

PT Serviços autorizados

Qualquer intervenção no seu aparelho deve ser realizada:

- quer pelo seu revendedor,
- quer por outro profissional qualificado autorizado pela marca.

Ao chamá-los, indique a referência completa do seu aparelho (modelo, tipo e número de série). Estas informações figuram na placa de identificação fixada no aparelho.

EL Τεχνική υποστήριξη

Οι ενδεχόμενες επεμβάσεις πάνω στη συσκευή σας θα πρέπει να διενεργούνται:

- είτε από τον προμηθευτή σας,
- είτε από το κατά τόπους εξουσιοδοτημένο σέρβις.

Σε περίπτωση που τηλεφωνήσετε, θα πρέπει να αναφέρετε όλα τα στοιχεία της συσκευής σας (μοντέλο, τύπο και αριθμό σειράς). Τα στοιχεία αυτά αναγράφονται στην ετικέτα των χαρακτηριστικών του κατασκευαστή που βρίσκεται πάνω στη συσκευή.

DA Kundeservice

Eventuel vedligeholdelse af apparatet skal foretages:

- enten af Deres forhandler,
- eller af en kvalificeret fagmand, som er anerkendt til dette mærke.

Når De ringer op, skal De angive apparatets fulde reference (model, type, serienummer). Disse oplysninger står på typeskiltet, der sidder på apparatet.

Brandt

PT GUIA DE INSTALAÇÃO E UTILIZAÇÃO

EL ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗΣ

DA INSTALLATIONS- OG BRUGERVEJLEDNING

Forno microondas Φούρνος μικροκυμάτων Mikrobølgeovn



Ο ΕΝΚΑΣΤΡΑΜΕΝΤΟ / ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΣ / INDBYGNING

T O aparelho pode indistintamente ser instalado sob uma mesa de trabalho ou num móvel de coluna (aberto ou fechado) com as dimensões de encastramento adaptadas (Fig.02).

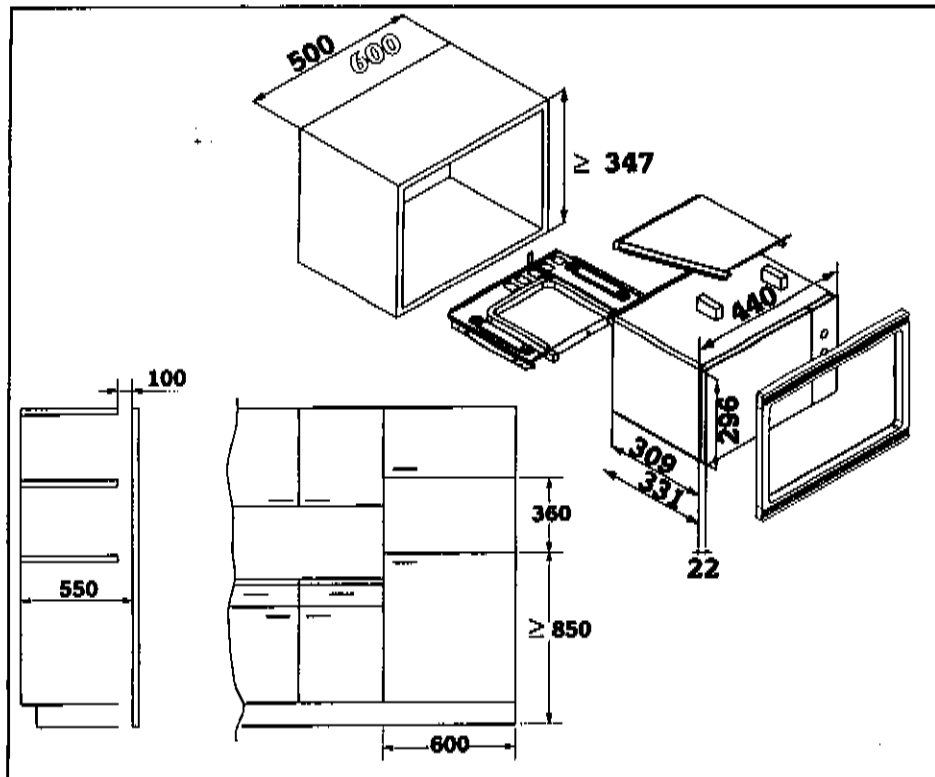
Não utilize logo o aparelho (aguarde cerca de 1 a 2 horas) após tê-lo transferido de um sítio frio para um sítio quente, pois a condensação poderia provocar disfunções.

H Η συσκευή σας μπορεί να τοποθετηθεί είτε κάτω από ένα πάγκο εργασίας είτε σε ένα έπιπλο (ανοικτό* ή κλειστό) που φέρει τις κατάλληλες διαστάσεις εντοιχισμού (Εικ.02).


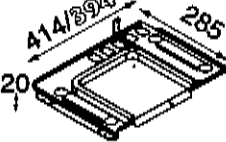

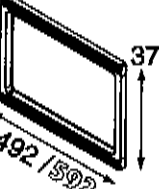
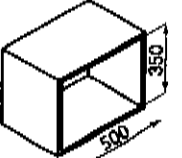
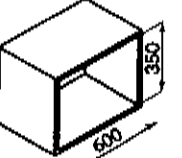
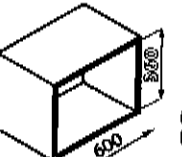
Μην χρησιμοποιήσετε άμεσα τη συσκευή σας, (περιμένετε περίπου 1 έως 2 ώρες) μετά την μεταφορά της από ένα ψυχρό σε ένα θερμό μέρος, καθώς η συμπύκνωση μπορεί να προκαλέσει δυσλειτουργία.






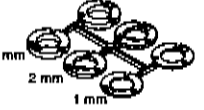
A Apparatet kan installeres på et køkkenbord eller indbygges i et møbel (åbent eller lukket) med egnede dimensioner. (Fig.02).

Tænd ikke for apparatet med det samme (vent i 1-2 timer), hvis det kommer ude fra et koldt sted og ind i varmen, da kondens kan forårsage en funktionstfej.

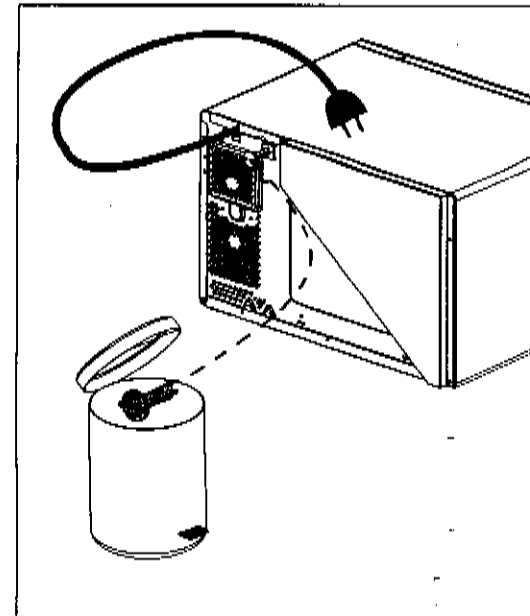
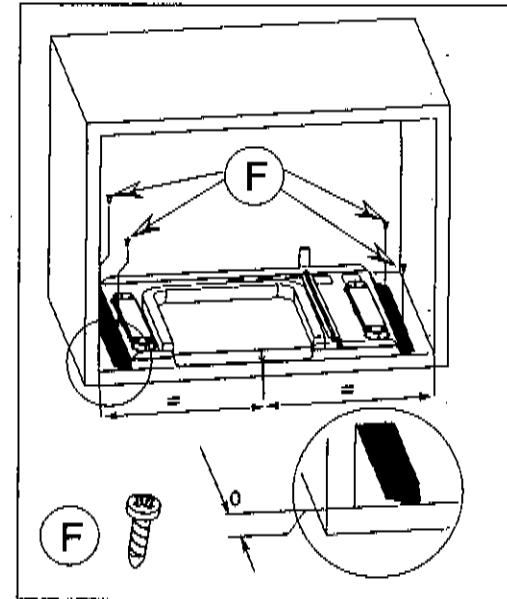
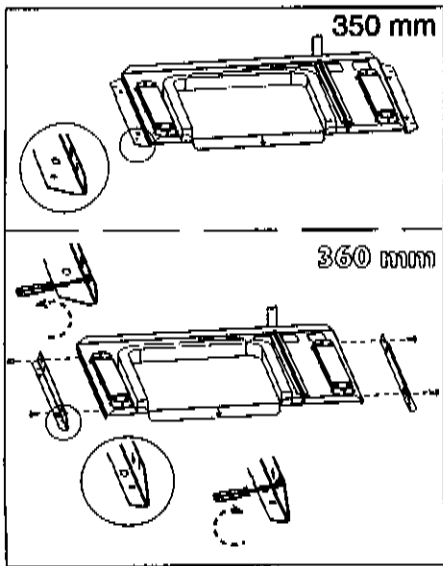
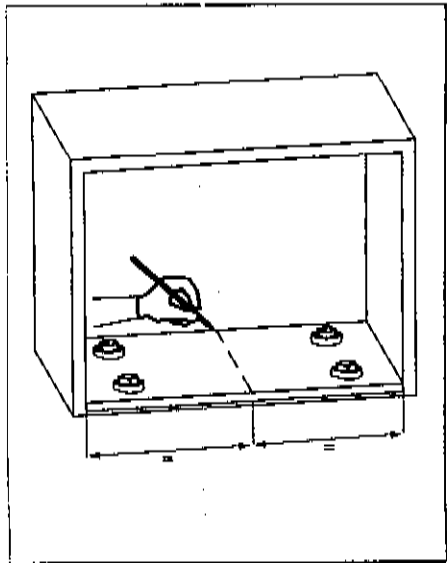
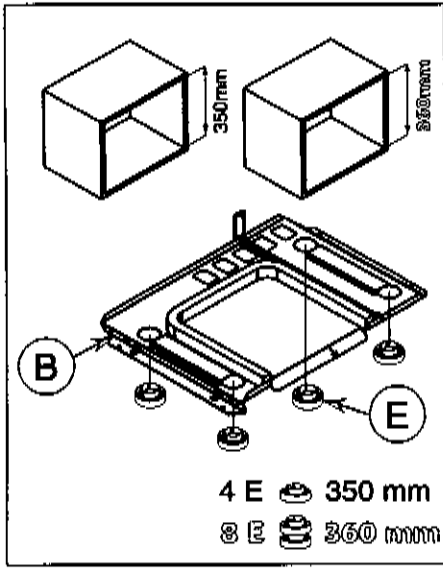
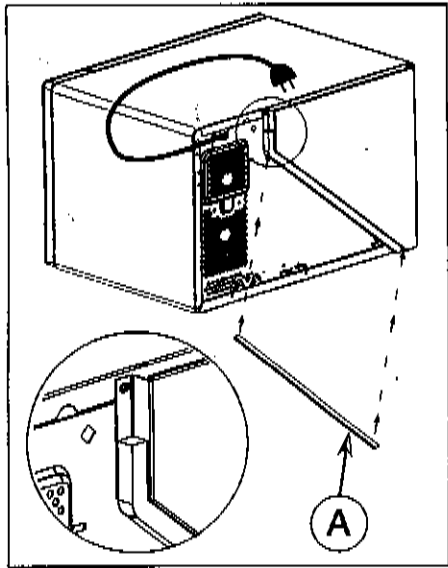


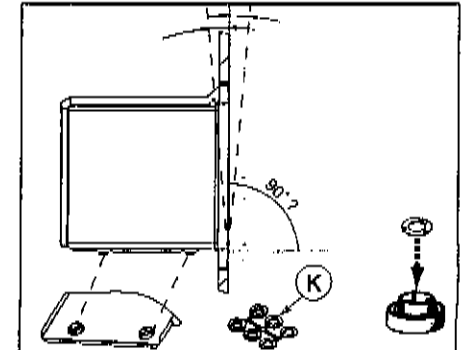
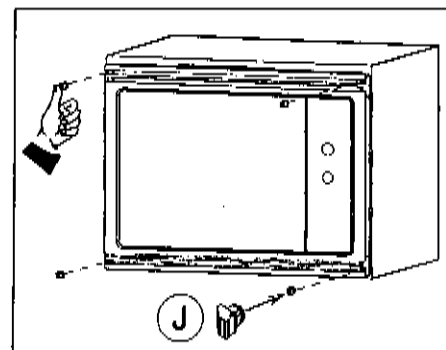
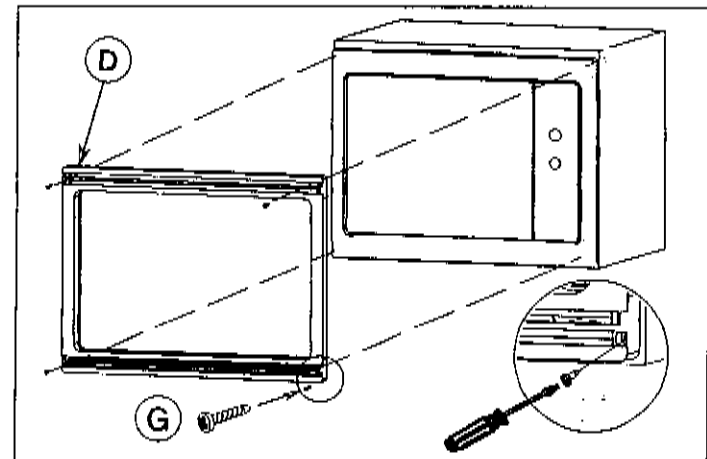
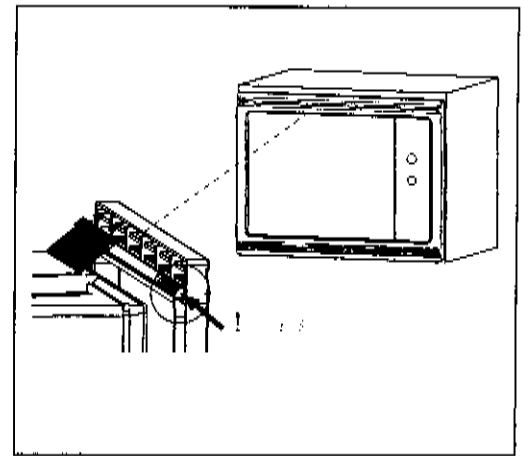
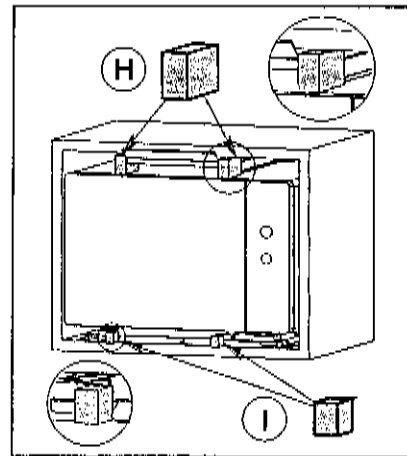
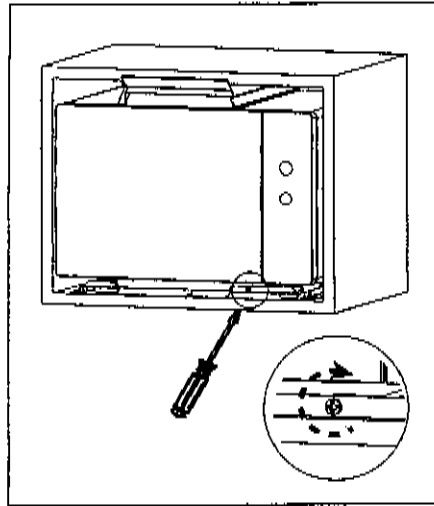
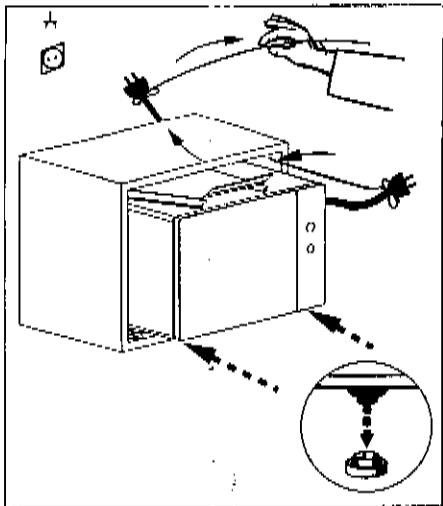
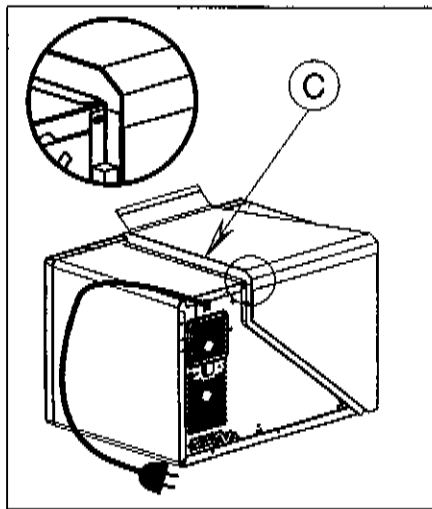
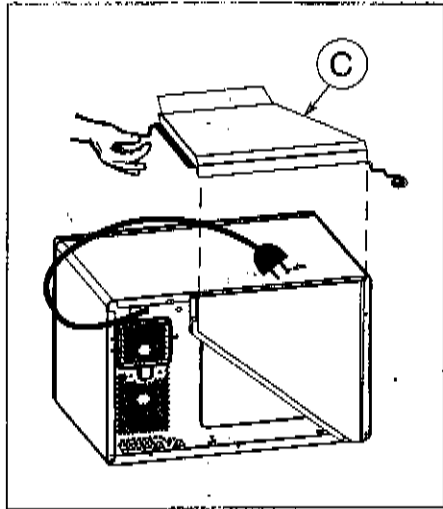
Ο ΕΝΚΑΣΤΡΑΜΕΝΤΟ / ΕΝΤΟΙΧΙΣΜΟΣ / INDBYGNING

	A	1
	B	1
	C	1
	D	1
	E	4
	E	4
	F	8

	F	4
	G	4
	H	2
	I	2
	J	4
	K	1







PT 08

Estimado(a) Cliente,

*Acabou de adquirir um microondas **BRANDT** e gostaríamos de lhe agradecer desde já a sua preferência.*

EL 22

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.

DA 35

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

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

BRANDT

Com a preocupação de melhorar constantemente os nossos produtos, reservamo nos o direito de modificar as respectivas características técnicas, funcionais ou estéticas por motivos ligados à sua evolução.

⚠ Importante: *Antes de pôr o aparelho a funcionar, leia este guia de instalação e de utilização com atenção para se familiarizar mais rapidamente com o seu funcionamento.*

www.brandt.com

1/INFORMAÇÕES DESTINADAS AO UTILIZADOR	
• Instruções de segurança	10
• Princípio de funcionamento	11
• Protecção do ambiente	11
2/INSTALAÇÃO DO APARELHO	
• Antes da ligar	12
• Ligação eléctrica	12
3/DESCRIÇÃO DO APARELHO	
• O aparelho	13
• Os acessórios	14
• O painel de comando	15
4/UTILIZAÇÃO DO APARELHO	
• Utilização dos níveis de potência	16
• A descongelação	17
• Guia de descongelação	18
• Guia de cozedura	19
5/MANUTENÇÃO E LIMPEZA DO APARELHO	20
6//EM CASO DE ANOMALIAS DE FUNCIONAMENTO	20
7/ENSAIOS DE APTIDÃO PARA A FUNÇÃO	21

! Importante:

Conserva estas instruções 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 aparelho destina-se exclusivamente a um uso doméstico para a cozedura, o aquecimento ou a descongelação dos alimentos. O fabricante declina qualquer responsabilidade em caso de utilização não conforme.

Certifique-se de que os utensílios estão adequados ao uso num forno microondas. Não deixar acessórios dentro do forno quando este estiver parado.

De modo a não deteriorar o seu aparelho, nunca colocar em funcionamento vazio ou sem prato giratório.

Não intervenha nos orifícios da fechadura da parte dianteira pois poderla provocar danos no aparelho que iriam necessitar de uma intervenção.

A junta e o caixilho da porta devem ser inspeccionados regularmente de modo a certificar-se de que não estão deteriorados. No caso de estas zonas estarem danificadas, não utilize o aparelho e peça a um técnico habilitado para o controlar.

Durante o aquecimento dos alimentos em recipientes de plástico ou papel, vá verificando o forno devido ao risco de inflamação.

Na função microondas e microondas + Calor giratório, desaconselha-se utilizar recipientes metálicos, garfos, colheres, facas assim como alicates e agrafos em metal para os sacos de congelação.

O conteúdo dos biberões e dos boiões de alimentos para bebés deve ser mexido ou agitado e a temperatura deve ser verificada antes do consumo, de modo a evitar queimaduras. Nunca aqueça um biberão com a sua teta (risco de explosão).

Não deixe as crianças utilizar o forno sem vigilância salvo no caso de instruções adequadas terem sido dadas de modo a permitir à criança uma utilização segura do forno e uma compreensão dos perigos resultantes de um uso incorrecto.

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 pois poderiam explodir.

Recomenda-se não aquecer os ovos com a casca nem os ovos cozidos inteiros num forno microondas pois poderiam explodir, mesmo após a cozedura.

O aquecimento de bebidas no microondas pode provocar um jorro brusco e diferido de líquido em ebulição, por isso, devem ser tomadas certas precauções no manuseamento do recipiente.

Em caso de pequenas quantidades (uma salsicha, um croissant, etc...) coloque um copo de água ao lado do alimento.

Tempos demasiado longos podem dessecar o alimento e carbonizá-lo. De modo a evitar tais incidentes, não utilize nunca os mesmos tempos preconizados para uma cozedura em forno tradicional.

Em caso de fumo, pare ou desligue o forno e mantenha a porta fechada para abafar eventuais chamas.

• PRINCÍPIO DE FUNCIONAMENTO • PROTECÇÃO DO AMBIENTE

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 banda dos 2450 MHz.

O seu comportamento:

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

Quando um alimento fica exposto às microondas segue-se uma agitação rápida das moléculas, o que causa um aquecimento.

A profundidade de penetração das ondas no alimento é de cerca de 2,5 cm, se o alimento for mais espesso, a cozedura bem passada far-se-á por condução como no caso da cozedura tradicional.

Convém saber que as microondas provocam no interior do alimento um simples fenómeno térmico e que não são prejudiciais para a saúde.

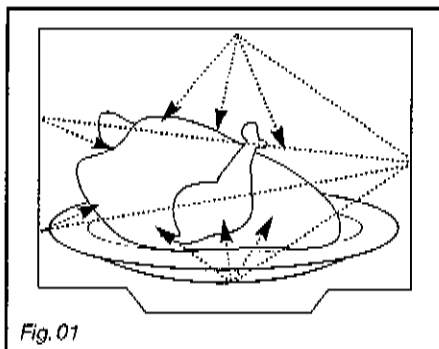


Fig. 01

Os materiais de embalagem deste aparelho são recicláveis. Por isso, participe na reciclagem dos mesmos e contribua, assim, para a protecção do ambiente, depositando-os nos contentores municipais previstos para este efeito.



O seu aparelho contém também inúmeros materiais recicláveis. Por esta razão, está marcado com este símbolo a fim de lhe indicar que os aparelhos usados não devem ser misturados com os restantes resíduos.

A reciclagem dos aparelhos organizada pelo fabricante será, pois, efectuada nas melhores condições, de acordo com a directiva europeia 2002/96/CE sobre os resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos. Dirija-se à câmara municipal da sua residência ou ao seu revendedor para conhecer os pontos de recolha de aparelhos usados, localizados mais perto da sua residência. Agradecemos, desde já, a sua colaboração na protecção do ambiente.

- ANTES DE LIGAR**Atenção:**

Certifique-se de que o aparelho não sofreu qualquer avaria no transporte (porta ou junta deformados, etc...). Se constatar qualquer dano, 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 os consumidores".

- LIGAÇÃO ELÉCTRICA

Certificar-se de que:


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

Em caso de dúvida, por favor consulte o seu instalador electricista.

A ligação eléctrica deve ser realizada antes de o aparelho ser instalado no armário.

A segurança eléctrica deve ser garantida através de um encastramento correcto. Durante a instalação e durante as operações de manutenção, o aparelho deve ser desligado da corrente eléctrica e os fusíveis devem ser desligados ou retirados.

O aparelho deve ser ligado com um cabo de alimentação (normalizado) de 3 condutores de 1.5 mm² (1 F + 1 N + terra) que devem ser ligados à rede 220-240 V ~ monofásica através de uma tomada de corrente 1 F + 1 N + terra normalizada CEI 60083 ou em 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.

No caso de uma ligação com ficha 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 de modo a se poder afastar o aparelho da rede eléctrica e uma abertura de contacto de pelo menos 3 mm a nível de todos os pólos.

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

**Atenção:**

Declinamos qualquer responsabilidade em caso de acidente ou incidente ocasionado por uma ligação à terra inexistente, deficiente ou incorrecta.

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

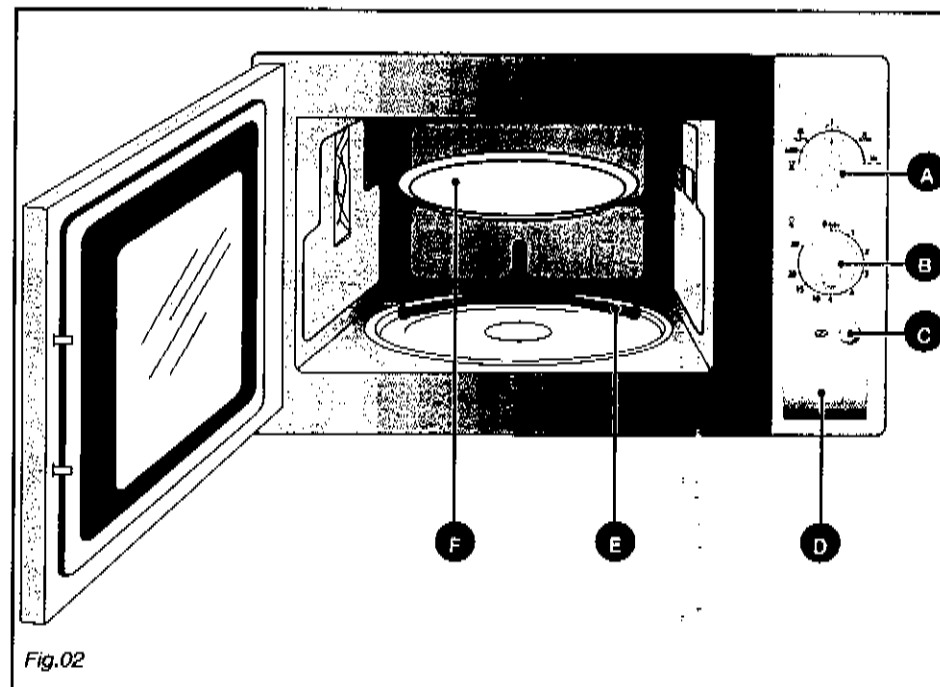
- O APARELHO

Fig.02

- A** Botão de selecção das funções
- B** Temporizador de início
- C** Tecla Paragem do prato rotativo
- D** Tecla para abertura da porta
- E** Suporte de rodinhas
- F** Prato giratório

• OS ACESSÓRIOS

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

Gira indiferentemente nos 2 sentidos. Se não girar, certifique-se de que todos os elementos estão correctamente posicionados.

Pode ser utilizado como tabuleiro de cozedura. O prato pode ser retirado para facilitar a limpeza para o retirar ou faça-o oscilar apoiando no bordo exterior. (Fig.04).

• **O accionador** : permite ao prato de vidro girar (Fig.05).

Se retirar o sistema de tracção, evite que a água penetre nos orifícios do eixo do motor. Não se esqueça de voltar a colocar o sistema de tracção, o suporte de rodinhas e o prato giratório.

• **O suporte de rodízios** : Não tente fazer girar manualmente o suporte de rodinhas, poder correr o perigo de deteriorar o sistema de tracção. Em caso de rotação incorrecta, assegure-se da ausência de corpos estranhos sob o prato.

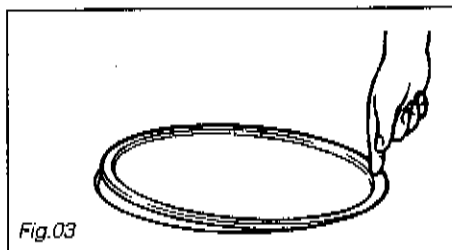


Fig.03

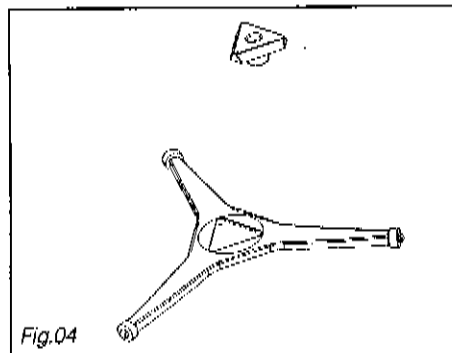


Fig.04

• O PAINEL DE COMANDO

A programação faz-se com a ajuda do botão de selecção das funções que permite regular a potência microondas e o temporizador de início.

Depois de ter ligado o seu aparelho:

- Abra a porta, coloque o alimento dentro do aparelho, feche a porta.

Verifique se a porta está bem fechada : caso contrário, o forno não funciona.

- Selecciona a potência microondas com ajuda do botão de selecção das funções.

- Programe o tempo com ajuda do temporizador de início .

⚠ Quando o tempo seleccionado for inferior a dois minutos, gire o temporizador de minutos além de dois minutos e em seguida volte atrás e reponha na posição seleccionada.

Se utilizar um recipiente que impeça a rotação do prato rotativo, selecione a tecla de paragem prato .

É necessário rodar o recipiente ou misturar o conteúdo a meio-programa quando o prato rotativo estiver parado. Em fim de programa, desbloqueie esta tecla.

Feche a porta, o prato rotativo roda, a iluminação interior do forno acende-se, o aparelho funciona. O fim da cozedura é assinalado por uma campainha, o forno pára, a luz apaga-se.

Se abrir a porta antes do final do programa: se o alimento estiver pronto, reponha o temporizador de início na posição 0 min antes de voltar a fechar a porta. Caso contrário, feche a porta e o temporizador continuará a contagem decrescente.

⚠ Nunca deve pôr o microondas a funcionar com ele vazio.

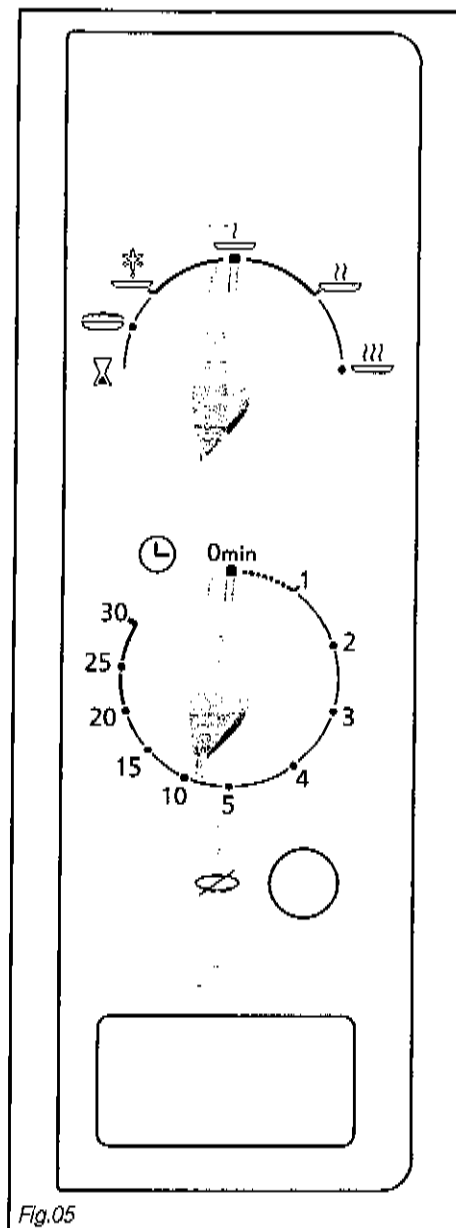








Fig.05


• UTILIZAÇÃO DOS NÍVEIS DE POTÊNCIA

Símbolo	Função	Utilização
	TEMPORIZADOR	Regular o botão de selecção sobre esta posição a fim de utilizar a função "temporizador" (sem cozedura).
	MANTÉM QUENTE	Para manter quente. Para colocar à temperatura ou descongelar manteiga, natas, queijo, gelado ou qualquer outro elemento delicado.
	DESCONGELAÇÃO ou COZEDURAMUITO SUAVE	Para descongelar todos os alimentos. Para terminar cozeduras delicadas ou para cozer lentamente.
	COZEDURA LENTA	Para cozer os peixes e as aves. Para terminar as preparações começadas em COZEDURA FORTE, como feijões, lentilhas, produtos lácteos.
	COZEDURA SUAVE	Para aquecer todos os alimentos líquidos, o sólidos, assim como os pratos preparados frescos ou ultra-congelados.
	COZEDURA FORTE	Para cozer legumes e sopas.

POTÊNCIA MICROONDAS RESTITUÍDA: 750 W

• A DESCONGELAÇÃO



A descongelação dos alimentos congelados no forno microondas permite-lhe poupar muito tempo. Para descongelar os alimentos, utilize a função **MICROONDAS** potência .

O que tem de saber:

As pequenas peças de carne ou peixe podem ser cozinhadas imediatamente após a descongelação. É normal que peças grossas como lombos de carne ou peixes inteiros estejam ainda ligeiramente geladas. Aconselhamos então que preveja um tempo de repouso pelo menos idêntico ao do tempo de descongelação de modo a obter uma temperatura homogênea.

Um alimento coberto por cristais de gelo descongelará menos rapidamente. Nesse caso, será necessário aumentar o tempo de descongelação.

Alguns conselhos:

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

Pense em retirar os atilhos metálicos das embalagens.
Maior parte dos alimentos convém ser retirados da embalagem.

A metade da descongelação, é necessário mexer, misturar ou separar os pedaços se estiverem em blocos.

Se descongelar carnes ou peixes cujo tamanho bloqueia a rotação do prato, utilize a função parar prato. Nesse caso, vire e volte a virar o alimento regularmente.

Nunca voltar a congelar um alimento antes de o ter cozinhado.

Os tempos:

Os tempos são calculados a partir de alimentos congelados a -18°C. São dados a título indicativo; podem variar em função da espessura, da forma, do tamanho e do acondicionamento do alimento.

• GUIA DE DESCONGELAÇÃO

Descongelamento das massas

Alimentos	Quantidade	Tempo	Recomendações
Massa folhada ou quebrada	400 g	2 - 3 min 30 s	Pouse por cima de papel absorvente e vire a metade da descongelação.

Descongelamento dos crustáceos

Alimentos	Quantidade	Tempo	Recomendações
Vieiras (recheio)	500 g	7 - 9 min	Coloque em cima de um prato, misture a metade da descongelação.
Miolo de camarão	100 g	4 - 5 min	
Camarões pequenos inteiros	200 g	7 - 8 min	
Lagostins/Gambas (10)	500 g	8 - 10 min	

Descongelamento dos peixes, das carnes e dos legumes

Alimentos	Quantidade	Tempo
Peixes inteiros/postas/ filetes/nacos	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/vitela/vaca/ave Em lombos/fatias/pedaços/etc...	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	
Couve flor/brocolos/cenouras/ cogumelos/ macedónia/ etc...	500 g	7 - 9 min
	750 g	12 - 14 min
	1000 g	17 - 19 min

Descongelamento dos frutos

Alimentos	Quantidade	Tempo
Morangos	250 g	5 - 7 min
Framboesas/ginjas	250 g	4 - 6 min
Groselhas/mirtilos/groselhas pretas	250 g	2 - 4 min

• GUIA DE COZEDURA

Cozedura dos legumes frescos no microondas na potência cozedura forte

Para a cozedura dos legumes frescos, adicione 2 a 3 colheres de água para melhorar o processo de cozedura. Cobrir, mexer à metade da cozedura e temperar se necessário.

Alimentos	Quantidade	Tempo	Recomendações
Alcachofras	2 unidades	8 - 12 min	não cobrir para evitar o derrame
Beringelas	2 unidades	10 - 14 min	
Cogumelos	500 g	6 - 8 min	
Pepinos	500 g	8 - 10 min	
Espinafres, cebolas	500 g	5 - 7 min	
Brócolos, courgetes, couves-flores, endívias, alho francês, pimentos, batatas, abóboras-meninas, tomates	250 g	5 - 7 min	
	500 g	9 - 11 min	
	750 g	11 - 13 min	
Cenouras, alpo-rábano, couves brancas, couves de Bruxelas, nabos	250 g	8 - 10 min	
	500 g	13 - 15 min	
	750 g	18 - 20 min	

Cozedura dos peixes frescos no microondas na potência cozedura lenta

Alimentos	Quantidade	Tempo	Recomendações
Pescada, bacalhau fresco e salmão inteiro / em postas	1000 g	10 - 13 min	Todos os peixes podem ser cozidos no microondas. Certifique-se unicamente de que o peixe escolhido é bem fresco. O seu sabor ser único: cozido em papillote, com ervas aromáticas, em postas, em filetes ou inteiro. Pode ser servido simples ou preparado com um molho, segundo o seu gosto. Geralmente, para cozer um peixe inteiro, convém dar um corte na parte mais espessa do peixe e adicionar duas ou três colheres de água, de limão ou de vinho branco. Coloque o peixe num prato redondo ou oval e cobrir.
	600 g	6 - 10 min	
Pescadinhas, pescadas ou trutas	4 unidades 800	9 - 11 min	
Tamboril	800 g	10 - 12 min	
Cavalas	4 unidades 800 g	11 - 13 min	
Sardinhas	12 unidades	7 - 9 min	
Linguados, solhas, solhas avessas	2 unidades 360 g	4 - 6 min	

Recomenda-se limpar regularmente o forno e remover os depósitos alimentares do interior e do 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 min e limpe as paredes com um pouco de detergente para louça.

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/EM CASO DE ANOMALIAS DE FUNCIONAMENTO

Tem 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:

Se constatar que	O que fazer?
O aparelho não entra em funcionamento.	Certifique-se de que a ligação do aparelho está correcta. Certifique-se de que a porta do forno está devidamente fechada.
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.
Limpe a água de condensação com um pano.	Certifique-se de que os utensílios são adequados para fornos microondas e que o nível de potência está bem adaptado.
O aparelho produz faíscas.	Limpar correctamente o aparelho; retire as gorduras, partículas de cozedura... Afaste qualquer elemento metálico das paredes do forno.

Ensaios 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)	750 g	17 - 19 min	Cozedura lenta 	Pyrex 220 No prato giratório
Pão-de-ló (12.3.2)	475 g	5 - 6 min	Cozedura forte 	Pyrex 827 No prato giratório
Pão de carne (12.3.3)	900 g	11 - 13 min	Cozedura forte 	Pyrex 838 Tapar com película aderente para microondas. No prato giratório
Descongelação da carne (13.3)	500 g	11 - 12 min	Descongelação 	No prato giratório
Descongelação das framboesas (B.2.1)	250 g	5 - 7 min	Descongelação 	Num prato raso. No prato giratório