

Brandt

FORNO MICROONDAS GUIA DE INSTALAÇÃO E UTILIZAÇÃO



Estimada e estimado Cliente

Acabou de adquirir uma máquina de lavar roupa BRANDT e gostaríamos de lhe agradecer desde já a sua preferência.

Toda a nossa paixão e o nosso saber-fazer foram dedicados a este aparelho, de maneira a que ele possa satisfazer o melhor possível as suas necessidades.

Inovador e eficiente, concebemo-lo a pensar na sua permanente facilidade de utilização.

Na gama de produtos BRANDT encontrará também uma vasta selecção de fornos, microondas, placas de cozinha, exaustores, fogões, máquinas de lavar louça, máquinas de secar roupa, frigoríficos e congeladores, que poderá combinar com sua nova máquina de lavar roupa BRANDT.

Para mais informações de carácter útil e complementar, bem como para encontrar todos os nossos produtos, consulte o nosso site www.ajpinto.com.

A marca BRANDT

ÍNDICE

1/A INFORMAÇÕES DESTINADAS AO UTILIZADOR

• Instruções de segurança	3
• Princípios de funcionamento	4
• Respeito pelo meio ambiente	5

2 / INSTALAÇÃO DO SEU APARELHO

• Antes de proceder à ligação	5
• A ligação eléctrica	5
• O encastramento	6

3/DESCRIÇÃO DO SEU APARELHO

• O aparelho	7
• Os acessórios	8
• O painel de comandos	9
• O temporizador	9
• Os selectores	10
• O visor	11

4/UTILIZAÇÃO DO SEU APARELHO

• A segurança das crianças	11
• Como definir e alterar a hora	12
• Paragem do prato giratório	12
• Programação	13
• Utilização dos níveis de potência	13
• A função Microondas	14
• Programação Microondas Express	15
• Aquecimento em 2 níveis	15
• Conservação ao quente	15
• A cozedura automática	16
• O guia de funções automáticas	16
• A descongelação	19
• A função SPEED DEFROST	20
• Guia de descongelação	20
• A função grill	22
• Guia de cozedura em função grill	22
• A função grill + microondas	23

• Guia de cozedura em função grill + microondas -----	23
• A função calor giratório -----	24
• O guia de cozedura em função calor giratório -----	25
• A função calor giratório + microondas -----	26
• Guia de cozedura em função calor giratório + microondas -----	27
• Os programas Memórias M1 / M2 / M3 -----	28
5/MANUTENÇÃO E LIMPEZA DO APARELHO -----	29
6/EM CASO DE ANOMALIAS DE FUNCIONAMENTO -----	30
7/ SERVIÇO APÓS VENDA -----	31
8/ENSAIOS DE APTIDÃO PARA A FUNÇÃO -----	32

1/ A INFORMAÇÕES DESTINADAS AO UTILIZADOR

Importante:

Guarde este guia de utilização juntamente com o aparelho. Se o aparelho for vendido ou cedido a outra pessoa, tenha o cuidado de entregar igualmente o guia de utilização. Antes de instalar e de utilizar o aparelho, tome conhecimento dos presentes conselhos, pois estes foram elaborados para a sua segurança e a das outras pessoas.

• INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

O seu aparelho destina-se exclusivamente para uma utilização doméstica de cozedura, o aquecimento ou a descongelação dos alimentos.

O fabricante rejeita qualquer responsabilidade em casos de utilizações não conformes.

Este aparelho não está previsto para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais sejam reduzidas ou diminuídas de experiência e conhecimentos, salvo se o utilizarem por intermédio de alguém responsável pela sua segurança ou sob vigilância.

Verifique que os utensílios são adequados para uma utilização no forno microondas.

Para não deteriorar o seu aparelho, nunca o coloque a funcionar vazio ou sem o prato.

Não mexa nos orifícios da fechadura à sua frente, poderia provocar danos no seu aparelho que implicariam uma intervenção.

A junta e o encastramento da porta devem ser inspeccionados regularmente para verificar que não estão deteriorados. Se estas zonas estiverem danificadas, não utilize mais o aparelho e mande-o controlar por um técnico especializado.

Durante o aquecimento dos géneros alimentares em recipientes plásticos ou de papel, esteja atento ao forno devido à possibilidade de inflamação.

Em função microondas e microondas + calor ventilado, é aconselhado não utilizar recipientes metálicos, garfos, colheres, facas bem como que atilhos e agrafes metálicos para sacos de congelação.

O conteúdo dos biberões e boiões de alimentos para bebés deve ser mexido ou agitado e a temperatura deve ser verificada antes de consumir, para evitar queimaduras.

Nunca aqueça um biberão com a sua tetina (risco de explosão).

Não deixe crianças utilizar o forno sem vigilância excepto se tiverem sido dadas instruções adequadas para que a criança possa utilizar o forno de forma segura e compreenda os perigos da utilização incorrecta.

Utilize sempre luvas isolantes para retirar os pratos do forno. Alguns pratos absorvem o calor dos alimentos, e ficam por conseguinte muito quentes.

Os líquidos ou outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes herméticos porque riscariam explodir.

É recomendado aquecer os ovos na sua casca e os ovos duros inteiros num forno microondas porque riscam de explodir, mesmo após o fim da cozedura.

O aquecimento de bebidas com o microondas pode provocar uma projecção brusca e diferida de líquido em ebulição, por isso devem ser tomadas precauções quando se manipula o recipiente.

No caso de pequenas quantidades (uma salsicha, um croissant, etc...) coloque um copo de água ao lado do alimento. Tempos demasiados longos podem secar o alimento e carbonizá-lo. Para evitar estes incidentes, nunca utilize os mesmos tempos recomendados para uma cozedura no forno tradicional.

Se aparecer fumo, pare ou desligue o forno e mantenha a pega fechada para abafar as eventuais chamas.

PRINCÍPIOS DE FUNCIONAMENTO

As microondas utilizadas para a cozedura são ondas electromagnéticas. Elas existem correntemente no nosso ambiente tal como as ondas radioeléctricas, a luz, ou os raios infravermelhos.

A sua frequência situa-se na faixa dos 2450 MHz.

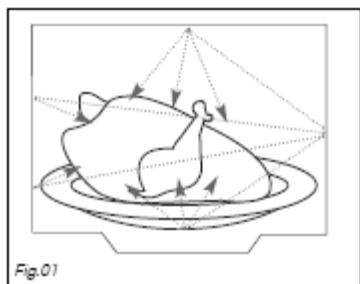
O seu comportamento:

- São reflectidas pelos metais.
- Atravessam todos os outros materiais.
- São absorvidas pelas moléculas de água, gordura e açúcar.

Quando um alimento é exposto às microondas, ocorre uma agitação rápida das moléculas, o que provoca um aquecimento.

A profundidade de penetração das ondas no alimento é aproximadamente 2,5 cm, se o alimento for mais espesso, a cozedura no centro será feita por condução como em cozedura tradicional.

Deve saber que as microondas provocam no interior do alimento um simples fenómeno térmico e que são nefastas para a saúde.



RESPEITO PELO MEIO AMBIENTE

Os materiais que constituem esta embalagem são recicláveis. Por isso, participe à sua reciclagem e coloque-os nos contentores municipais previstos para o efeito.



Este aparelho também contém vários materiais recicláveis. A presença deste símbolo indica-lhe que os aparelhos usados não devem ser misturados com os outros resíduos.

A reciclagem dos aparelhos organizada pelo seu fabricante realizar-se-á assim nas melhores condições, em conformidade com a directiva europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos. Dirija-se junto da sua junta de freguesia ou do seu revendedor para conhecer os pontos de recolha dos aparelhos usados mais próximos do seu domicílio.

Obrigado pela sua colaboração na protecção do meio ambiente..

2/ A INSTALAÇÃO DO SEU APARELHO

• ANTES DE PROCEDER À LIGAÇÃO



Atenção:

Verifique o seu aparelho não sofreu nenhuma avaria durante o transporte (porta ou junta deformada, etc...). Se constatar qualquer danificação, antes de qualquer utilização, contacte o seu revendedor.

Para no futuro encontrar facilmente as referências do aparelho, aconselhamos a que as aponte na página “Serviço pós-venda e relações com o consumidor”.

• A LIGAÇÃO ELÉCTRICA


Certifique-se que:

- a instalação tem uma potência suficiente.
- as linhas de alimentação estão em bom estado,
- o diâmetro dos fios está em conformidade com as regras de instalação.
- a sua instalação deve estar equipada com uma protecção térmica de 16 amperes.

Em caso de dúvida, consulte o seu instalador electricista.

A ligação eléctrica deve ser efectuada antes da colocação do aparelho no móvel.

A segurança eléctrica deve ser assegurada por um encastramento correcto. Durante o encastramento e as operações de manutenção, o microondas deve ser desligado da corrente eléctrica e os fusíveis devem ser desligados ou retirados.

O microondas deve ser ligado com um cabo de alimentação (normalizado) de 3 condutores de 1,5 mm² (1 ph + 1N + terra) e devem ser ligados à rede 220-240 V ~ monofásica através de uma tomada de corrente 1 ph + 1N + terra normalizada CEI 60083 ou de conformidade com as regras de instalação. O fio de protecção (verde/amarelo) é ligado ao terminal  do aparelho e deve ser ligado à terra da instalação.

Em caso de ligação com uma tomada de corrente, esta deverá manter-se acessível após a instalação do aparelho.

O neutro do forno (fio azul) deve ser ligado ao neutro da rede.

Preveja na sua instalação eléctrica um dispositivo acessível pelo utilizador que deve permitir separar o aparelho da tomada e com uma abertura de contacto de pelo menos 3 mm ao nível de todos os pólos.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, o seu serviço pós-venda ou uma pessoa igualmente habilitada de modo a evitar qualquer perigo.

⚠ Atenção:

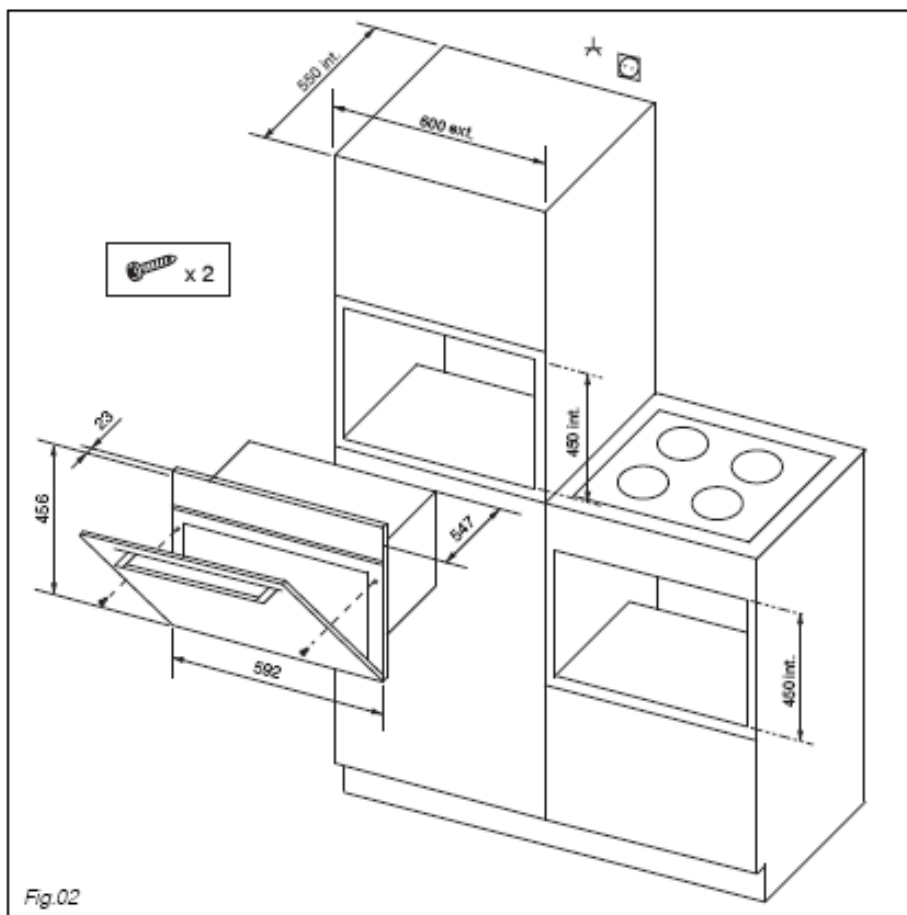
Não nos responsabilizaremos em caso de acidente ou incidente resultante de uma ligação à terra inexistente, defeituosa ou incorrecta.

Se o forno apresentar qualquer anomalia, desligue o aparelho ou retire o fusível correspondente à linha de ligação do mesmo.

• O ENCASTRAMENTO

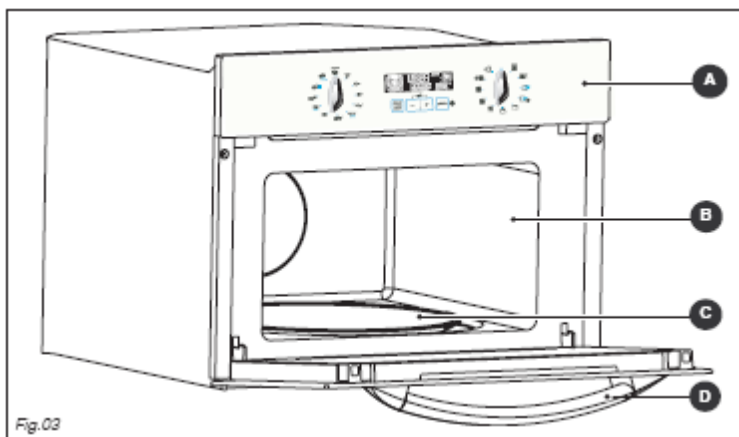
O aparelho pode indiferentemente ser instalado sob um plano de trabalho ou num móvel de coluna (aberto ou fechado) com as dimensões de encastramento adaptadas (Fig.02).

Não utilize imediatamente o seu aparelho (aguarde aproximadamente 1 a 2 horas) após o ter transferido de um local frio para um local quente, dado que a condensação pode provocar um mau funcionamento.



3/ DESCRIÇÃO DO SEU APARELHO

• O APARELHO



- A- Painel de comandos
- B- Cavidade
- C- Prato giratório
- D- Pega da porta

- O prato giratório: permite uma cozedura homogénea do alimento sem manipulação.

Roda indiferentemente nos 2 sentidos. Se não rodar, verifique que todos os alimentos estão correctamente posicionados.

Não tente fazê-lo rodar manualmente, riscaria de deteriorar o sistema de accionamento.

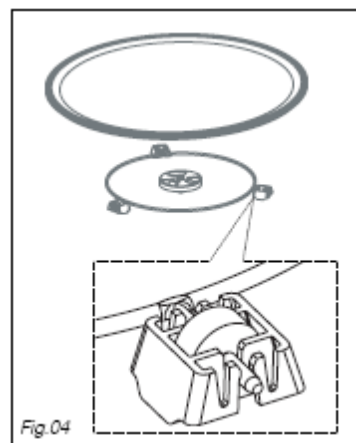
Pode ser utilizado como tabuleiro de cozedura.

Para o retirar, segure-o através das zonas de acesso previstas na cavidade.

- O accionador: permite fazer rodar o prato (Fig.04).

- O suporte de rodízios: Os rodízios devem obrigatoriamente estar no sentido correcto (Fig.04).

No caso de má rotação, verifique que não há nenhum corpo estranho por baixo dos rodízios.



• OS ACESSÓRIOS

• A **grelha** (fig.05): permite tostar, alourar ou grelhar. A grelha não deve em nenhum caso ser utilizada com outros recipientes metálicos na função microondas, grelhador + microondas ou calor ventilado + microondas.

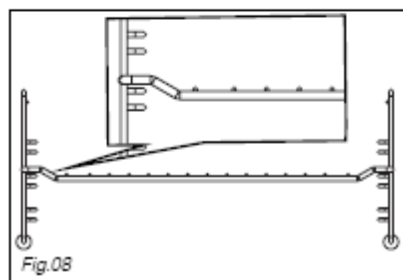
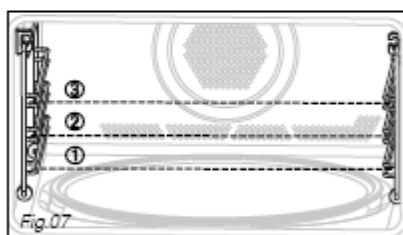
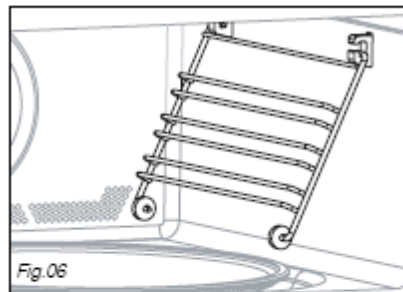
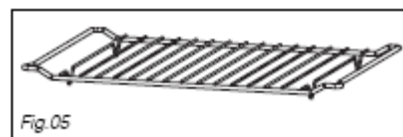
No entanto, pode aquecer um alimento numa forma de alumínio isolando-o da grelha com um prato.

• As **grelhas laterais** (Fig.06): 2 encaixes que permitem utilizar a grelha em 3 níveis.

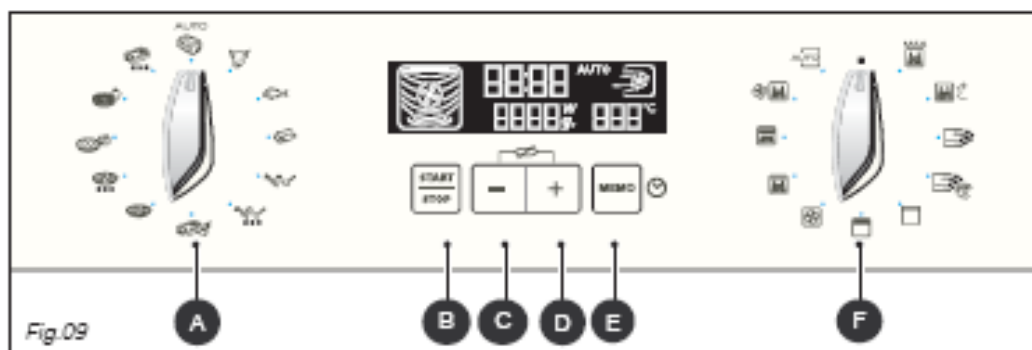
Os 3 níveis de inserções estão disponíveis segundo o tipo de cozedura e alimentos (Fig.07/08).

Em função **grill ou grill + microondas** pode usar a nível 1 para alimentos como o rolo de carne e o 3 para alimentos menos espessos como costeletas ou salsichas.

Em função **calor giratório ou microondas + calor giratório** pode inserir a grelha no nível 1 ou 2 segundo a preparação.



• O PAINEL DE COMANDOS



- A- Selector de programa automático que permite escolher a função automática e a categoria de alimento.
- B- A tecla Start/Stop permite iniciar um programa, interromper ou parar um programa em curso.
- C- As teclas + e - permitem regular a hora, a duração do programa, a potência, o peso do alimento, o programa memorizado, assim como a temperatura em caso de cozedura em calor giratório.
- D- Uma pressão sobre as 2 teclas em simultâneo pára a rotação do prato giratório para permitir a utilização de pratos que necessitem de todo o espaço disponível no forno.
- E- A tecla MEMO permite programar e lançar a função memória. Uma pressão durante 5 segundos permite aceder à função relógio a fim de regular a hora.
- F- O selector FUNÇÃO permite escolher o tipo de programa.

• O TEMPORIZADOR

Pode também programar a função “ TEMPORIZADOR “ do seu forno microondas.

Programação

Visor



Rode o selector para a posição parado.

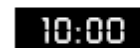
Prima as teclas + e - para programar o tempo desejado, ex.: 10 minutos.

Valide premindo START/STOP.

A contagem decrescente do tempo programado começa.

Ouvem-se 3 sinais sonoros para anunciar o fim do programa.

Para anular prima START/STOP durante 2 segundos.

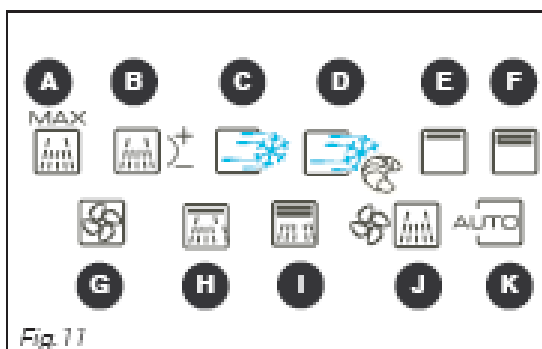


• OS SELECTORES



SELECTOR DE PROGRAMAS AUTOMÁTICOS

- A- Porco, vaca, anho
- B- Boi
- C- Peixe
- D- Aves
- E- Legumes
- F- Legumes congelados
- G- Pratos preparados frescos
- H- Pizza
- I- Pizza congelada
- J- Quiche fresca
- K- Tarte fresca
- L- Prato preparado congelado

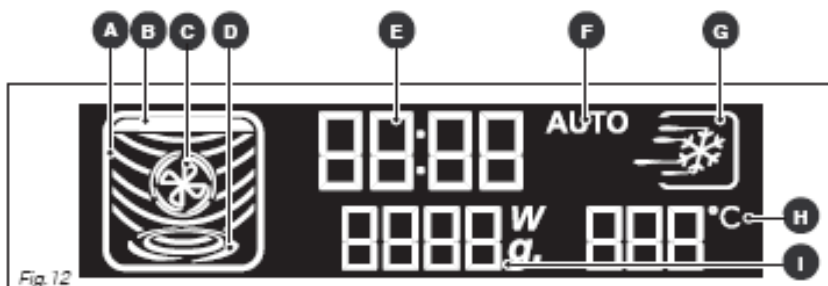


SELECTOR FUNÇÕES

- A- Microondas 1000 W
- B- Microondas
- C- SPEED DEFROST
- D- SPEED DEFROST pastéis e pão
- E- Grill suave
- F- Grill forte
- G- Calor giratório
- H- Microondas + grill suave
- I- Microondas + grill forte
- J- Calor giratório + microondas
- K- Programas automáticos

• O VISOR

O visor vai guiá-lo na programação das diferentes regulações: hora, duração do programa, nível de potência do microondas (W), peso do alimento (gr), paragem do prato rotativo, programas automáticos.



Animação cozedura – segundo a função seleccionada:

- A- Microondas
- B- Grill
- C- Calor giratório
- D- Prato giratório
- E- Hora/ tempo de programação
- F- Programa automático
- G- SPEED DEFROST (descongelação rápida)
- H- Temperatura calor giratório
- I- Potência microondas/ peso alimento/ memória 1, 2, 3/ segurança crianças

• A SEGURANÇA DAS CRIANÇAS

Pode programar a função “ DISPOSITIVO DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS “ de modo a impedir a colocação em funcionamento não autorizada do forno microondas.

Programação

Visor

Abra a porta, prima a tecla START/STOP durante 5 segundos, até que apareça o símbolo representando uma chave no visor. São emitidos dois bips sonoros para confirmar que o seu forno microondas está temporariamente bloqueado.



Não está disponível nenhum programa.

Para cancelar:

Siga o mesmo procedimento:



Prima a tecla STOP durante 5 segundos com a porta aberta. O símbolo representando um chave desaparece e é afixado o relógio.

São emitidos dois bips sonoros para confirmar o procedimento.

4/ UTILIZAÇÃO DO SEU APARELHO

• COMO DEFINIR E ALTERAR A HORA

Após a primeira ligação do aparelho ou um corte de electricidade prolongada, o relógio indica, "12:00" o visor pisca.

Para acertar o relógio

Visor

Rode as teclas + / - para acertar a hora, por exemplo 6:30.



Para validar prima a tecla MEMO.



É emitido um bip sonoro para confirmar que a regulação da hora foi efectuada correctamente.

Em caso de mudança de hora

Visor

Prima a tecla MEMO durante cinco segundos.



O visor com a hora pisca.



Programe a nova hora (por exemplo 7:30),
premiendo as teclas + / -.



Para validar prima a tecla MEMO.



É emitido um bip sonoro para confirmar que a regulação da nova hora foi efectuada correctamente.



Observações:

Se não premir a tecla MEMO, a regulação da hora é anulada.

O seu aparelho está equipado com uma função de segurança para que a hora seja afixada durante um dia no caso de corte de corrente.

• PARAGEM DO PRATO GIRATÓRIO

Se considerar que o espaço é insuficiente para rodar livremente no forno, programe a função PARAGEM DO PRATO GIRATÓRIO antes ou durante a execução do programa.

Nota: é impossível parar o prato giratório durante a execução de um programa de descongelação automática.

Programação

Visor



Prima as teclas + e - ao mesmo tempo, o símbolo do prato giratório muda.

Para anular esta função, siga o mesmo procedimento.



Observações:

É necessário rodar o recipiente e misturar o seu conteúdo ao meio do programa quando a opção PARAGEM PRATO GIRATÓRIO está activada.



• PROGRAMAÇÃO

O seu aparelho está ligado e com a hora certa.

Abra a porta agarrando o puxador. Coloque o alimento no aparelho, feche a porta.

Se a porta não estiver bem fechada, o aparelho não funcionará.

Se a porta for aberta durante o funcionamento o programa em curso não é anulado, mas apenas interrompido. Para voltar a ligar o forno, feche a porta e prima a tecla START/STOP.



Se a programação não for seguida por nenhuma acção ao fim de um minuto, são emitidos 3 bips sonoros para o convidar a iniciar ou alterar o programa. Se não der nenhuma instrução, ao fim de um minuto as regulações são anuladas e tem de reprogramar.

Prima a tecla START/STOP quando a porta está fechada para interromper o programa.

Para anular um programa, abra a porta e prima START/STOP ou prima a tecla START/STOP durante 2 segundos com a porta fechada.



Para efectuar uma segunda programação após o fim da primeira, abra a porta e volte a fechá-la.



São emitidos três bips sonoros para assinalar o fim de cada programa e a hora é novamente afixada no painel de afixação.

Se a porta ficar aberta, a luz apaga-se ao fim de 10 minutos.

Para eliminar a humidade, o aparelho está equipado com uma função de ventilação retardada.

A ventilação do forno continua a funcionar após a conclusão do programa. Parará automaticamente.

• UTILIZAÇÃO DOS NÍVEIS DE POTÊNCIA

Nível de potência	Utilização
1000 W / 900 W	Aquecimento rápido de bebidas, água e pratos contendo uma grande quantidade de líquido. Cozedura de alimentos contendo muita água (sopas, molhos, tomates, etc.).
800 W / 700 W	Cozedura de legumes frescos ou congelados.
600 W 500 W	Derreter chocolate. Cozedura de peixes e marisco. Aquecimento em 2 níveis. Cozedura de legumes frescos a lume brando. Aquecimento ou cozedura de alimentos frágeis à base de ovo.
400 W / 300 W	Cozedura a lume brando de produtos lacticínios, compotas.
200 W	Descongelação manual. Amolecer manteiga, gelado.
100 W	Descongelação de pastelaria à base de creme.

POTÊNCIA RESTITUÍDA DO MICROONDAS: 1000 W

• A FUNÇÃO MICROONDAS

Programação directa 1000W



Rode o selector de funções para escolher a função microondas potência máxima. A afixação microondas acende-se, 1000 W, aparece no visor.



Os números do relógio começam a piscar no visor. Prima as teclas + / - para regular o tempo de programação, por exemplo 10 minutos.



Valide premindo START/STOP. O forno acende-se e o programa arranca.

Visor



Programação por nível de potência



Rode o selector de funções para escolher a função microondas potência variável. O nível de potência máxima, 1000 W, pisca no visor.



Prima as teclas + / - para diminuir a potência do microondas, por exemplo 500 W. Confirme o nível e potência premindo START/STOP; os números do relógio começam a piscar no visor.



Prima as teclas + / - para programar o tempo de programação, por exemplo 10 minutos.



Valide premindo START/STOP. O forno acende-se e o programa arranca.

Visor



Observações:

Se a porta for aberta durante a cozedura, o forno pára e a duração restante pisca no visor.

Para prosseguir o programa, feche a porta e prima START/STOP.

A duração pode ser ajustada a qualquer momento, para tal basta premir as teclas + / - .

• PROGRAMAÇÃO MICROONDAS EXPRESS

Programação express

Visor



Rode o selector função para a posição paragem, depois prima a tecla START durante 1 segundo para definir um programa express de 15 segundos. O microondas funciona na sua potência máxima (1000 W). O forno acende-se e o programa arranca.

00:15



Pode definir um programa express até 2 min 30 s. Até um minuto, cada pressão em START acrescenta 15 segundos ao programa. Depois, cada pressão acrescenta 30 segundos até ao tempo máximo de 2 min e 30 s.

02:30



Observações:

Após o início do programa, tem a possibilidade de alterar a duração do programa premindo as teclas + / - , até 2 min 30s

• AQUECIMENTO EM 2 NÍVEIS

Na função microondas, potência 500W, pode aquecer dois pratos ao mesmo tempo. Coloque um prato no prato giratório e outro na grelha colocada no 3º nível de inserção.



Recomendações:

Cubra os pratos com película aderente para microondas ou outro prato colocado ao contrário. As durações indicadas abaixo referem-se a um aquecimento de alimentos refrigerados ou produtos enlatados a temperatura ambiente.

<u>Tipo de alimentos</u>	<u>Quantidade</u>	<u>Duração</u>
Alimentos homogéneos como o puré, as ervilhas, o aipo-rábano, etc.	2 pratos de 200 g	4 - 6 min
Os pratos com uma consistência heterogénea como a feijoada, os guisados, as raviolis, etc.	2 pratos de 300 g	6 - 8 min

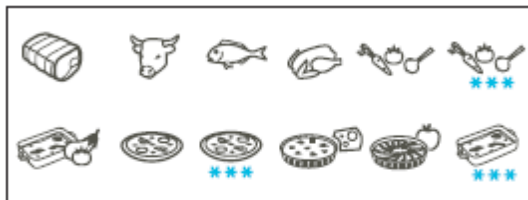
• MANTER QUENTE

Se pretender deixar o prato dentro do forno sem abrir a porta ao fim de um programa com microondas, a função “manter quente” coloca-se em funcionamento ao fim de 2 minutos para manter a temperatura (HH). Três sinais sonoros são emitidos após 15 minutos para avisar o fim do programa “manter quente”.

• A COZEDURA AUTOMÁTICA

Graças à função de cozedura automática, a duração e o modo de cozedura são programados automaticamente em função do tipo de alimento e do peso. 9 posições de cozedura estão disponíveis, utilizando a função AUTO.

PORCO, VITELA
BOI
PEIXE
AVES
LEGUMES
LEGUMES CONGELADOS



PRATO PREPARADO FRESCO
PIZZA
PIZZA CONGELADA
QUICHE FRESCA
TARTE FRESCA
PRATO PREP. CONGELADO

Programação do tempo de cozedura automática em função do peso

Visor



Rode o selector função para escolher a função AUTO. O visor respectivo acende-se.



Rode o selector AUTO para seleccionar o tipo de alimento que deseja confeccionar, por exemplo, peixe.



Pisca 100 g no visor.
Prima as teclas + e – para regular o peso, por exemplo, 150 g. Valide premindo START/STOP:



A duração do programa necessário é calculada automaticamente (ex.: 2 min e 30 s). esta duração aparece no visor.
O programa inicia-se.



• GUIA DE FUNÇÕES AUTOMÁTICAS

Porco, vaca, anho



Boi



Esta função permite cozinhar e dourar pedaços de carne entre 500 e 2000 g.

A cozedura faz-se em função combinada microondas + calor giratório e microondas.

Utilize um prato adaptado a microondas e resistente a altas temperaturas, de preferência em porcelana (menos projecções do que em vidro).

Sempre que possível coloque pouca gordura para evitar projecções e fumos. Obtém melhores resultados em peças menos espessas.

Retire a carne do frigorífico e deixe à temperatura ambiente durante 1 hora antes de colocar no forno. Coloque o prato sobre a grelha no nível 2.

Após a cozedura, envolva a carne em papel de alumínio e deixe durante 10 minutos. Ficará assim, mais tenro.

Peixes



Esta função permite cozinhar peixes entre 100 e 1000 g.

Todos os peixes podem ser cozinhados no forno microondas. Assegure-se simplesmente que seja fresco.

A cozedura faz-se em função microondas.

Pode cozinhá-lo inteiro, em postas ou filetes. Se desejar cozinhá-lo inteiro, faça cortes na parte mais alta para obter melhores resultados.

Disponha o peixe num prato redondo ou oval adaptado a microondas e junte 2 a 3 colheres de sopa de água, sumo de limão ou vinho branco e cubra com a tampa do recipiente ou com filme para este fim.

Coloque sobre o prato giratório.

Aves



Esta função permite cozinhar e dourar um frango ou similar de 500 a 2000 g.

A cozedura faz-se em função combinada microondas + calor giratório ou grill.

Utilize um prato adaptado a microondas e resistente a altas temperaturas, de preferência porcelana (menos projecções do que o vidro). As cozeduras de aves podem ser feitas directamente numa pingadeira em vidro.

Antes da cozedura, perfure a pele para evitar projecções.

Oleie, coloque sal e pimenta e especiarias se gostar.

Ave inteira: coloque o prato na grelha, 1º nível.

Coxas de frango: até 900 g, coloque o prato na grelha, 2º nível.

Uma vez cozinhado, deixe o frango dentro do forno durante 5 minutos antes de servir.

Legumes frescos e congelados



Esta função permite cozinhar legumes entre 100 e 1000 g.

Os legumes são cozinhados em função microondas.

Escolhendo a opção legumes frescos junte antes de cozer:

- até 200 g – 2 colheres de sopa de água
- até 500 g – 0,5 dl de água
- até 1000 g – 1 dl de água

Utilize um prato adaptado a microondas e ao volume de legumes e cubra (excepto nos cogumelos).

Coloque sobre o prato giratório em vidro.

Após a cozedura, aguarde alguns minutos antes de os servir.

Pratos preparados frescos e congelados



Esta função permite reaquecer pratos cozinhados frios (lasanha, gratinado de batata, de peixe...) entre 100 e 1000 g.

Os pratos são reaquecidos em função microondas.

Retire o produto da embalagem e coloque num prato de dimensão similar adaptado a microondas e resistente ao calor. Para melhores resultados cubra com filme próprio para microondas ou outro material para este fim.

Coloque-o sobre o prato giratório.

Aguarde 2 minutos antes de servir a fim de permitir 1 distribuição igual do calor.

Pizza fresca ou congelada



A pizza fresca deverá ter entre 100 e 750 g.

É cozinhada em função microondas e calor giratório. Retire-a da embalagem e coloque-a directamente na grelha em nível 2.

A função pizza congelada utiliza-se para pizza entre 100 e 700 g. Programe o peso real da mesma.

Tarte fresca



Esta função permite cozinhar e dourar tartes frescas de 27 a 30 cm de diâmetro.

A cozedura +e feita em função combinada microondas e calor giratório.

Utilize uma tarteira adaptada ao microondas e a altas temperaturas (pyrex, porcelana...).

Quando utilizar pastas prontas a usar, deixe o papel de cozedura. Retire o excedente de papel (à dimensão do prato).

Coloque sobre a grelha em nível 2.

Conselhos: nunca utilize nada metálico.

Quiche fresca



Esta função permite cozinhar e dourar quiches frescas entre 27 e 30 cm de diâmetro.

A cozedura faz-se em função combinada microondas e calor giratório.

Utilize uma tarteira adaptada a microondas e resistente a altas temperaturas (pyrex, porcelana...).

Quando utilizar pastas prontas a usar, deixe o papel de cozedura. Retire o excedente de papel (à dimensão do prato).


Coloque sobre a grelha em nível 2.

Conselhos: nunca utilize nada metálico.

Assim que a preparação esteja colocada na massa, coloque a quiche a cozinhar. Não deixe verter o conteúdo.

• A DESCONGELAÇÃO

Descongelar legumes congelados com o forno microondas permite-lhe poupar muito tempo.

Para descongelar alimentos, utilize a função SPEED DEFROST  ou a função MICROONDAS, regulada na potência 200 W (descongelação).

Deve saber:

Os pequenos pedaços de carne ou peixe podem ser cozidos imediatamente após a descongelação. Os pedaços com um tamanho maior como os assados de carne ou peixes inteiros ficarão ligeiramente congelados no final do programa de descongelação.

Recomendamos que os deixe repousar durante uma duração pelo menos igual ao tempo de descongelação, para obter uma temperatura homogénea.

Os alimentos recobertos com cristais de gelo demoram mais tempo a descongelar. Neste caso, deve aumentar o tempo de descongelação.

Recomendações:

O tempo de descongelação varia em função do tipo de aparelho. Depende também da forma, do tamanho, a temperatura inicial e a qualidade dos alimentos.

Na maioria dos casos, os alimentos devem ser retirados da sua embalagem. Pense em retirar os agrafes metálicos das embalagens.

A meio do tempo de descongelação, os pedaços devem ser virados, misturados e separados se tiverem sido congelados juntos.

Se descongelar pedaços de carne ou peixe de grande tamanho que impeçam a rotação do prato giratório, active a função de paragem do prato giratório. Neste caso, vire ligeiramente os alimentos.

Descongele a carne e o peixe colocando-os num pires pousado ao contrário sobre um prato, para deixar escorrer o molho. Se ficar em contacto com o alimento, será sobreaquecido.

Nunca volte a congelar um alimento sem estar cozinhado.

Duração dos programas de descongelação:

A duração dos programas de descongelação é calculada para alimentos congelados a -18°C.

Dá-nos uma indicação do tempo de descongelação necessário, mas a duração real pode variar em função da espessura, da forma, do tamanho e do condicionamento do alimento.

Escolha da programação:

Estão disponíveis 2 programas de descongelação automática:



descongelação de carnes, carnes de aves, peixes, legumes, pratos cozinhados



descongelação de pão e bolos



Escolha a função microondas 200 W (nível de potência para a descongelação) se desejar descongelar quantidades não sugeridas pelos programas speed defrost. Programe o tempo de descongelação pretendido. Pode consultar a tabela a seguir para identificar as sugestões de tempo de descongelação.

• A FUNÇÃO SPEED DEFROST

Selecione o tipo e a quantidade de alimentos que deseja descongelar e a função automática programará o tempo de descongelação adequado

Speed defrost



Rode o selector função para seleccionar a função “speed defrost”. Acende-se a afixação correspondente.

50 g aparece no visor.

Rode as teclas + / - para definir o peso, por exemplo 400 g.

Valide premindo START/STOP.

O tempo do programa necessário é calculado automaticamente (ex. 6 min 30 s).


O tempo aparece no visor com as funções adequadas à descongelação.

O programa é iniciado.

Visor



Observações:

Proceda da mesma forma para o pão e os bolos, seleccionando a função Speed Defrost específica .

O tempo de descongelação é calculado automaticamente em função do peso do alimento.

Poderá depender da temperatura inicial do alimento (as durações são calculadas para alimentos congelados a 18°C).

Para os alimentos que pesam mais de 350 g (excepto o pão/bolos), é emitido um bip sonoro a meio do programa Speed Defrost para lembrar que deve virar os alimentos para obter melhores resultados e é aparece a palavra "turn". Volte a fechar a porta após ter virado os alimentos e prima START/STOP para continuar o programa de descongelação.

Com a função Speed Defrost, não é possível alterar o tempo de descongelação.

Para obter resultados homogéneos, a função PARAGEM DO PRATO GIRATÓRIO não pode ser utilizada com a função Speed Defrost.

Em relação aos alimentos que não estão presentes nas categorias de alimentos recomendadas, utilize a função MICROONDAS potência 200 W. Consulte as indicações abaixo para identificar os tempos de programação recomendados.

• GUIA DE DESCONGELAÇÃO

Alimento	Quantidade	Tempo	Recomendações
Massa folhada ou quebrada	400 g	1 -3 min	Coloque em cima de guardanapo de papel; vire a meio da cozedura
Vieiras	500 g	5 -7 min	Coloque num prato ; mexa a meio da cozedura
Camarão pequeno descascado	100 g	1 -2 min	" "
Camarões pequenos inteiros	200 g	2 -4 min	" "
Lagostins/Gambas (10)	500 g	6 - 8 min	" "
Morangos	250 g	7 -9 min	
Framboesas/ginjas		6 -8 min	
Groselhas-espinhosas/mirtilos/groselhas pretas		5 -7 min	

Alimento	Quantidade	Alimento
Peixe (inteiro, filete, posta)	100 g	1 - 2 min
	200 g	3 - 5 min
	400 g	5 - 7 min
	500 g	7 - 9 min
	750 g	12 - 14 min
	1000 g	17 - 19 min
Peru, porco, vaca, boi, aves (tranches, peça)	100 g	1 - 2 min
	200 g	3 - 5 min
	400 g	5 - 7 min
	500 g	7 - 9 min
	750 g	12 - 14 min
	1000 g	17 - 19 min
	1250 g	23 - 25 min
	1500 g	28 - 30 min
1750 g	34 - 36 min	
2000 g	39 - 41 min	
Couve-flor, brócolos, cenouras, cogumelos, macedónia	500 g	7 - 9 min
	750 g	12 - 14 min
	1000 g	17 - 19 min

• A FUNÇÃO GRILL

Esta função permite cozinhar e dourar alimentos como gratinados e carnes. Pode ser utilizada antes ou após a cozedura, dependendo da receita.



Atenção:

As zonas acessíveis do forno podem estar quentes quando o grill está em funcionamento. Ter cuidado redobrado com as crianças.

Se o aparelho estiver a funcionar em modo combinado, recomenda-se que as crianças nunca utilizem o forno a não ser vigiadas por um adulto em virtude das temperaturas geradas.

Aquando da utilização do grill, é necessário proteger as mãos para retirar os pratos e utilizar recipientes que suportem elevadas temperaturas em vidro ou cerâmica.

Existem 2 níveis de grill: suave e forte.

Em regra é aconselhável usar o forte para grelhar carne e peixe e o suave em função grill + microondas para gratinar ou dourar os alimentos mais delicados. Insira a grelha em função da altura do recipiente ou do alimento.

Programação da função grill

Visor



Rode o selector para escolher a função grill (ex. grill forte). O símbolo grill acende.

Os números do relógio piscam no visor.



Prima as teclas + e - para programar o tempo, por exemplo, 10 minutos.



Valide premindo a tecla START/STOP. O forno acende e o programa inicia-se.



Observações:

O tempo pode ser ajustado a qualquer momento premindo as teclas + e -.

• GUIA DE COZEDURA EM FUNÇÃO GRILL

Coloque a grelha no nível 3. Vire o alimento a meio da cozedura.

Alimento	Quantidade	Duração
Salsichas	4-6 unidades	22-30 min
Costeletas porco	4 unidades	27-32 min
Costeletas anho	4 unidades	15-17 min
Costela boi	800 g	23-25 min
Bacon fumado	4-6 tranches	18-25 min

• A FUNÇÃO GRILL + MICROONDAS

Esta função permite utilizar simultaneamente o grill e o microondas, pelo que a cozedura é rápida. Pode associar indiferentemente 1 dos níveis de grill com uma das potências de microondas até 700 W.

Programação da função grill + microondas

Visor



Rode o selector para escolher a função grill suave ou forte + microondas (ex. grill suave + MO). O símbolo respectivo acende, o nível máximo de microondas 700 W pisca no visor.



Prima as teclas + e – para reduzir a potência do microondas, por exemplo, 500 W. Confirme o nível de potência premindo START/STOP; os números do relógio piscam no visor.



Prima as teclas + e – para indicar o tempo de programação, por exemplo, 10 minutos.



Valide premindo a tecla START/STOP. O forno acende e o programa inicia-se.



Observações:

O tempo pode ser ajustado a qualquer momento premindo as teclas + e -.

• GUIA DE COZEDURA EM FUNÇÃO GRILL + MICROONDAS

Utilize um prato próprio para microondas e resistente ao calor.

Coloque o alimento sobre o prato na grelha no nível 1. Vire o alimento a meio da cozedura.

Sempre que puder, faça as cozeduras sem banha para evitar projecções de gordura.

Após a cozedura, envolva a carne em papel de alumínio e deixe durante 10 minutos; desta forma, ficará mais tenro.

Alimento	Quantidade (g)	Programação	Duração (min)
Traço de anho	1300	200 W + GP3	40-45
Entrecosto	800	200 W + GP3	18-23
Frango, galinha	1200	500 W + GP3	25-27
Peça peru	800	300 W + GP3	27-32
Peça porco	1000	300 W + GP3	35-40
Peça vitela	1200	300 W + GP2	50-55

• A FUNÇÃO CALOR GIRATÓRIO

Esta função permite cozer e dourar os alimentos como num forno tradicional.

Programação da função calor giratório

Visor



Rode o selector para escolher a função calor giratório. O símbolo respectivo acende, a temperatura (200°C) pisca no visor.



Prima as teclas + e - para seleccionar a temperatura pretendida, ex. 180°C e confirme premindo START/STOP.



Os números do relógio piscam no visor.



Prima as teclas + e - para indicar o tempo, por exemplo, 40 minutos.



Valide premindo a tecla START/STOP. O forno acende e o programa inicia-se.



Observações:

O tempo pode ser ajustado a qualquer momento premindo as teclas + e -.

“°C” pisca até atingir a temperatura programada.

Pode pré-aquecer o seu forno microondas num programa de cozedura de calor giratório da mesma forma que no forno tradicional.



Atenção:

Jamais pré-aqueça o forno em função calor giratório + microondas porque pode danificar o aparelho.



Recomendações:

A temperatura de cozedura pode ser ajustada de 10 em 10°C até aos 50°C e depois destes até aos 250°C.

O tempo de cozedura pode estar entre 0 e 90 minutos.

É preferível programar um tempo abaixo e depois reajustar se necessário: vigie a coloração dos alimentos.

Posicione sempre a grelha no nível 1 ou 2; desta forma otimiza a distribuição de calor e a qualidade da cozedura.

Utilize sempre recipientes resistentes a altas temperaturas.

Proteja sempre as mãos para retirar o prato uma vez que este pode atingir temperaturas elevadas.

Se desejar descongelar alimentos após usar as funções de cozedura em calor giratório, recomendamos deixar arrefecer durante 10 minutos para permitir obter melhores resultados.

• GUIA DE COZEDURA EM CALOR GIRATÓRIO

* Pré-aqueça o forno na temperatura indicada.

Alimento	Temperatura °C	Nível inserção	Duração (min)
Carne			
Peça porco (1 kg)	160	Na grelha - 2º nível	90
Peça vaca (1 kg)	180	Na grelha - 2º nível	70-75
Peça boi (1 kg)	220 *	Na grelha - 2º nível	38-40
Anho (1,5 kg)	180	Prato - 2º nível	50-60
Ave (1,2 kg)	180	Na grelha - 1º nível	70-75
Ave grande	180	Na grelha - 1º nível	90-120
Coelho	230	Prato - 2º nível	40-45
Peixe (1,2 kg)			
Inteiro (salmão, pescada...)	180	Prato – 2º nível	35-45
Legumes			
Gratinado batatas	180	Na grelha - 2º nível	50-55
Lasanhas	180	Na grelha - 2º nível	40-45
Tomates	180	Na grelha - 2º nível	45-55
Pastelaria			
Bolo Sabóia	150	Na grelha - 2º nível	35-45
Genovês	150	Na grelha - 1º nível	35-45
Genovês rolo	150	Prato – 2º nível	20-25
Bolo	160	Na grelha - 1º nível	40-50
Biscoitos	180	Prato – 2º nível	18-22
Bolachas	160	Prato – 2º nível	20-25
Cremes	160	Na grelha - 2º nível	35-45
			banho-maria
Madalenas	170	Prato – 2º nível	20-30
Quatro quartos	170	Na grelha - 2º nível	40-50
Cheesecake	170	Na grelha - 1º nível	65-75
		forma 26 cm ø	
Kouflof	180	Na grelha - 1º nível	45-50
		forma especial	
Massa de choux	180	Prato – 2º nível	35-40
			segundo tamanho
Massa areada	200	Na grelha - 2º nível	40-45
Massa folhada	250*	Na grelha - 2º nível	30-40
Diversos			
Paté terrina (1 kg)	190	Na grelha - 1º nível	90
Tarte salgada	170	Na grelha - 2º nível	55-65
		forma 20 cm ø	
Pratos tipo ragout	160	Na grelha - 1º nível	90-180
		em função prato	
Pão -500 g farinha	220*	Na grelha - 2º nível	25-30

• A FUNÇÃO CALOR GIRATÓRIO + MICROONDAS

Esta função associa a cozedura em microondas com o calor giratório, permitindo ganhar um tempo considerável.

As potências disponíveis de microondas são as seguintes: 100-200-300-400-500 W.

A temperatura de cozedura pode ser ajustada 10 em 10°C até aos 50°C e depois destes até aos 250°C.

O tempo de cozedura pode estar entre 0 e 60 minutos.

Programação da função calor giratório + MO

Visor



Rode o selector para escolher a função calor giratório + microondas. O símbolo respectivo acende, o nível máximo de microondas 500 W pisca no visor.



Prima as teclas + e - para reduzir a potência do microondas, por exemplo, 300 W. Confirme o nível de potência premindo START/STOP; a temperatura (200°C) pisca no visor.



Prima as teclas + e - para indicar a temperatura de programação, por exemplo, 180°C. Valide premindo a tecla START/STOP. Os números do relógio piscam no visor.



Prima as teclas + e - para programar o tempo desejado, por exemplo, 40 minutos.

Valide premindo START/STOP.

O forno acende e o programa inicia-se.



Atenção:

Jamais pré-aqueça o forno em função calor giratório + microondas porque pode danificar o aparelho.



Observações:

O tempo pode ser ajustado a qualquer momento premindo as teclas + e -.

“°C” pisca até atingir a temperatura programada. Um sinal sonoro indica que a temperatura programada foi atingida e deixa de piscar o símbolo.

Pode pré-aquecer o seu forno microondas num programa de cozedura de calor giratório da mesma forma que no forno tradicional.



Atenção:

Jamais pré-aqueça o forno em função calor giratório + microondas porque pode danificar o aparelho.



Recomendações:

Em caso de utilização do forno em posição cozedura combinada com calor giratório + microondas, não utilize nenhum recipiente de metal.

Cozinhar em 2 níveis:

Para cozinhar ao mesmo tempo uma peça de carne de vaca de 800 g e um gratinado de batatas de 800 g, proceda da seguinte forma: 55 minutos a 170°C, potência de microondas 300 W. recomendamos colocar o gratinado sobre o prato giratório e a carne sobre um tabuleiro colocado no 3º nível.

• GUIA DE COZEDURA EM FUNÇÃO CALOR GIRATÓRIO + MICROONDAS

Utilize um prato próprio para microondas e resistente ao calor.

Sempre que puder, faça as cozeduras sem banha para evitar projecções de gordura.

Após a cozedura, envolva a carne em papel de alumínio e deixe durante 10 minutos; desta forma, ficará mais tenro.

Alimento	Quant. (g)	Programação MO + CALOR GIRAT.	Duração (min.)	Recomendações
Traço de anho	1300	200 W + 200°	32-37	Num tabuleiro
Entrecosto	800	200 W + 200°	23-28	Prato, sobre a grelha
Frango, galinha	1200	200 W + 200°	35-40	Prato, s/ a grelha, nível 1
Peça peru	800	300 W + 180°	32-37	Prato, sobre a grelha
Peça porco	1000	300 W + 180°	47-52	Prato, sobre a grelha
Peça vitela	1200	300 W + 180°	37-42	Prato, sobre a grelha

• OS PROGRAMAS MEMÓRIAS M1 / M2 / M3

As 3 funções de memórias permitem-lhe gravar 3 programas correntes que poderá utilizar posteriormente através de uma selecção rápida.

Programação de uma tecla de memória

Visor



Para aceder à função memória, prima a tecla MEMO. M1 pisca. (Prima outra vez a tecla para passar para M2 ... M3.).



Programa a cozedura da sua escolha.



Em vez de premir START/STOP, valide o seu programa premindo durante um segundo a tecla MEMO. São afixados M1 (M2/M3) e o registo é confirmado por um bip sonoro.



Utilização de um programa memorizado

Visor



Prima a tecla MEMO, M1 é afixado.



Escolher a memória M2 ou M3 premindo novamente a tecla.

É afixado o programa memorizado.



Valide premindo START/STOP, o forno acende-se e o programa arranca.



Notas:

Siga o mesmo procedimento para anular e substituir a programação interior. Pode memorizar todas as funções excepto dos **programas automáticos**.

5/ LIMPEZA E MANUTENÇÃO DO SEU APARELHO

Recomendamos que limpe o forno regularmente e que remova qualquer depósito alimentar no interior e exterior do aparelho.

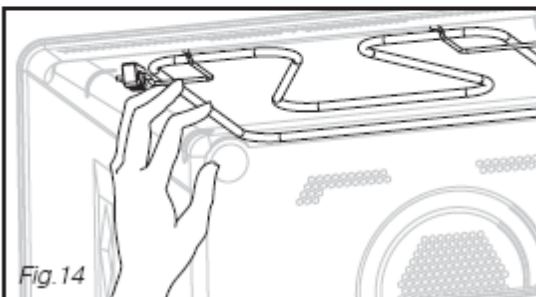
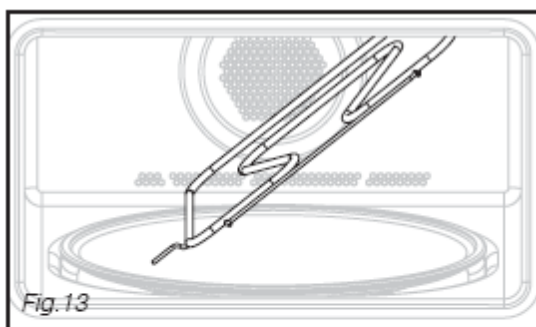
Utilize uma esponja húmida e sabão. No caso de o aparelho não ser mantido limpo, a sua superfície poderia degradar-se, afectando inexoravelmente o seu tempo de vida útil e proporcionando uma situação perigosa. No caso de a porta ou a junta da porta estarem danificadas, o forno não deverá ser utilizado antes de ser reparado por uma pessoa habilitada.

Não limpar o aparelho com um dispositivo de limpeza a vapor.

A utilização de produtos abrasivos, álcool ou diluentes é desaconselhada; pois poderiam deteriorar o aparelho.

Em caso de odores ou de forno sujo, faça ferver água com sumo de limão ou vinagre numa chávena durante 2 minutos e limpe as paredes com um pouco de detergente para louça.

A fim de proceder à limpeza do fundo da cavidade, retire a resistência do grill para baixo (fig. 13).
Desengate a resistência do grill premindo para cima e à esquerda (fig. 14).



O prato pode ser retirado de modo a facilitar a limpeza. Para tal, pegue nele agarrando-o nas zonas de acesso previstas para o efeito.

Se retirar o accionador, evite fazer penetrar água no orifício do eixo motor.

Não se esqueça de colocar novamente o accionador, o suporte de rodízios e o prato giratório.

6/ ANOMALIAS DE FUNCIONAMENTO

Se tiver dúvidas relativamente ao bom funcionamento do seu forno, no entanto isto não significa que haja necessariamente uma avaria. Em todo caso, verifique os seguintes pontos:

A contagem decrescente do tempo é efectuada mas o aparelho não funciona (o prato não gira e o alimento não é aquecido). “Heure/démo” pisca alternadamente no visor.

O aparelho está no modo DEMONSTRAÇÃO. Prima ao mesmo tempo as teclas START/STOP e + e – durante 5 segundos.

O aparelho não entra em funcionamento.

Verifique a ligação eléctrica do seu aparelho.

Certifique-se de que a porta do forno está devidamente fechada.

Certifique-se de que o dispositivo de segurança para crianças  não está programado.

O aparelho continua a fazer barulho após o fim da cozedura.

De modo a evacuar o vapor de água residual, o forno dispõe de uma função de ventilação temporizada.

A ventilação continua a funcionar durante 15 minutos após o fim do programa.

O aparelho faz muito barulho.

O prato não gira correctamente.

Limpe os rodízios e a zona de rolamento por baixo do prato giratório.

Certifique-se de que os rodízios estão correctamente posicionados.

Constata vapor de água no vidro.

Limpe a água de condensação com um pano.

O alimento não é aquecido no programa microondas.

Certifique-se de que os utensílios são adequados para fornos microondas e que o nível de potência está bem adaptado.

Deita fumo do grill no decurso do programa.

Retire todos os resíduos de cozedura sobre o elemento de aquecimento antes de cada utilização.

O aparelho produz faíscas.

Limpar correctamente o aparelho: retire as gorduras, partículas de cozedura...

Afaste qualquer elemento metálico das paredes do forno.

Nunca utilizar elementos metálicos com a grelha.

7/ SERVIÇO APÓS VENDA

- **INTERVENÇÕES**

As eventuais intervenções no seu aparelho devem ser efectuadas por um profissional qualificado autorizado pela marca. Quando o contactar, mencione a referência “Serviço” do seu aparelho, assim como o número de série “Nr.º”. Estas informações estão indicadas na placa sinalética (fig. 15).

- **PEÇAS DE ORIGEM**

Aquando de qualquer intervenção de manutenção, exija sempre a utilização de peças certificadas de origem.



8/ ENSAIOS DE APTIDÃO PARA A FUNÇÃO

Ensaio de aptidão para a função segundo as normas CEI/EN/NF EN 60705.

A comissão Electrotécnica Internacional, SC.59K, estabeleceu uma norma relativa a ensaios de performance comparativos efectuados em diferentes fornos microondas.

Recomendamos o que se segue para este aparelho:

Ensaio	Carga	Tempo aprox.	Selector de potência	Recipientes/Conselhos
Leite creme (12.3.1)	1000 g	16 -18 min	500 W	Pírex 227 No prato giratório
	750 g	13 -15 min		Pírex 220 No prato giratório
Pão-de-ló (12.3.2)	475 g	6 -7 min	700 W	Pírex 827 No prato giratório
Pão de carne (12.3.3)	900 g	14 min	700 W	Pírex 838 Tapar com película aderente para microondas. No prato giratório
Descongelação da carne (13.3)	500 g	11 -12 min	200 W	No prato giratório
Descongelação das framboesas (B.2.1)	250 g	6 -7 min	200 W	Num prato raso No prato giratório