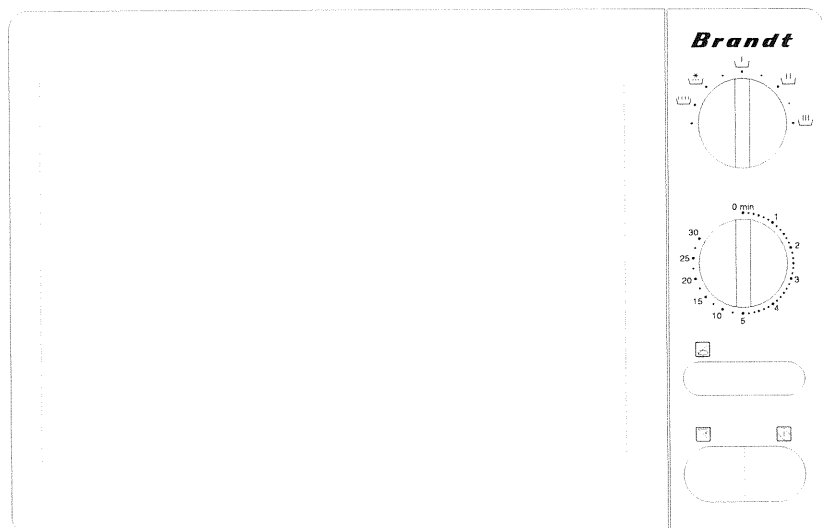


Notice d'utilisation

Operating instructions

Manual de instruções

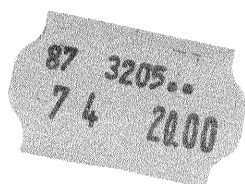


Brandt

Four à Micro-ondes

Microwave oven

Forno micro-ondas



FRANÇAIS

Notice d'utilisation page 3

ENGLISH

Operating instructions..... page 14

PORTUGUÊS

Manual de instruções pág 25

Sommaire

Installation	4
Conseils	5
Présentation	6
Utilisation	7
Equivalence des Puissances	8
Guide culinaire	9-12
Entretien / Nettoyage	13

Veuillez lire attentivement ce guide d'utilisation.
Vous y trouverez des conseils importants concernant la sécurité,
l'installation et l'utilisation de votre appareil.

Installation / Raccordement

AVANT BRANCHEMENT

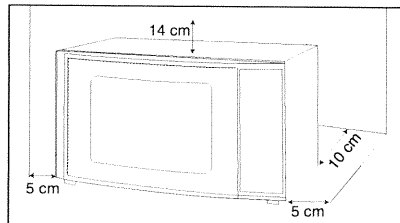
- Vérifiez que votre appareil n'ait subi aucune avarie lors du transport (porte ou joint déformé, etc...). Si vous constatez un dommage quelconque, avant toute utilisation, contactez votre revendeur.
- Vérifiez la tension du secteur. Dans le cas d'une sous-tension PERMANENTE (200-210 volts), consultez votre installateur électricien.

EMPLACEMENT

- Cet appareil est destiné à être posé (ou encastré selon les cas) sur un plan de travail situé à au moins 85 cm du sol.
- Posez l'appareil sur une surface plane et horizontale, éloigné de toute source de chaleur ou de vapeur.
- Assurez-vous de la libre circulation de l'air en dessous et autour du four.

Pour les appareils posés sur un plan de travail, choisissez un emplacement qui laisse un espace libre minimum de :

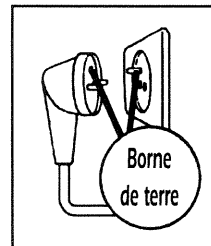
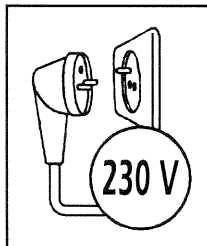
- 5 cm entre les faces latérales de l'appareil et les murs
- 14 cm au-dessus de votre appareil
- 10 cm pour la face arrière.



- **Veillez à ne pas obstruer les orifices de ventilation situés à l'arrière du four.**
- Le film plastique qui recouvre l'intérieur de la porte des appareils sans gril ne doit pas être retiré.
- Certains appareils sont encastrables. Pour obtenir le kit correspondant, veuillez consulter votre revendeur.
- Veillez à ce que la fiche de prise de courant soit accessible après installation.

RACCORDEMENT ELECTRIQUE

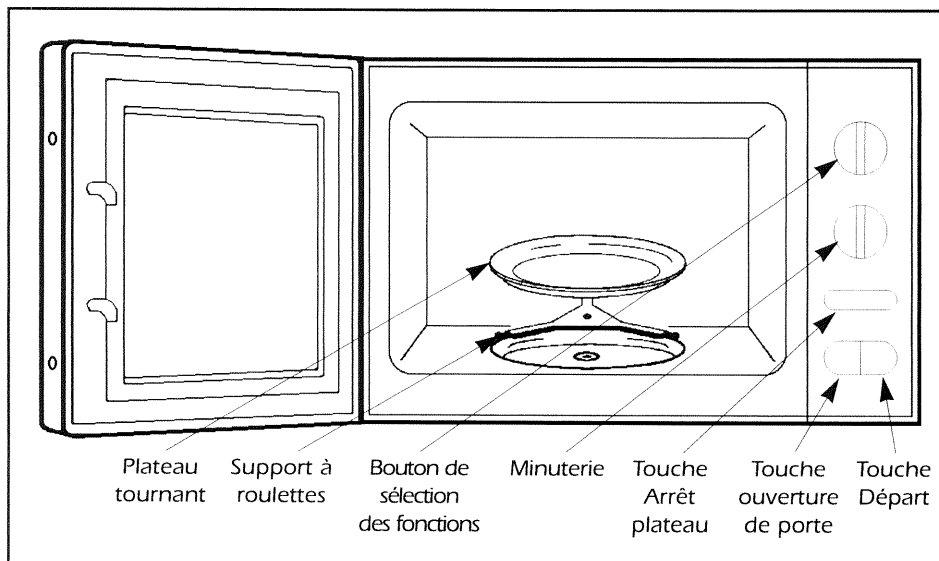
- Votre installation doit être équipée d'une protection thermique de 16 Ampères.
- Utilisez impérativement une prise de courant comportant **une borne de mise à la terre** et raccordée conformément aux normes de sécurité en vigueur.
- Prévoyez dans votre installation électrique un dispositif accessible par l'utilisateur qui doit être en mesure de séparer l'appareil du secteur et dont l'ouverture de contact est d'au moins 3 mm au niveau de tous les pôles.
- Ne faites pas fonctionner le four si le cordon d'alimentation et/ou sa fiche sont abîmés. **Dans ce cas, faites appel au distributeur ou à un technicien spécialisé formé par le fabricant.**



Conseils

- Votre appareil est exclusivement destiné à un usage domestique pour la cuisson, le réchauffage ou la décongélation des aliments. Le fabricant se dégage de toute responsabilité en cas d'utilisations non conformes.
- Avant toute utilisation, assurez-vous que les récipients et accessoires soient appropriés à l'usage de votre four à micro-ondes (par exemple : verre à feu, porcelaine...).
- Pour ne pas détériorer votre appareil, ne jamais le faire fonctionner à vide ou sans plateau.
- N'intervenez pas dans les orifices de la serrure en face avant; vous pourriez créer des dommages sur votre appareil qui nécessiteraient une intervention.
- Surveillez fréquemment le four lorsque les aliments sont chauffés ou cuits dans des récipients jetables en matière plastique, papier ou autre matériau combustible, à cause des risques d'inflammation.
- Il est déconseillé d'utiliser des récipients métalliques, des fourchettes, des cuillères, de couteaux ainsi que des liens et agrafes en métal pour sachets de congélation.
- Pour les enfants, il est impératif :
 - de réchauffer les biberons sans la tétine, d'agiter le liquide et de tester sa température sur le dos de la main avant absorption par l'enfant.
 - de mélanger et de vérifier la température des aliments pour enfants avant consommation, afin d'éviter des brûlures internes graves.
- **MISE EN GARDE** : Ne laissez les enfants utiliser l'appareil sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données afin que l'enfant puisse utiliser le four de façon sûre et comprenne les dangers d'une utilisation incorrecte.
- Il est recommandé de couvrir les aliments dans la plupart des cas; ils seront plus savoureux et votre appareil restera propre. Cependant, avant de cuire des aliments ou de réchauffer des liquides dans une bouteille ou un récipient hermétique, vous devez retirer le bouchon ou le couvercle pour écarter tout risque d'explosion.
- Le réchauffage ou la cuisson au micro-ondes des œufs dans leur coquille, en cocotte ou au plat, est à proscrire. Ceux-ci peuvent éclater et risquent de provoquer des brûlures graves et/ou la dégradation irréversible de votre four.
- Lors du réchauffage des liquides, la température d'ébullition peut être atteinte sans que les bulles de vapeur typiques montent à la surface. Afin d'éviter un débordement et tout risque de brûlure, attendez 20 secondes avant de sortir le récipient de l'appareil ou d'y introduire un élément quelconque pour empêcher le liquide de gicler subitement.
- Dans le cas de petites quantités (une saucisse, un croissant, etc...) posez un verre d'eau à côté de l'aliment.
- Des temps trop longs peuvent dessécher l'aliment et le carboniser. Pour éviter de tels incidents, n'utilisez jamais les mêmes temps préconisés pour une cuisson au four traditionnel.
- Si l'on constate l'apparition de fumée, gardez la porte de l'appareil fermée, mettez-le hors tension ou déconnectez le four de l'alimentation électrique.

Présentation



▪ Le **PLATEAU TOURNANT** :

permet une cuisson homogène de l'aliment sans manipulation.

- Il peut être utilisé comme plat de cuisson.
- Il est guidé dans sa rotation par l'entraîneur et le support à roulettes.
- Il tourne indifféremment dans les 2 sens.
- S'il ne tourne pas, vérifiez que tous les éléments soient bien positionnés.

▪ Le **SUPPORT A ROULETTES** :


- Ne cherchez pas à faire tourner manuellement le support à roulettes, vous risqueriez de détériorer le système d'entraînement. En cas de mauvaise rotation, assurez-vous de l'absence de corps étrangers sous le plateau.

▪ **PUISSANCE RESTITUÉE : 750 W**



Utilisation


La programmation se fait à l'aide du bouton de sélection des fonctions, qui permet de régler la puissance micro-ondes, et la minuterie.

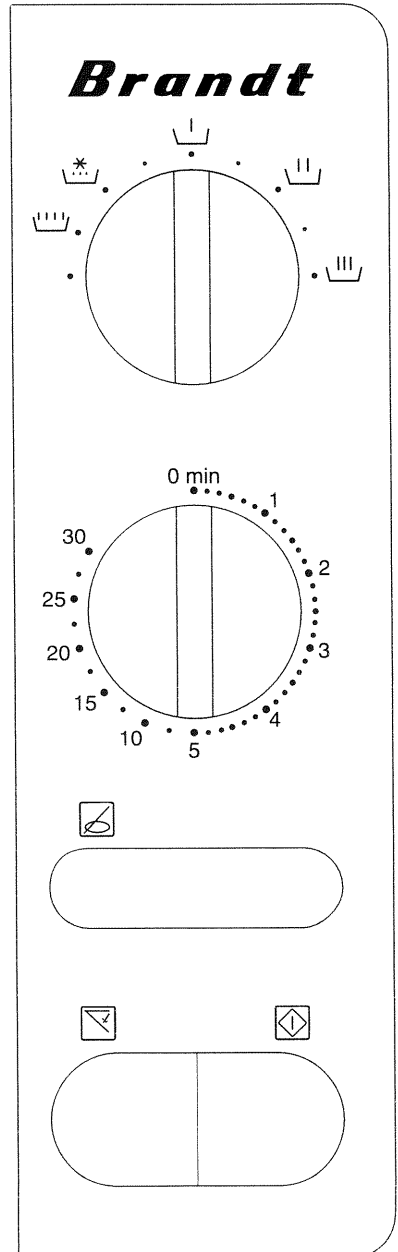
Après avoir branché votre appareil :

- Ouvrez la porte à l'aide de la touche d'ouverture de porte .
- Placez l'aliment dans l'appareil, fermez la porte.
Assurez-vous que la porte soit bien fermée; sinon, le four ne fonctionnera pas.
- Sélectionnez la puissance micro-ondes à l'aide du bouton de sélection des fonctions.
- Programmez le temps à l'aide de la minuterie.






Lorsque le temps désiré est inférieur à deux minutes, tournez la minuterie au-delà de 2 minutes puis revenez en arrière sur la position choisie.

- Dans le cas d'utilisation d'un grand plat, sélectionnez la touche arrêt plateau .
En fin de programme, veillez à déverrouiller cette touche.
- Appuyez sur la touche départ .
Le plateau tourne, l'éclairage intérieur du four s'allume, l'appareil fonctionne.

La fin de la cuisson est signalée par une sonnerie, le four s'arrête, l'éclairage s'éteint.
- Ouvrez la porte à l'aide de la touche d'ouverture de porte .



Equivalence des puissances micro-ondes

Symbole	Puissance	Utilisation
	MAINTIEN	Pour maintenir au chaud. Pour mettre à température ou décongeler du beurre, de la crème, du fromage, de la glace ou tout autre aliment délicat.
	DÉCONGÉLATION ou CUISSON TRES DOUCE	Pour décongeler de la viande, du poisson, des fruits, du pain ou les aliments délicats. Pour terminer des cuissons délicates ou pour cuire très lentement.
	MIJOTAGE	Pour terminer les préparations commencées en "CUISSON FORTE", telles que haricots, lentilles, laitages.
	CUISSON DOUCE	Pour terminer la cuisson de plats commencée en "CUISSON FORTE" qui risquent de trop cuire en surface, tels que rôti de veau, de porc... Pour cuire en douceur des poissons tels que rougets, sardines...
	CUISSON FORTE	Pour tous les légumes, poissons, volailles et potages. Pour chauffer tous les liquides. Pour réchauffer tous vos plats cuisinés frais ou congelés. Pour mettre à température les plats préparés et les légumes surgelés.

Un petit problème ! Que faire ?

Problèmes

- ▽ Le four est bruyant
- ▽ Le plateau ne tourne pas correctement
- ▽ L'aliment n'est pas chauffé
- ▽ L'appareil produit des étincelles

Conseils

- △ Nettoyer les roulettes et la zone de roulement sous le plateau tournant.
- △ Vérifier que les ustensiles conviennent aux fours à micro-ondes.
- △ Vérifier que le support à roulettes soit bien positionné. Bien nettoyer l'appareil : retirer graisses, particules de cuisson... Eloigner tout élément métallique des parois du four.

Guide culinaire

A titre indicatif, vous trouverez ci-après des tableaux de DÉCONGÉLATION / RÉCHAUFFAGE / CUISSON. Les temps peuvent varier en fonction du taux d'humidité, de l'épaisseur ou la forme de l'aliment, du récipient utilisé, mais aussi en fonction de la température initiale.


Pour une bonne utilisation, voici quelques conseils qui vous permettront de maîtriser rapidement toutes les possibilités de votre four à micro-ondes.

- **Qualité** : comme pour les autres procédés de cuisson, utiliser des aliments bien frais.
- **Quantité** : pour l'utilisation de grosses quantités il est préférable de cuire en deux fois. On doit retenir que le temps augmente avec la quantité, sans toutefois se multiplier.
- **Forme et disposition** des aliments : les morceaux de formes irrégulières cuisent plus vite sur les parties les moins épaisses ; il est préférable de disposer ces dernières vers le centre. Les aliments en portions individuelles cuiront plus régulièrement s'ils sont disposés en couronne.
- **Préparation** : des aliments de même grosseur cuisent plus régulièrement; ne pas hésiter à couper les pommes de terre ou les betteraves pour obtenir des aliments de taille homogène.
 - Emincer les légumes tels que carottes, poireaux, choux, céleri, fenouil avant de les cuire.
 - Les légumes servant de garniture ou de base de préparation pour poissons, potages, etc. doivent être précuits; ajouter matière grasse et assaisonnement à mi-cuisson.
 - Piquer tous les aliments avec peau. Ex: pommes de terre, saucisses, marrons, etc...
 - Réhydrater les légumes frais ou surgelés avec 2 ou 3 cuillerées d'eau.
- **Couvrir** dans la plupart des cas afin de :
 - garder la saveur des aliments
 - obtenir une cuisson homogène
 - raccourcir le temps de cuisson
 - éviter les projections
 - éviter le dessèchement des aliments

Ne pas couvrir les viandes rouges rôties ainsi que les aliments à base de pâte.

- **Les aliments fourrés ou farcis** ne doivent pas être dégustés trop rapidement car ils peuvent être tièdes à l'extérieur et très chauds à l'intérieur (ex. chausson aux pommes).
- Eviter de retirer les plats à mains nues, les récipients s'échauffent au contact des aliments.

Guide culinaire - décongélation

EN REGLE GENERALE : puissance 

	<u>QUANTITÉ</u>	<u>TEMPS</u> (min)	<u>CONSEILS</u>
LES CRUSTACES			
	100 g	2 / 3	Poser sur une assiette.
	250 g	5 / 8	Mélanger à mi-décongélation.
	500 g	11 / 13	" "
LES POISSONS			
	100 g	3 / 5	Poser sur une assiette.
	250 g	5 / 7	Tourner à mi-décongélation.
	500 g	10 / 12	" "
	750 g	12 / 14	" "
LES VIANDES			
	100 g	2 / 3	Poser sur une assiette.
	250 g	4 / 5	Tourner à mi-décongélation.
	500 g	8 / 10	Séparer les morceaux.
	750 g	17 / 20	" "
	1000 g	23 / 25	" "
LES LEGUMES			
	100 g	3 / 4	Mélanger à mi-décongélation.
	250 g	5 / 7	" "
	500 g	12 / 14	" "
LES FRUITS			
Fraises	250 g	5 / 7	Poser sur une assiette.
Framboises, griottes	250 g	4 / 6	
Groseilles, myrtilles, cassis	250 g	2 1/2 / 4	

Guide culinaire - réchauffage

EN REGLE GENERALE : puissance



QUANTITÉ

TEMPS
(min)

CONSEILS

LES POISSONS REFRIGERES

100 g	1 / 2	Couvrir.
250 g	2 / 3	"
500 g	3 / 5	"
750 g	5 / 8	"
1000 g	8 / 10	"

LES VIANDES REFRIGEREES

100 g	45 s / 1	Couvrir.
250 g	2 / 3	"
500 g	3 / 4	"
750 g	5 / 6	"
1000 g	7 / 8	"

LES LEGUMES

200 g	1 / 2	Couvrir.
400 g	3 / 4	"
600 g	5 / 6	"
800 g	7 / 8	"

LES CONSERVES ET LES PLATS REFRIGERES

250 g	2 / 3	Couvrir et mélanger à mi-réchauffage
500 g	3 / 4	" "
750 g	5 / 6	" "
1000 g	7 / 8	" "

LES LIQUIDES ET POTAGES: (pour une consommation à 60/65° C)

100 ml	40 s
250 ml	1 1/2
500 ml	2 1/2
1000 ml	5

Guide culinaire - cuisson

EN REGLE GENERALE : puissance 

	<u>QUANTITÉ</u>	<u>TEMPS</u> (min)	<u>CONSEILS</u>	
LES CRUSTACES				
	200 g	2 / 3	Cuire à couvert avec un peu de vin blanc, poivre (thym, laurier, persil).	
	500 g	4 / 5		
LES POISSONS				
	100 g	1 / 2	Ajouter 2 cuillerées de jus de citron ou de vin blanc. Couvrir.	
	250 g	2 / 3		
	500 g	4 / 6		" "
	750 g	7 / 9		" "
	1000 g	10 / 13		" "
LES LEGUMES FRAIS				
	250 g	4 / 8	Réhydrater avec 2 ou 3 cuillerées d'eau. Couvrir.	
	500 g	8 / 12		
	750 g	10 / 14		" "
LES LEGUMES SURGELES				
Carottes, champignons	250 g	6 / 9	Réhydrater avec 2 ou 3 cuillerées d'eau. Couvrir et mélanger à mi-cuisson.	
épinards, purée de brocolis,	500 g	7 / 13		
petits pois, haricots verts, céleri, choux-fleurs, choux de Bruxelles				
LES PLATS PREPARES SURGELES				
	250 g	6 / 9		
	500 g	10 / 14		
	750 g	15 / 17		
	1000 g	18 / 22		
LES FRUITS				
<u>entiers</u>				
	150 g	3	Ajouter 1 minute supplémentaire par fruit entier.	
	300 g	4		
	450 g	5		
	600 g	6		
<u>en morceaux</u>				
	250 g	4	Ajouter 2 minutes supplémentaires par 250 g de fruits en morceaux.	
	500 g	6		
	750 g	8		
	1000 g	10		

Entretien & Nettoyage

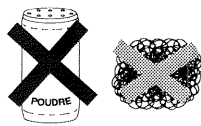
▪ **L'entretien régulier de votre appareil vous permettra de le garder en bon état de marche.** Pour éviter les salissures trop importantes, il est nécessaire de couvrir les récipients dans la plupart des cas.

▪ **Veillez à ce que le plan de travail sur lequel repose votre four reste toujours propre;** l'aspiration de saletés autour de votre four pourrait l'endommager.

▪ Utiliser une éponge humide et savonneuse, pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur du four, ainsi que les pourtours de la porte et de l'enceinte. Ces parties doivent toujours rester propres. Si, par excès de salissures, ces surfaces se trouvent endommagées, faites appel à un technicien spécialisé avant d'utiliser votre appareil.

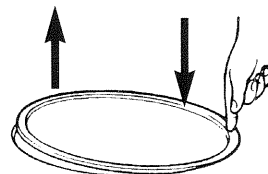


▪ L'emploi de produits abrasifs, d'alcool ou de diluant est déconseillé; ils sont susceptibles de détériorer l'appareil.



▪ En cas d'odeur ou de four encrassé, faites bouillir de l'eau additionnée de jus de citron ou de vinaigre dans une tasse pendant 2 minutes et nettoyez les parois avec un peu de liquide vaisselle.

▪ Le plateau peut être retiré pour faciliter le nettoyage. Afin de faciliter son retrait, le faire basculer en appuyant sur le bord extérieur.



Si vous enlevez l'entraîneur, évitez de faire pénétrer de l'eau dans le trou de l'axe moteur.

N'oubliez pas de remettre l'entraîneur, le support à roulettes et le plateau tournant

▪ Si l'appareil a subi une avarie quelconque :

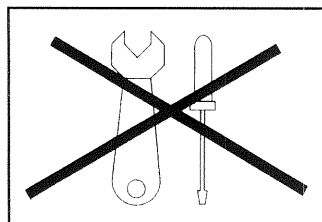
- **Vérifiez que la porte ne soit pas déformée.**

▪ Si l'appareil ne fonctionne pas, **avant** d'appeler le réparateur :

- Vérifiez l'alimentation électrique.

- Vérifiez la bonne fermeture de la porte.

- Vérifiez votre programmation.



ATTENTION : ne cherchez jamais à intervenir vous-même.

MISE EN GARDE : il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne formée, d'effectuer une opération de maintenance ou une réparation qui nécessite le retrait d'un couvercle protégeant contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

Table of contents

Installation	15
Recommendations	16
General description	17
How to use your microwave oven	18
Microwave power settings	19
Cooking guide	20 - 23
Care & cleaning	24

Please read this user manual carefully. It contains important instructions concerning installation, use and security measures.

Installation

BEFORE CONNECTION

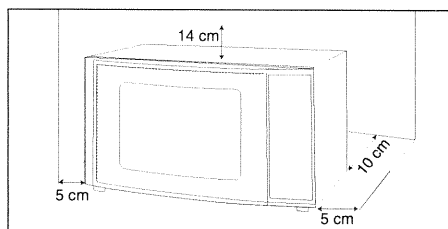
- Make sure that your oven has not suffered any damage during transport (deformed door or door seal, etc.). If you see any signs of damage, contact your dealer before use.
- Check the power voltage. If there is a PERMANENT undervoltage (200-210 volts), consult your electrical installer.

LOCATION

- The oven is meant to be set on a work surface at least 85 cm above floor level.
- Place the oven on a flat and horizontal surface, away from any source of heat or steam.
- Make sure that air may circulate freely around the oven.

Leave sufficient space around the oven :

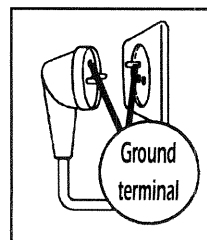
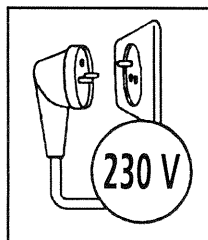
- 5 cm between the sides of the oven and any walls or objects
- 14 cm above the oven
- 10 cm behind the oven.



- Make sure that nothing obstructs the ventilation louvers at the back of the appliance.
- The plastic film inside the door of ovens without a grill should not be removed.
- Some ovens are designed for flush-fitting. To obtain the corresponding kit, consult your dealer.
- Make sure the electrical plug will be accessible after installation.

ELECTRICAL CONNECTION

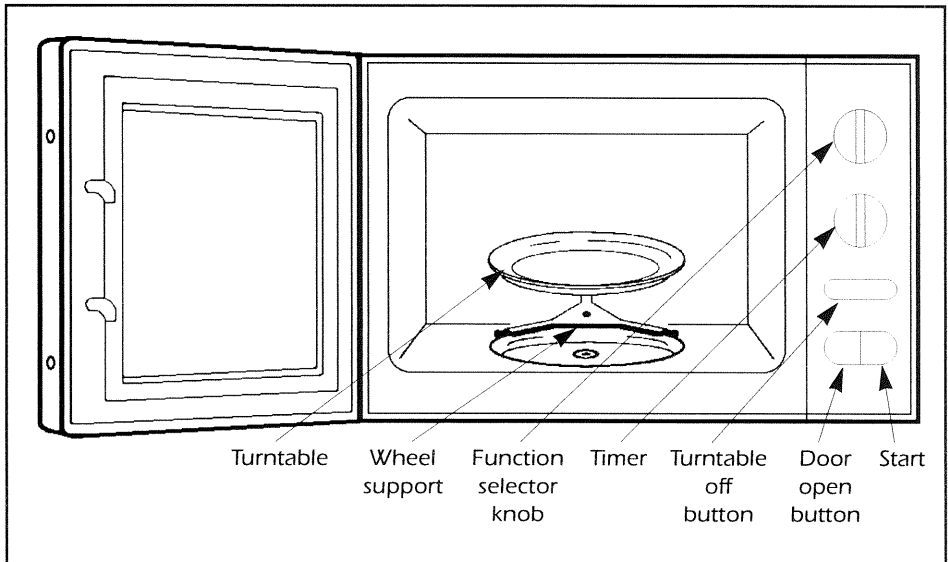
- Your installation must be protected by a 16 Amp thermal fuse.
- It is mandatory to use a power point with a **ground terminal**, connected in accordance with current safety regulations.
- In your electrical installation, provide a device that is accessible to the installer, capable of separating the appliance from the mains power and whose contact opening is at least 3 mm at all of the poles.
- Never operate the oven if the supply cord and/or its plug are damaged. **In case of damage, call in a specialised technician trained by the manufacturer.**



Recommendations

- **Your appliance is designed exclusively for the domestic purposes** of defrosting, heating or cooking **foods**. The manufacturer bears no responsibility in the case of improper usage.
- Before use, **make sure that the containers are appropriate** for microwave usage (e.g.: heat resistant glass, porcelain, etc.).
- To avoid deterioration of your microwave oven, **never operate it empty or without the turntable**.
- Never tamper with the lock mechanism of your microwave oven; you could cause damage requiring repair by an authorised technician.
- Be sure to watch closely when heating or cooking foods in disposable plastic or paper containers or any other combustible material, due to fire hazard.
- **It is not advisable to use metal recipients, forks, spoons, knives, metal ties or staples for deep-freeze bags.**
- For baby food and children's food, it is essential :
 - to **remove the nipple** before heating up **baby bottles**, **shake** the contents and **test** the temperature on the back of your hand **before feeding**.
 - to stir and **verify** the temperature of children's foods before serving to avoid causing serious internal burns.
- **WARNING** : Do not allow children to use the microwave oven without supervision unless they have been thoroughly instructed in the proper use and the dangers of improper operation.
- It is advisable to cover food in most cases. It will be tastier and your oven will stay cleaner. However, **be sure to remove the cap or lid** before cooking foods or heating liquids in a **sealed bottle or container, which could otherwise explode**.
- **The heating or cooking of boiled, coddled eggs or fried eggs by microwave is prohibited**. They can burst and cause serious burns or irreparable damage to your oven.
- When heating liquids, the boiling point may be reached without the typical bubbles appearing on the surface. **To prevent liquids from boiling over and possible burns, wait 20 seconds** before removing the containers from the appliance or adding anything to the liquids, to avoid sudden spurting of the liquid.
- For small amounts (one sausage, a single croissant, etc.), place a glass of water alongside the food item.
- **Time settings that are too long may dry out and burn the food**. To avoid such incidents, never use the same cooking times as those recommended for traditional ovens.
- If smoke appears, keep the oven door closed and disconnect the oven or turn it off.

General Description



▪ THE TURNTABLE :

ensures equal cooking of food throughout with no need to intervene.

- It may be used as a cooking dish.
- Rotation is controlled by the drive shaft and the wheel support.
- The turntable rotates in both directions.
- If it does not turn, verify that all components are properly positioned.

▪ THE WHEEL SUPPORT :

Do not try to rotate the roller ring manually, as you could damage the drive system.


If it does not turn smoothly, make sure that there is nothing in the well beneath the turntable.

▪ MICROWAVE OUTPUT POWER: 750 W

How to use your microwave oven

Program your microwave oven using the **function selector knob**, together with the **timer**.

After connecting your microwave oven :

- Open the door by pressing the **door open button** .


- Place the food to be cooked inside the microwave oven and close the door.


Make sure the door is properly closed otherwise the oven will not operate.

- Select the power setting with the **function selector knob**.

- Select the time using the **timer**.


When you wish to program less than two minutes, turn the timer beyond 2, then come back to the desired setting

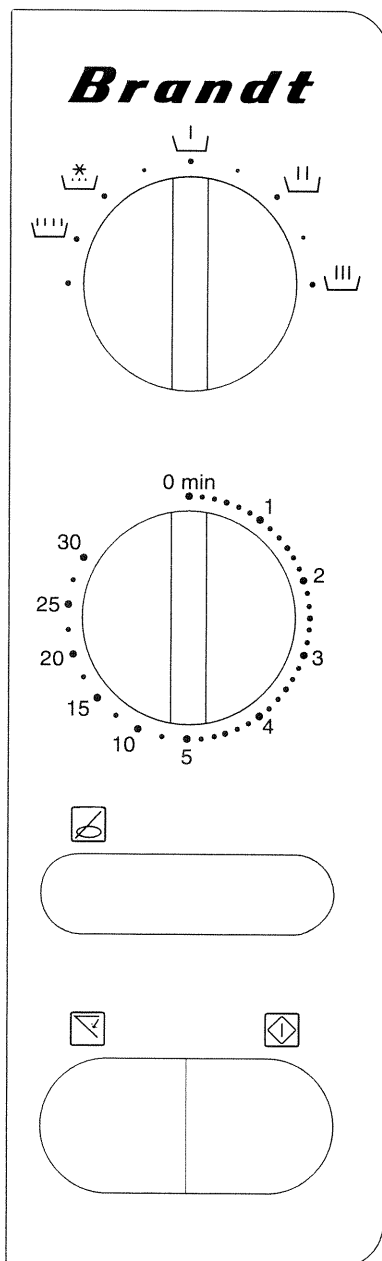
- If using a large dish, press the **turntable off button** . After use, remember to press again to unlock the turntable.

- Press **start** .






- The turntable will revolve and the oven light will come on.

- The end of the program is indicated by a bell. The oven stops, the light goes off.

- Open the door by pressing the **door open button** .



Microwave power settings

Symbol	Power setting	Applications
	KEEP WARM	To keep dishes warm, bring butter, cream, cheese, ice cream, or any other delicate food to the right temperature, or defrost it.
	DEFROST or VERY LOW COOK	To defrost meat, fish, fruit, bread, or other delicate dishes. To top off cooking or cook very slowly.
	SIMMER	To finish programs begun with the HIGH COOK power setting, for instance beans, lentils, or dairy products.
	LOW COOK	To finish programs begun with the HIGH COOK power setting, which might overcook on the surface, such as veal or pork roasts. To cook delicate fish such as red mullet, or sardines.
	HIGH COOK	To cook or heat vegetables, fish, poultry and soup. To heat all liquids and all fresh or frozen pre-cooked dishes. To warm pre-cooked dishes and frozen vegetables.

Troubleshooting guide

Problem

- ▽ The microwave oven is noisy when operating.
- ▽ The turntable does not revolve correctly.
- ▽ The food is not heated up.
- ▽ The appliance produces sparks.

Suggestion

- △ Clean the wheels and the well area beneath the turntable.
- △ Make sure that you use only containers which are adapted to microwave cooking.
- △ Check whether the wheel support is correctly positioned. Thoroughly clean the appliance : remove any greasy deposits, cooking residue, etc... Move any metal objects away from the oven walls.

Cooking guide

Please find hereafter tables listing approximate times for **DEFROSTING, HEATING and COOKING**. Note that times may vary according to the moisture content, the thickness and shape of the food, the type of container, as well as the initial temperature.

To ensure optimal results with your microwave recipes, here is some advice that will help you become an expert with this new method :

- **Quality** : Always use fresh products, as with all other cooking methods.
- **Amount** : When using large amounts of food it is preferable to divide into portions and cook separately. One must remember that the cooktime increases with quantity, but not necessarily proportionally.
- **Shape and placement of the food** : the thinner parts of irregularly shaped food cooks quicker, and therefore it is preferable to place these parts towards the centre of the dish. Portions of food will cook more regularly if placed in a ring.
- **Preparation of food** : Regularly-sized pieces cook more uniformly. Do not hesitate to cut potatoes or beetroot to obtain pieces of equal size.


Thinly slice vegetables such as carrots, leeks, cabbage, celery and fennel before cooking.

Vegetables serving as garnish or as the base of a preparation (for fish, soup etc...) must be pre-cooked. Shortening and seasoning should be added halfway through cooktime. To avoid bursting, prick all food which has a skin, for example potatoes, sausages, chestnuts, etc.

Moisten fresh or frozen vegetables with 2 or 3 spoonfuls of water.


- **Cover in the majority of cases in order to :**
 - retain the full flavour of the food
 - obtain evenly cooked food
 - reduce cooking time
 - prevent splattering
 - avoid drying out the food
- **Do not cover** red meats nor pastry-based food (quiches, pizzas).
- Food which is stuffed or filled should not be served straight away as it may be merely warm on the outside but very hot in the center.
- Do not remove dishes from the microwave without protecting your hands as the containers heat up through contact with the cooked food.

Cooking guide - defrosting

APPROXIMATE TIMES : power setting 

	<u>AMOUNT</u>	<u>TIME</u> (min)	<u>TIPS</u>
SHELLFISH			
	100 g	2 / 3	Place on a dish.
	250 g	5 / 8	Stir at midpoint.
	500 g	11 / 13	" "
FISH			
	100 g	3 / 5	Place on a dish.
	250 g	5 / 7	Turn at midpoint.
	500 g	10 / 12	" "
	750 g	12 / 14	" "
MEAT			
	100 g	2 / 3	Place on a dish.
	250 g	4 / 5	Turn at midpoint.
	500 g	8 / 10	Separate the pieces.
	750 g	17 / 20	" "
	1000 g	23 / 25	" "
VEGETABLES			
	100 g	3 / 4	Stir at midpoint.
	250 g	5 / 7	" "
	500 g	12 / 14	" "
FRUIT			
Strawberries	250 g	5 / 7	Place on a dish.
Raspberries, cherries	250 g	4 / 6	
Blueberries, currants	250 g	2 ¹ / ₂ / 4	

Cooking guide - heating

APPROXIMATE TIMES: power setting 

<u>AMOUNT</u>	<u>TIME</u> (min)	<u>TIPS</u>
---------------	----------------------	-------------

REFRIGERATED FISH

100 g	1 / 2	Cover.
250 g	2 / 3	"
500 g	3 / 5	"
750 g	5 / 8	"
1000 g	8 / 10	"

REFRIGERATED MEAT

100 g	45 s / 1	Cover.
250 g	2 / 3	"
500 g	3 / 4	"
750 g	5 / 6	"
1000 g	7 / 8	"

VEGETABLES

200 g	1 / 2	Cover.
400 g	3 / 4	"
600 g	5 / 6	"
800 g	7 / 8	"


TINNED FOOD AND FRESH READY-MADE MEALS

250 g	2 / 3	Cover and stir at midpoint.
500 g	3 / 4	" "
750 g	5 / 6	" "
1000 g	7 / 8	" "

BEVERAGES & SOUPS: (to heat to 60/65° C)

100 ml	40 s
250 ml	1 ¹ / ₂
500 ml	2 ¹ / ₂
1000 ml	5

Cooking guide - cooking

APPROXIMATE TIMES : power setting 

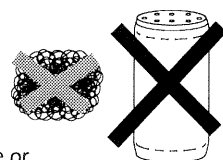
	<u>AMOUNT</u>	<u>TIME</u> (min)	<u>TIPS</u>
SHELLFISH			
	200 g	2 / 3	Cook covered with a bit of white wine, pepper (thyme, bay leaf, parsley).
	500 g	4 / 5	
FISH			
	100 g	1 / 2	Add 2 spoonfuls of lemon juice or white wine. Cover. " "
	250 g	2 / 3	
	500 g	4 / 6	
	750 g	7 / 9	
	1000 g	10 / 13	
FRESH VEGETABLES			
	250 g	4 / 8	Moisten with 2-3 spoonfuls of water. Cover. " "
	500 g	8 / 12	
	750 g	10 / 14	
FROZEN VEGETABLES			
Carrots, mushrooms	250 g	6 / 9	Moisten with 2-3 spoonfuls of water. Cover and stir at midpoint.
spinach, mashed broccoli, peas, green beans, celery, cauliflower, Brussels sprouts	500 g	7 / 13	
FROZEN READY-MADE DISHES			
	250 g	6 / 9	
	500 g	10 / 14	
	750 g	15 / 17	
	1000 g	18 / 22	
FRUIT			
<u>whole</u>			
	150 g	3	Add one minute per entire fruit.
	300 g	4	
	450 g	5	
	600 g	6	
<u>sliced</u>			
	250 g	4	Add 2 minutes for each additional 250 g of fruit.
	500 g	6	
	750 g	8	
	1000 g	10	

Care & cleaning

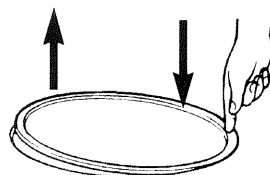
- Regular maintenance of your oven will keep it in sound operating condition. To prevent heavy soiling, it is preferable to cover recipients whenever possible.
- Make sure the work surface on which the microwave oven sits is always kept clean as surrounding dirt/dust could enter and damage your appliance.
- Clean with a damp, soapy sponge both on the inside and outside, with special attention to the door seal and front of the cavity which must be kept clean at all times. If these surfaces are damaged because they become excessively dirty, call in a specialised technician before using your oven.



- Do not use abrasives, alcohol or solvents as they are liable to damage the oven.
- In the event of bad odors or caked-on dirt, boil water containing lemon juice or vinegar in a cup for 2 minutes and clean the walls with a little dishwashing liquid.

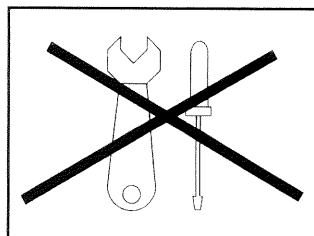


- The turntable can be removed for cleaning. For easy removal, press on one edge to tilt. If you remove the drive, do not allow water to enter the motor shaft hole. Be sure to put the turntable and wheel support back in their proper place.



- If the equipment has sustained any damage :
 - **Check that the door is not deformed.**
- If the oven does not operate, before calling the repairman :
 - Check the electrical supply.
 - Check that the door is properly closed.
 - Check your programming.

**CAUTION : never attempt to repair
your oven yourself.**



WARNING : it is dangerous for anyone other than qualified personnel to make any repairs requiring removal of the cover providing protection from exposure to microwave energy.

Índice

Instalação / Ligação	26
Recomendações	27
Apresentação	28
Utilização	29
Equivalência das potências	30
Manual culinário	31-34
Limpeza	35

Ler com cuidado este manual de utilização.
Conselhos importantes relativos à segurança,
à instalação/lugar, e utilização do aparelho.

Instalação / Ligação

ANTES DE FAZER A LIGAÇÃO

- Verificar se o aparelho não sofreu nenhuma avaria aquando do transporte (porta ou junta deformada etc...). Se verificar qualquer dano, antes de qualquer utilização contactar o seu vendedor.
- Verifique a tensão da rede. No caso de subtensão PERMANENTE (200-210 volts), consulte o seu instalador electricista.

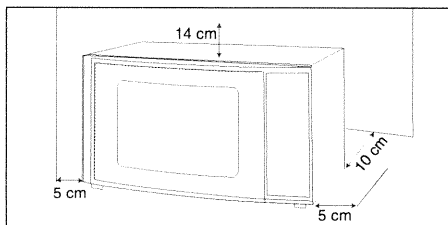
LOCALIZAÇÃO

- Este aparelho destina-se a ser pousado (ou encastrado conforme o caso) numa bancada situada a pelo menos 85 cm do chão.
- Colocar o aparelho numa superfície plana e horizontal.
- Escolher um local afastado de qualquer fonte de calor ou de vapor. Verificar a livre circulação do ar em torno do forno.

Deixar um espaço suficiente entre o apa-

relho e a parede de :

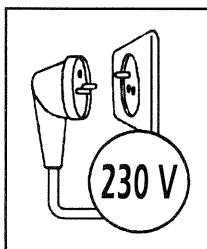
- de 5 cm de lado
- 14 cm sobre o seu aparelho
- 10 cm na traseira.



- Não colocar nada sobre o forno de modo a não tapar os orifícios de ventilação situados atrás do forno.
- A película plástica que cobre o interior da porta dos aparelhos sem grelhador não deve ser retirada.
- A fixa da tomada de corrente deve ser acessível após instalação.
- Alguns aparelhos podem ser encastrados; para obter o kit correspondente, consulte o seu vendedor.

LIGAÇÃO ELÉCTRICA

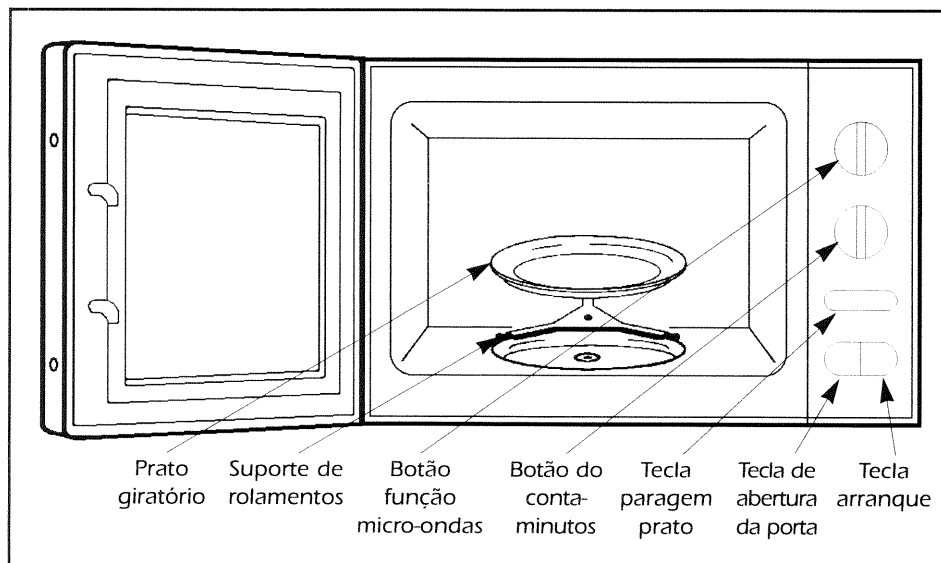
- A instalação deve estar protegida com um fusível térmico de 16 Amperes.
- Utilize obrigatoriamente uma tomada de corrente com ligação à terra e conforme às normas de segurança em vigor.
- Prever na instalação eléctrica um dispositivo acessível ao utilizador que possa cortar o aparelho da rede e cuja abertura do contacto seja de pelo menos 3 mm a nível de todos os pólos.
- Não fazer funcionar o forno se o cabo de alimentação ou a ficha estiverem estragados. Neste caso chamar o distribuidor ou um técnico especializado.



Recomendações

- O seu aparelho destina-se exclusivamente a um uso doméstico para cozer, aquecer ou descongelar alimentos. O fabricante não é responsável por uma utilização não conforme.
- Antes de qualquer utilização, verifique se os recipientes são adaptados ao uso no micro-ondas (por exemplo; vidro para fogo, porcelana...).
- Para evitar a deterioração do seu aparelho, nunca fazer funcionar em vazio e sem prato.
- Não mexer nos orifícios da fechadura da face frontal de maneira a evitar danos que necessitariam de uma intervenção técnica.
- Vigiar frequentemente o forno quando os alimentos são aquecidos ou cozidos em recipientes plásticos, em papel ou outro material combustível, de maneira a evitar os riscos de inflamação.
- Não é aconselhado usar recipientes metálicos, garfos, colheres ou facas, assim como laços e agrafos em metal para sacos de congelação.
- Para as crianças é obrigatório :
 - aquecer os biberões, sem a teta, agitar o líquido e verificar a sua temperatura nas costas da mão antes de o dar à criança.
 - misturar e verificar a temperatura dos alimentos para as crianças antes do consumo, de maneira a evitar queimaduras internas graves.
- **ADVERTÊNCIA** : Só deixar as crianças utilizarem o aparelho sem vigilância se instruções de funcionamento apropriados foram dadas para que a criança possa utilizar o forno de maneira segura e compreenda os perigos duma utilização incorrecta.
- Recomendamos cobrir os alimentos na maior parte dos casos : eles serão mais saborosos e o aparelho continuará limpo. Entretanto, antes de cozer os alimentos ou de aquecer os líquidos num recipiente térmico, retirar a rolha ou a tampa para evitar o risco de explosão.
- É proibido aquecer ou cozer ovos com casca, em panela ou prato. Os ovos podem rebentar e provocar queimaduras graves ou danificar irremediavelmente o forno.
- Aquando do aquecimento de líquidos, a temperatura de ebulição pode ser atingida sem que as bolhas de vapor típicas subam à superfície. A fim de evitar o transbordar e o risco de queimaduras aguardar durante 20 segundos antes de tirar o recipiente do aparelho ou de introduzir qualquer outra coisa de maneira a impedir que o líquido salpique subitamente.
- No caso de pequenas quantidades (salsicha, croissant, etc...) pousar um copo com água ao lado do alimento.
- Tempos longos podem secar o alimento e carbonizá-lo. Para evitar tais incidentes, nunca utilizar os mesmos tempos previstos para uma cozedura em forno tradicional.
- Se aparecer fumo, manter a porta do forno fechada, apagar o forno ou desligá-lo da tomada eléctrica.

Apresentação



EL PRATO GIRATORIO :

permite cozer o alimento de forma homogénea e sem manipulação.

- É guiado na sua rotação pelo eixo de accionamento e o suporte de rolamentos, gira indiferentemente em ambos os sentidos.
- Se não girar, verificar se todos os elementos estão bem instalados.
- Pode ser utilizado como assadeira. Para o retirar, carregar no botão exterior.

▪ EL SUPORTE DE ROLAMENTOS :


Naõ faça tournar manualmente o suporte de rolamentos, vce risca da dtriorar o sistema do trabalho. En casa de má circulação esteja certo que não  nada que estorve en baixo da mesa do trabalho.

▪ POTÊNCIA RESTITUÍDA : 750 W



Utilização

O programa faz-se com a ajuda do **botão de selecção das funções** (que permite regular a potência micro-ondas), e do **botão do conta-minutos**.

Depois de ligar o forno à corrente :


- Abrir a porta com a **tecla de abertura da porta** .
- Colocar no aparelho o alimento a cozinhar, fechar a porta.
Verificar se a porta está bem fechada, caso contrário o forno não funciona.
- Seleccionar a potência micro-ondas com o **botão de selecção das funções**.
- Programar o tempo com o **botão do conta-minutos**.

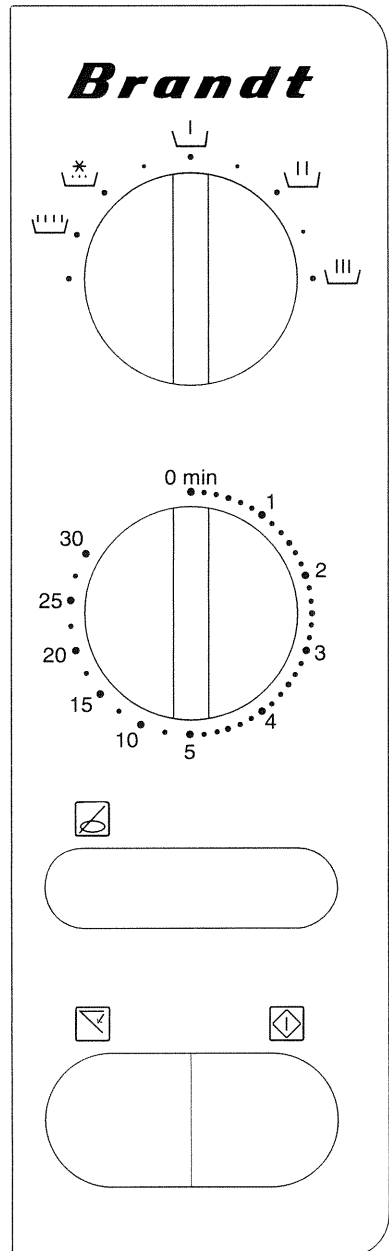
Quando o tempo desejado for inferior a dois minutos, rodar o botão alémdos dois minutos e voltar atrás até à posição desejada.

- Se usar uma assadeira grande, seleccione a tecla **paragem prato** . No fim de programa, destrancar esta tecla.
- Premir a tecla **arranque** .






O prato gira, o forno acende e o aparelho funciona.

No fim do cozinhado ouve-se uma campainha, o forno pára automaticamente e a luz apaga.

- Abrir a porta com a **tecla de abertura da porta** .



Equivalência das potências

Symbolo	Potência	Utilização
	CONSERVAÇÃO	Para manter quente. Para pôr em temperatura ou descongelar manteiga, natas, queijo, gelado ou qualquer outro alimento frágil.
	DESCONGELAÇÃO ou COCCÃO MUITO BRANDA	Para descongelar carne, peixe, frutas, pão, pastelarias... Para terminar as cozeduras delicadas ou para cozer lentamente.
	APURAR	Para terminar as preparações começadas em COCCÃO FORTES, tais como feijão, lentilhas. Para cozer alimentos provenientes do leite.
	COCCÃO LENTA	Para terminar o cozinhado de pratos começados em COCCÃO FORTES que podem cozer demais na superfície, como vitela ou porco assados... Para cozinhar peixes frágeis: salmonetes, sardinhas...
	COCCÃO FORTES	Para cozinhar e aquecer legumes, peixes, aves e sopas. Para aquecer todos os líquidos. Para aquecer todos os restos, pratos feitos frescos ou congelados. Para pôr em temperatura os pratos preparados e os legumes congelados.

Um pequeno problema ! Que fazer?

Problemas

- ∇ O forno está demasiadamente barulhento
- ∇ O prato não gira correctamente
- ∇ O alimento não aquece em programa micro-ondas
- ∇ O aparelho produz faiscas

Conselhos

- Δ Limpar os rolamentos e as suas zonas debaixo do prato giratório
- Δ Verificar se os utensílios convêm ao forno micro-ondas
- Δ Limpar os rolamentos e as suas zonas debaixo do prato giratório
Verificar se o suporte de rolamentos está bem posicionado. Limpar bem o aparelho: as gorduras e as partículas de cozedura. Afastar qualquer elemento metálico das paredes do forno.

Manual culinário


A título indicativo, junto encontrará quadros relativos à cozedura e descongelação / aquecimento / cozedura. Os tempos podem variar em função da percentagem de humidade, da espessura ou da forma do alimento, do recipiente utilizado, mas também em função da temperatura inicial.

Para cozinhar bem as suas receitas no micro-ondas, eis alguns conselhos que lhe permitirão tornar-se rapidamente Perito deste novo processo de cozedura.

- **Qualidade** : utilizar alimentos bem frescos, como nos outros processos de cozedura.
- **Quantidade** : Para a utilização de grandes quantidades, é preferível cozinhar em duas vezes. É preciso lembrar-se que o tempo aumenta com as quantidades, sem todavia se multiplicar.
- **Forma e disposição dos alimentos** : os pedaços de forma irregulares cozem mais depressa nas partes mais finas que nas partes mais espessas; é preferível dipôr as partes mais espessas no centro. Os alimentos em porções individuais cozem mais rapidamente quando dispostos à volta do tabuleiro.
- **Preparação dos alimentos** : Os alimentos de mesma espessura cozem mais regularmente, não hesitar em cortar as batatas e as beterravas a fim de obter tamanhos homogéneos.
 - Os legumes que servem de recheios ou de base de preparação para peixe, sopas, etc... devem ser cozidos previamente, juntar um pouco de gordura e temperar a meio da cozedura.
 - Antes de cozer, cortar em pedaços finos os legumes como as cenouras, o alho-porro, a couve, o aipo, ofuncho.
 - Picar todos os alimentos com pele. Ex: batata, salsichas, castanhas, etc...
 - Hidratar de novo os legumes frescos ou congelados com 2 ou 3 colheres de água.
- **Cubrir** na maior parte dos casos :
 - Para guardar o sabor dos alimentos
 - Para obter uma cozedura homogénea
 - Para tornar mais curto o tempo de cozedura
 - Para evitar as projecções
 - Para evitar que os alimentos sequem.


Não cubrir as carnes verdes assadas assim como os alimentos feitos com massas (quiches, pizzas).
- Os alimentos recheados, devem ser comidos com cautela (ex: pasteis recheados com maçã), pois podem estar mornos no exterior e muito quente no interior.
- Evitar de retirar os pratos com as mãos nuas, os recipientes aquecem ao contacto dos alimentos.

Manual culinário - descongelação

EM REGRA GERAL : potência 

	<u>QUANTIDADE</u>	<u>TEMPO</u> (min)	<u>CONSELHOS</u>
OS MARISCOS			
	100 g	2 / 3	Colocar num prato.
	250 g	5 / 8	Mexar a meio da descongelação.
	500 g	11 / 13	" "
OS PEIXES			
	100 g	3 / 5	Colocar num prato.
	250 g	5 / 7	Voltar a meio da descongelação.
	500 g	10 / 12	" "
	750 g	12 / 14	" "
AS CARNES			
	100 g	2 / 3	Colocar num prato..
	250 g	4 / 5	Voltar a meio da descongelação.
	500 g	8 / 10	Separer os descongelados
	750 g	17 / 20	logo que possível
	1000 g	23 / 25	" "
OS LEGUMES			
	100 g	3 / 4	Mexar a meio da descongelação.
	250 g	5 / 7	" "
	500 g	12 / 14	" "
LAS FRUTAS			
Fresas	250 g	5 / 7	Colocar num prato.
Frambuesas, guindas	250 g	4 / 6	
Grosellas, arândanos, grosellas negras	250 g	2 1/2 / 4	

Manual culinário - aquecimento

EM REGRA GERAL : potência 

QUANTIDADE

TEMPO
(min)

CONSELHOS

OS PEIXES REFRIGERADOS

100 g	1 / 2	Cubrir.
250 g	2 / 3	"
500 g	3 / 5	"
750 g	5 / 8	"
1000 g	8 / 10	"

AS CARNES REFRIGERADAS

100 g	45 s / 1	Cubrir.
250 g	2 / 3	"
500 g	3 / 4	"
750 g	5 / 6	"
1000 g	7 / 8	"

OS LEGUMES

200 g	1 / 2	Cubrir.
400 g	3 / 4	"
600 g	5 / 6	"
800 g	7 / 8	"


AS CONSERVAS E OS PRATOS REFRIGERADOS

250 g	2 / 3	Cubrir, mexar a meio do aquecimento.
500 g	3 / 4	" "
750 g	5 / 6	" "
1000 g	7 / 8	" "

OS LIQUIDOS E SOPAS: (para um consumo entre 60/65° C)

100 ml	40 s
250 ml	1 ¹ / ₂
500 ml	2 ¹ / ₂
1000 ml	5

Manual culinário - cozedura

EM REGRA GERAL : potência 

	<u>QUANTIDADE</u>	<u>TEMPO</u> (min)	<u>CONSELHOS</u>
OS MARISCOS			
	200 g	2 / 3	Cozer descoberto com um pouco de vinho branco, pimenta (loureiro, salsa, perejil).
	500 g	4 / 5	

OS PEIXES			
	100 g	1 / 2	Juntar 2 colheres de limão ou de vinho branco. Cubrir.
	250 g	2 / 3	
	500 g	4 / 6	“ “
	750 g	7 / 9	“ “
	1000 g	10 / 13	“ “

OS LEGUMES FRESCOS			
	250 g	4 / 8	Hidratar com 2 ou 3 colheres de água.. Cubrir.
	500 g	8 / 12	
	750 g	10 / 14	“ “

OS LEGUMES CONGELADOS			
Cenouras, cogumelos,	250 g	6 / 9	Hidratar com 2 ou 3 colheres de água.. Cubrir, mexar a meio da cozedura.
ervilhas, puré de brócolis,	500 g	7 / 13	
espinafres, feijão verde, aipo, couve-flor, couve de Bruxelas			

OS PRATOS PREPARADOS CONGELADOS			
	250 g	6 / 9	
	500 g	10 / 14	
	750 g	15 / 17	
	1000 g	18 / 22	

LAS FRUTAS			
<u>inteiras</u>			
	150 g	3	Acréscetar 1 minute por fruta inteira.
	300 g	4	
	450 g	5	
	600 g	6	
<u>em pedaços</u>			
	250 g	4	Acrésceta 2 min por 250 g de fruta em pedaços.
	500 g	6	
	750 g	8	
	1000 g	10	

Limpeza

- A limpeza regular do aparelho permite conservá-lo em bom estado de funcionamento. Para evitar sujidades demasiado importantes, é necessário cobrir a maior parte das vezes os alimentos.
- Verificar se a zona onde o forno está pousado está bem limpa; a aspiração das sujidades poderia causar danos.
- Utilizar uma esponja húmida com sabão, para limpar o interior e o exterior do forno, a porta e o recinto.
Os contornos da porta e da caixa devem estar sempre limpos. Se, devido a excesso de sujidades, essas superfícies ficarem estragadas, chamar um técnico especializado antes de utilizar o aparelho.

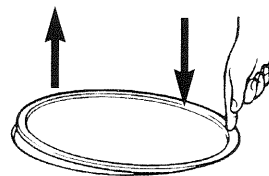


- Não é aconselhado usar produtos abrasivos, álcool ou diluente pois podem deteriorar o aparelho.



- No caso de cheiro ou de forno sujo, fazer ferver água com sumo de limão ou vinagre numa taça durante 2 minutos e limpar as paredes com um pouco de detergente de louça.

- O prato pode ser retirado para limpeza. Para facilitar a retirada, incliná-lo carregando no bordo exterior. Se retirar o sistema de accionamento, evitar fazer penetrar água no furo do eixo do motor. Não esquecer de colocar o eixo de accionamento, o suporte de rolamentos, e o prato giratório.



- Se o aparelho sofreu qualquer avaria :

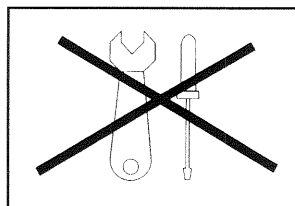
- Verificar de a porta não está deformada.

- Se o aparelho não funcionar, antes de chamar o reparador:

- Verificar a alimentação eléctrica.

- Verificar o fecho correcto da porta.

- Verificar a programação.



ATENÇÃO: nunca tentar fazera intervenção você mesmo.

Em caso de avaria, o seu forno só poderá ser reparado pelo **Serviço Técnico Autorizado**, especialmente estabelecido pelo fabricante.

PERIGO: qualquer intervenção de assistência ou de avaria em que seja necessário tirar a tampa protectora contra a exposição do micro-ondas deve ser feito por pessoa competente.

