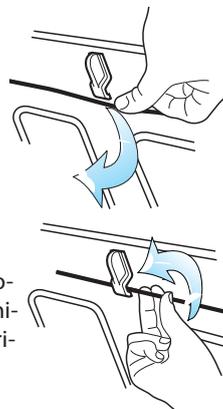
**NÃO UTILIZE APARELHOS DE LIMPEZA A VAPOR** para limpar o seu forno microondas.

**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 cima poderá necessitar de ser limpa regularmente. Deverá efectuar essa limpeza com água morna, detergente e uma esponja. Se não utilizar o grelhador regularmente, deixe-o em funcionamento durante 10 minutos por mês para queimar quaisquer salpicos.

Empurre cuidadosamente o gancho cerâmico em direcção à secção posterior do tecto e de seguida baixe-o para libertar a resistência do grelhador.

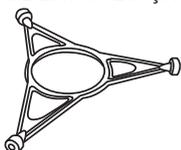
Após a limpeza, coloque o gancho cerâmico na sua posição original.



## MANUTENÇÃO E LIMPEZA

APTOS PARA A MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA:

SUPOORTE DO PRATO ROTATIVO.



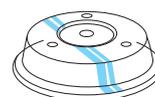
TABULEIRO.



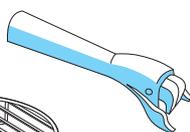
PRATO ROTATIVO DE VIDRO.



COVER.

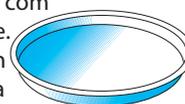


PEGA CRISP.

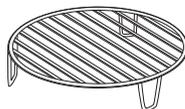


LIMPEZA CUIDADOSA:

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.



CESTO DE ARAME.



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

VAPORIZADOR.



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    | 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 | 1.100 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 | 1.000 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 (AxLxP)  | 455 x 595 x 560 |
| DIMENSÕES INTERNAS (AxLxP)  | 210 x 450 x 420 |

Three horizontal light blue lines for writing.



Twenty horizontal light blue lines for writing, arranged in a single column.

## 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.

