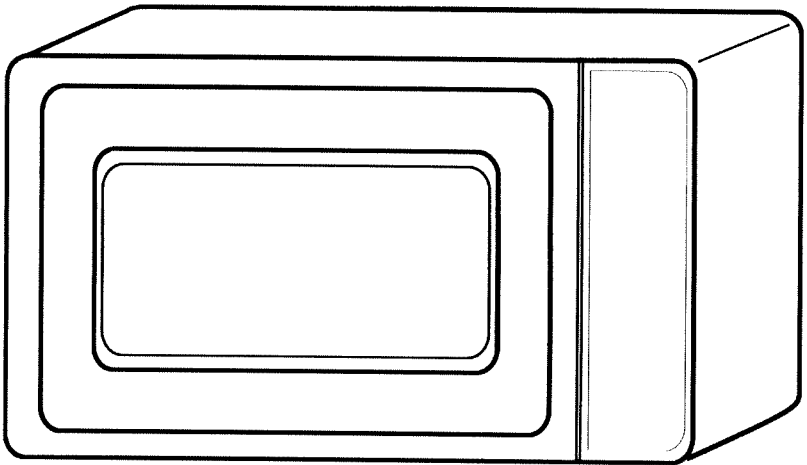


Guide d'utilisation  
Operating instructions  
Manual de instruções



*Four à Micro-ondes*  
*Microwave oven*  
*Forno micro-ondas*

***Brandt***

**FRANÇAIS**

Notice d'utilisation .....page 3

**ENGLISH**

Operating instructions .....page 13

**PORTUGUÊS**

Manual de instruções .....pág 23

# SOMMAIRE

<b>1 - INSTALLEZ-MOI EN TOUTE SECURITÉ</b>	<b>4</b>
• Avant branchement	
• Emplacement	
• Raccordement électrique	
<b>2 - A SAVOIR AVANT DE M'UTILISER</b>	<b>5</b>
• Conseils importants	
<b>3 - COMMENT M'UTILISER</b>	
• Présentation	6
• Bandeau de commande	7
• Programmation de la fonction micro-ondes	8
• Temps de réchauffage des liquides	9
• Tableau d'équivalence des puissances	10
<b>4 - ENTRETIEN COURANT</b>	<b>11</b>

# 1 - Installez-moi en toute sécurité

## Avant branchement

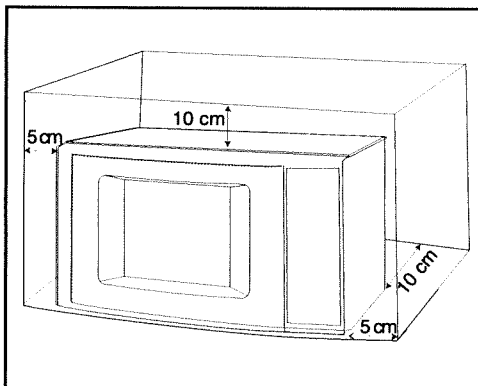
- Vérifiez que votre appareil n'a subi aucune avarie lors du transport (porte déformée, etc...). Si vous constatez un dommage quelconque, avant toute utilisation, contactez votre revendeur.
- Vérifiez la tension du secteur. Dans le cas d'une sous-tension PERMANENTE (200-210 volts), consultez votre installateur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

Choisissez un emplacement qui laisse un espace libre minimum de :

- 5 cm entre les faces latérales de l'appareil et les murs
  - 10 cm au-dessus de votre appareil
  - 10 cm pour la face arrière.
- Veillez à ne rien poser sur le four de manière 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.

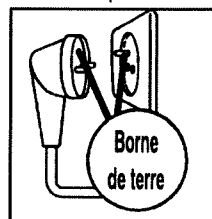
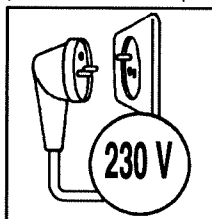


## Raccordement électrique

- 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 ou sa fiche sont abîmés.

**Dans ce cas, faites appel au distributeur ou à un technicien spécialisé formé par le fabricant.**



# A savoir avant de m'utiliser - 2

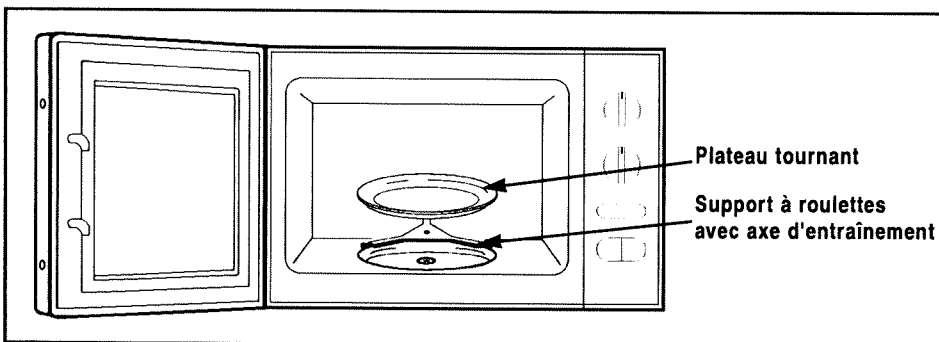
## Conseils importants

---

- **Votre appareil est exclusivement destiné à un usage domestique pour la cuisson, le réchauffage ou la décongélation des aliments.**
- Pour éviter de détériorer votre appareil, **ne jamais le faire fonctionner à vide et sans plateau.**
- Avant toute utilisation, **assurez-vous que les récipients soient appropriés** à l'usage d'un four à micro-ondes (par exemple : verre à feu, porcelaine...).
- Surveillez de temps en temps le four lorsque les aliments sont chauffés ou cuits dans des récipients jetables en matière plastique, papier ou autre matériau combustible.
- **Il est déconseillé d'utiliser des récipients métalliques, des fourchettes, des cuillères, des couteaux ainsi que des liens et agrafes en métal pour sachets de congélation.** Cependant, occasionnellement, vous pouvez procéder à la remise à température d'aliments conditionnés en barquette d'aluminium de faible hauteur (maximum 4 cm) sans le couvercle. Toutefois, le temps de réchauffage sera légèrement plus long. **Dans ce cas veillez à ce que la barquette soit bien positionnée au centre du plateau en verre et qu'en aucun cas elle ne soit en contact avec les parois métalliques ou la porte de l'appareil.**
- Dans le cas de réchauffage :
  - **de biberons**, celui-ci s'effectue **impérativement sans la tétine**, agitez le liquide et testez sa température sur le dos de la main **avant absorption par l'enfant.**
  - **d'aliments pour enfants**, il est impératif de **mélanger** et de **vérifier** la température **avant consommation**, afin d'éviter des brûlures internes graves.
- **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 ou la dégradation irrémédiable de votre four.
- Il est nécessaire 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.**
- **Dans le cas de liquides en ébullition, afin d'éviter un débordement**, attendez 20 secondes avant d'y introduire un élément quelconque et de le sortir de l'appareil.
- Dans le cas de faibles charges (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, conformez-vous aux temps préconisés dans le livre de recettes joint à votre appareil. Ne jamais utiliser les mêmes temps que pour une cuisson au four traditionnel.
- Si l'on constate l'apparition de fumée, garder la porte du four fermée, mettre hors tension ou déconnecter le four de l'alimentation électrique.
- **MISE EN GARDE :** Ne laissez les enfants utiliser le four 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'un usage incorrect.

# 3 - Comment m'utiliser



## Présentation

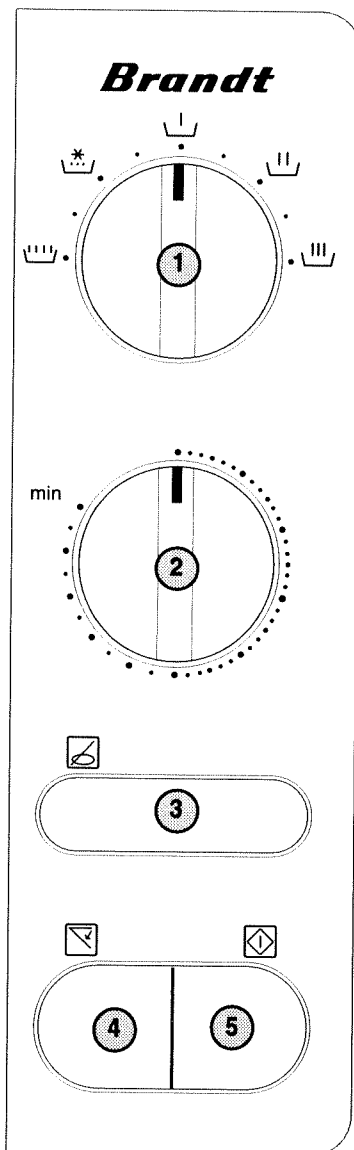


- **Le PLATEAU TOURNANT** : permet une cuisson homogène de l'aliment sans manipulation.
  - Il est guidé dans sa rotation par l'axe d'entraînement et le support à roulettes.
  - Il tourne indifféremment dans les 2 sens.
  - S'il ne tourne pas, vérifiez que tous les éléments soient bien positionnés.
  - Il peut être utilisé comme plat de cuisson. Pour le retirer, appuyez sur le bord extérieur.
  - 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.
- **Le PLATEAU EN POSITION ARRÊT** : permet l'utilisation de grands plats sur toute la surface du four. Dans ce cas, il est nécessaire de tourner le plat ou de mélanger son contenu à mi-programme.

# Comment m'utiliser - 3


## Bandeau de Commande

- ① **Bouton de SELECTION DES FONCTIONS :**  
Ce bouton vous permet de faire varier la puissance micro-ondes de la position MAINTIEN , jusqu'à la position FORTE .
- ② **Bouton de MINUTERIE :**  
Ce bouton vous permet de sélectionner le temps de décongélation, de réchauffage ou de cuisson.  
Pour sélectionner un temps inférieur à deux minutes tournez le bouton au-delà de deux minutes puis revenez en arrière sur la position choisie.
- ③ **Touche ARRÊT PLATEAU :**  
Appuyez sur cette touche pour arrêter la rotation du plateau tournant.
- ④ **Touche d'OUVERTURE DE PORTE :**  
Appuyez sur cette touche pour ouvrir la porte ou pour arrêter l'appareil.
- ⑤ **Touche DÉPART :**  
Appuyez sur cette touche pour débiter le programme. Assurez-vous que la porte soit correctement fermée, dans le cas contraire, votre appareil ne fonctionnera pas.




# 3 - Comment m'utiliser

## Programmation de la fonction micro-ondes

Celle-ci se fait à l'aide du **bouton de sélection des fonctions** dont la puissance varie entre  et .


● Après avoir branché votre appareil

- Ouvrez la porte à l'aide de la touche d'ouverture de porte .

- Placez l'aliment à cuire dans l'appareil, fermez la porte.

- Assurez-vous que la porte soit bien fermée; dans le cas contraire, le four ne fonctionnera pas.


- Sélectionnez le programme à l'aide du bouton de sélection des fonctions.

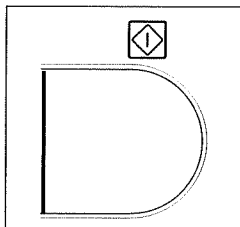
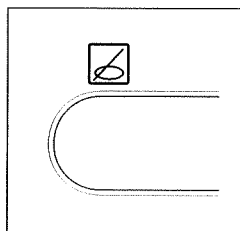
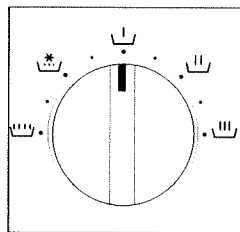
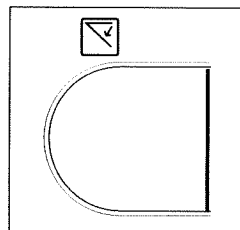
- Dans le cas d'utilisation d'un grand plat, sélectionnez la touche "ARRÊT PLATEAU" . En fin de programme, veuillez à déverrouiller cette touche.

- Sélectionnez le temps à l'aide du bouton de minuterie. Lorsque le temps désiré est inférieur à deux minutes, tournez le bouton de la minuterie au-delà de deux minutes puis revenez en arrière sur la position choisie.

- Appuyez sur la touche "DÉPART" , le plateau tourne, le four s'éclaire.

- La fin de la cuisson est signalée par une sonnerie, le four s'arrête automatiquement, l'éclairage s'éteint.

- Si vous ouvrez la porte avant la fin du programme, appuyez sur la touche "DÉPART"  pour remettre votre appareil en fonctionnement.









# Comment m'utiliser - 3

## Temps de réchauffage des liquides




---

Quelques idées de temps : pour réchauffer les liquides, ou pour les porter à ébullition en cuisson **FORTE**  :

### MW 15 M

	<u>Réchauffer</u>	<u>Porter à ébullition</u>
	1 tasse de 100 ml = 50 s	1/4 l (250 ml) = 2 min 30 s
	2 tasses de 100 ml = 1 min 10 s	1/2 l (500 ml) = 5 min 30 s
	3 tasses de 100 ml = 1 min 30 s	1 l (1000 ml) = 11 min 30 s






### MW 21 M

	<u>Réchauffer</u>	<u>Porter à ébullition</u>
	1 tasse de 100 ml = 50 s	1/4 l (250 ml) = 3 min 30 s
	2 tasses de 100 ml = 1 min 20 s	1/2 l (500 ml) = 6 min
	3 tasses de 100 ml = 1 min 50 s	1 l (1000 ml) = 11 min 30 s

Les temps mentionnés ci-dessus le sont à titre indicatif; *pour toute autre utilisation, se reporter au livre de recettes.*

# 3 - Comment m'utiliser

## Tableau d'équivalence des puissances

	<b>MAINTIEN</b>	Pour maintenir au chaud, mettre à température ou décongeler du beurre, de la crème, du fromage, de la glace ou tout autre aliment délicat.
	<b>DÉCONGÉLATION ou CUISSON TRÈS DOUCE</b>	Pour décongeler de la viande, du poisson, des fruits, du pain, des viennoiseries, ou pour terminer des cuissons délicates.
	<b>MIJOTAGE</b>	Pour terminer les préparations commencées en "CUISSON FORTE", telles que haricots, lentilles, laitages.
	<b>CUISSON DOUCE</b>	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...
	<b>CUISSON FORTE</b>	Pour cuire ou réchauffer les légumes, poissons, volailles et potages... Pour réchauffer tous vos plats cuisinés frais ou congelés... Pour mettre à température les plats préparés et les légumes surgelés.

# Entretien courant - 4

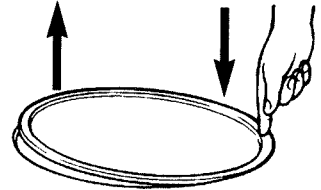
- L'entretien régulier de votre appareil vous permettra de le garder en bon état de marche. Pour éviter les salissures trop importantes, il est nécessaire de couvrir les récipients dans la plupart des cas.

- Le nettoyage des appareils possédant uniquement la fonction micro-ondes se fait au moyen d'une éponge humide et savonneuse, tant pour l'intérieur que pour l'extérieur.



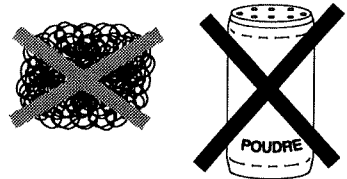
- En cas d'odeur ou de four encrassé, faites bouillir de l'eau additionnée de jus de citron ou de vinaigre dans une tasse pendant 2 min et nettoyez les parois avec un peu de liquide vaisselle.
- Pour les appareils munis d'éléments chauffants, la porte, le dessus et les sorties d'air arrière sont très chaudes. Veillez à ne pas toucher ces parties. Procédez au nettoyage, lorsque le four est encore tiède, à l'aide d'un tampon au savon en fine laine d'acier, en veillant à ce que le four soit suffisamment refroidi pour éviter les brûlures.

- Le plateau peut être retiré pour 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 le plateau.*



- Les pourtours de la porte et de l'enceinte doivent être propres en permanence. Si, par excès de salissures, ces surfaces se trouvent endommagées, faites appel à un technicien spécialisé avant d'utiliser votre appareil.

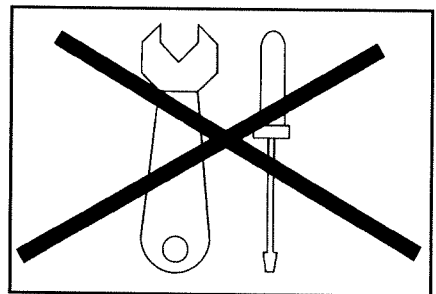
- L'emploi de produits abrasifs, d'alcool ou de diluant est déconseillé; ils sont susceptibles de détériorer l'appareil.



- Si l'appareil a subi une avarie quelconque :
  - Vérifiez que la porte n'est 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.**



Seul un Service Technique spécialement formé à cet effet par le fabricant pourra être autorisé à réparer votre four en cas de panne. Dans le cas contraire, la garantie ne saurait s'appliquer.



# CONTENTS

<b>1 - INSTALLATION</b>	<b>14</b>
• Before connecting	
• Location	
• Electrical connection	
<b>2 - WHAT YOU NEED TO KNOW</b>	<b>15</b>
• Recommendations	
<b>3 - HOW TO USE YOUR MICROWAVE</b>	
• Presentation	16
• Control panel	17
• Programming the microwave function	18
• Sample time settings for liquids	19
• Power levels	20
<b>4 - CARE &amp; CLEANING</b>	<b>21</b>

# 1 - Installation

## Before connecting

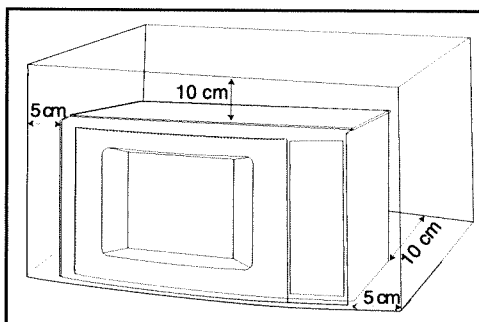
- **Make sure that your oven has not suffered any damage during transport (deformed door, etc.). If you see any signs of damage, contact your dealer before use.**
- Check the power voltage. If there is a PERMANENT undervoltage (200-210 volts), consult your electrician.

## Location

- The oven is meant to be set (or built-in) to a work surface at least 85 cm above ground.
- Place the oven on a flat and horizontal surface, away from any source of heat or steam.
- Make sure that air circulates freely around the oven.

Leave sufficient space around the oven:

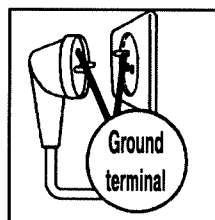
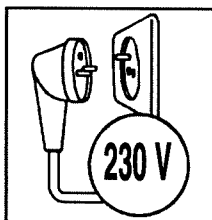
- 5 cm between the sides of the oven and any objects
- 10 cm above the oven
- 10 cm behind the oven.



- Never place anything on the oven, so as not to obstruct the ventilation louvers at the back.
- 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 built-in kit, consult your dealer.

## Electrical connection

- Your installation must be protected by a 16 Amp thermal fuse.
- It is mandatory to use a power supply 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 or its plug are damaged. **In either case, call in a specialized technician trained by the manufacturer.**



# What you need to know - 2

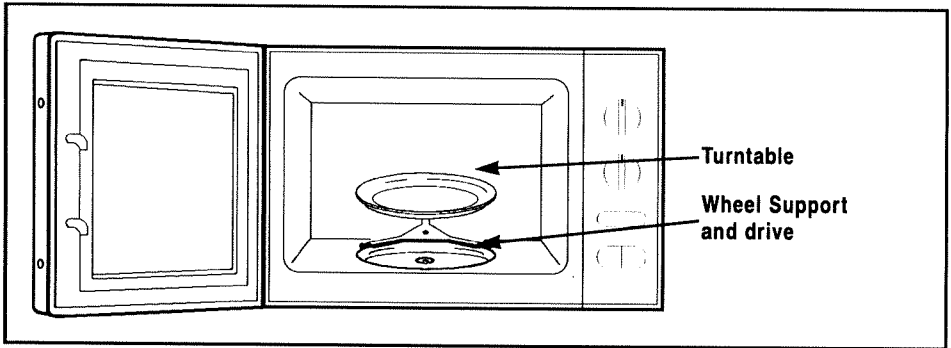
## Recommendations

---

- **Your appliance is designed exclusively for the domestic purposes of cooking, reheating or defrosting foods.**
- To avoid deterioration of your microwave oven, **never operate it empty or without the turntable.**
- Before use, **make sure that the recipients are appropriate** for microwave usage (e.g. : heat resistant glass, porcelain, etc.).
- Be sure to watch closely when heating or cooking foods in disposable plastic or paper containers or any other combustible material.
- **It is not advisable to use metal recipients, forks, spoons or knives or metal ties or staples for deep-freeze bags.** However, you can occasionally warm food packed in shallow aluminum trays (maximum 4 cm) without the lid. The heating time will be slightly longer. **When so doing, make sure that the tray is placed on the center of the glass plate and is never allowed to come into contact with the metal walls or door of the appliance.**
- When warming :
  - **baby bottles**, be sure to **remove the nipple**, **shake** the liquid and **test** the temperature on the back of your hand **before feeding**.
  - **children's foods**, it is essential to stir and **check** the temperature before serving to avoid serious internal burns.
- **The heating or cooking of boiled, coddled or fried eggs by microwave is prohibited.** They can burst and cause serious burns or irremediable damage to your oven.
- It is necessary to cover foods in most cases. They 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 recipient**.
- **To prevent liquids from boiling over, wait 20 seconds** before adding anything to boiling liquids, or removing them from the oven.
- 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 for traditional ovens.
- If smoke appears, keep the oven door closed and disconnect the oven or turn it off.
- **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.

# 3 - How to use your microwave

## Presentation





- **The TURNTABLE** : ensures equal cooking of food throughout with no need to intervene.
  - Rotation is guided by the drive shaft and the wheel support.
  - The turntable rotates in both directions.
  - If it does not turn, make sure that all the components are in the proper position.
  - You may also use it as a cooking dish.
  - To remove, press down on the outer edge and lift out.
  - 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.
- **TURNTABLE OFF** : to enable use of large dishes which take up the oven's entire surface area. When the turntable is stopped, the dish must be turned or its contents stirred half way through cooking.



# How to use your microwave - 3

## Control panel

### ① Power level selector:

To select the microwave power level, from KEEP WARM  to HIGH COOK .

### ② Timer :

Used to select the time for defrost, reheat, or cook functions. For a setting under 2 minutes, turn the timer knob beyond 2 minutes then come back to the desired setting.

### ③ STOP TURNTABLE button:

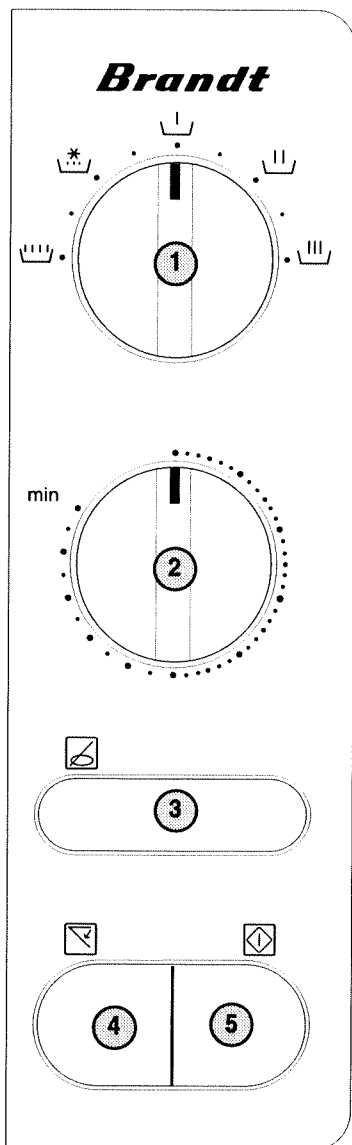
Press to stop turntable from revolving.

### ④ OPEN DOOR button:

Press to open the door or stop the oven.



### ⑤ START button:

Press to start program. Make sure the door is properly closed otherwise the oven will not operate.







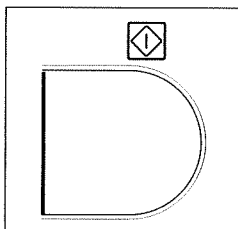
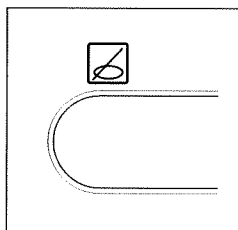
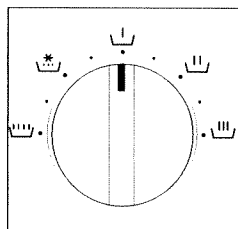
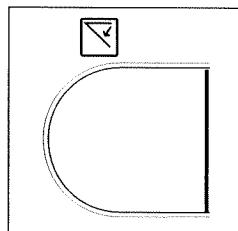
# 3 - How to use your microwave

## Programming the microwave function

The microwave function is programmed with the power level selector, ranging from  to .

● After connecting your microwave oven :

- Open the door by pressing the door open button. .
- Place the food to be cooked in the microwave oven and close the door.
- Make sure the door is properly closed otherwise the oven will not operate.
- Select the program by means of the power level selector.
- If using a large dish, select the "STOP TURNTABLE" button . *after use be sure to remember to unlock this control.*
- Select the time using the **timer knob**. For a setting under 2 minutes, turn the timer knob beyond 2 minutes than come back to the desired setting.
- Press the "START" button , the turntable will turn and the oven light will come on.
- The end of cooking is indicated by a bell. The oven stops automatically, the light goes off.
- If you open the door before the end of the program, press the "START" button  to start up your microwave again.



# How to use your microwave - 3




## Sample time settings for liquids

---

Sample time settings for heating up liquids or bringing to boil on HIGH COOK  :

### MW 15 M

#### Heat




	1 cup : 100 ml =	50 s
	2 cups : 100 ml =	1 min 10 s
	3 cups : 100 ml =	1 min 30 s

#### Bring to boil

1/4 l (250 ml) =	2 min 30 s
1/2 l (500 ml) =	5 min 30 s
1 l (1000 ml) =	11 min 30 s

### MW 21 M

#### Heat

	1 cup : 100 ml =	50 s
	2 cups : 100 ml =	1 min 20 s
	3 cups : 100 ml =	1 min 50 s






#### Bring to boil

1/4 l (250 ml) =	3 min 30 s
1/2 l (500 ml) =	6 min
1 l (1000 ml) =	11 min 30 s

Above-mentioned times are approximate; *refer to the cookbook for further information.*

# 3 - How to use your microwave

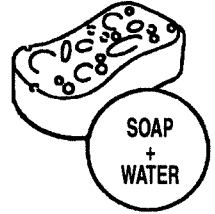
## Power levels

	<b>KEEP WARM</b>	To keep warm, warm up or defrost butter, cream, cheese, or any other delicate food.
	<b>DEFROST or VERY LOW COOK</b>	To defrost meat, fish, fruit, bread, pastry, or to finish cooking delicate dishes.
	<b>SIMMER</b>	To finish cooking dishes begun on "HIGH COOK", like beans, lentils or milk-based dishes.
	<b>LOW COOK</b>	To finish cooking dishes begun on "HIGH COOK", liable to burn on the surface, such as veal or pork roasts. To cook with low heat fish such as red mullet, sardines, etc...
	<b>HIGH COOK</b>	For vegetables, fish, poultry and soup. To heat all cold or defrosted pre-cooked dishes. To warm pre-cooked dishes and deep-frozen vegetables.

# Care & cleaning - 4

- **Regular maintenance of your oven will keep it in sound operating condition. To prevent heavy soiling, it is preferable to cover recipients whenever possible.**

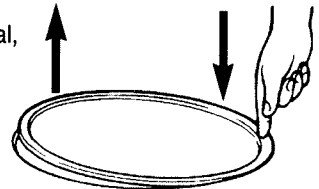
- The cleaning of ovens with a microwave function only is carried out using a damp soapy sponge both on the inside and outside.



- 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.

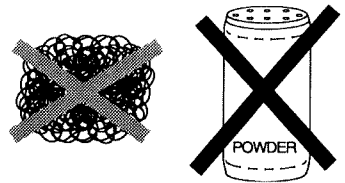
- If your oven has a grill or forced heat function, clean while the oven is still warm using a fine steel wool soapy pad, making sure the oven is cool enough to avoid burning.

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



- The edges of the door and enclosure must be kept clean at all times. If these surfaces are damaged by excessive soiling, call in a specialized technician before using your oven.

- It is not advisable to use abrasives, alcohol or solvents. They are liable to damage the oven.

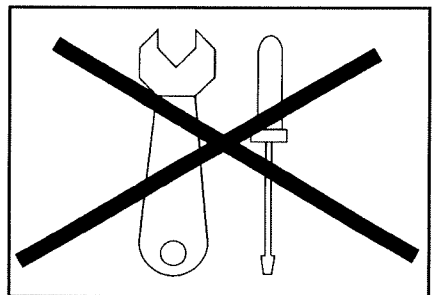


- If the equipment has sustained any damage :  
- **Check that the door is not deformed.**

- If the oven does not operate, before calling in the repairman :

- Check the electrical supply.
- Check that the door is properly closed.
- Check your programming.

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



Only authorized Technical Personnel specially trained by the manufacturer can repair your oven. Unauthorized repair will render the manufacturer's guarantee invalid.



# **INDICE**

<b>1 - INSTALAÇÃO</b>	<b>24</b>
• Antes de fazer a ligação	
• Localização	
• Ligação eléctrica	
<b>2 - RECOMENDAÇÕES</b>	<b>25</b>
• Muito importante	
<b>3 - COMO UTILIZAR O SEU MICRO-ONDAS</b>	
• Apresentação	26
• Quadro de comando	27
• Programação da função micro-ondas	28
• Tabelas dos períodos de tempo para bebidas	29
• Equivalência dos símbolos	30
<b>4 - LIMPEZA</b>	<b>31</b>

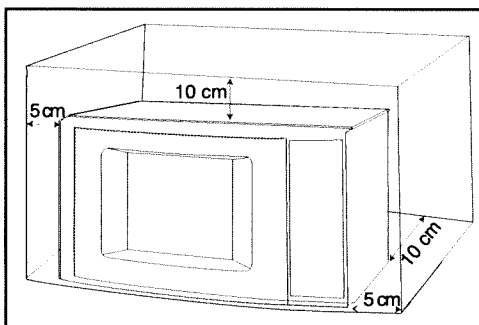
# 1 - Instalação

## Antes de fazer a ligação

- Verifique se o aparelho não sofreu nenhuma avaria durante o transporte (porta deformada, etc.). Se observar qualquer dano, antes de qualquer utilização, contacte o seu vendedor.
- Verifique a tensão da rede. No caso de subtensão PERMANENTE (200-210 volts), consulte o seu instalador electricista.

## Localização

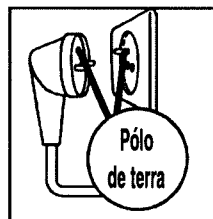
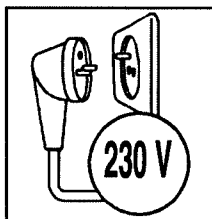
- Este aparelho destina-se a ser pousado (ou encastrado conforme o caso) numa bancada situada a pelo menos 85 cm do chão.
- Colocar o aparelho numa superfície plana e horizontal.
- Escolher um local afastado de qualquer fonte de calor ou de vapor.  
Verificar a livre circulação do ar em torno do forno. Deixar um espaço suficiente entre o aparelho e a parede, de 5 cm de lado, 10 cm na traseira e sobre o seu aparelho.



- 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.
- 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. Nesse caso, chamar um técnico especializado formado pelo fabricante.





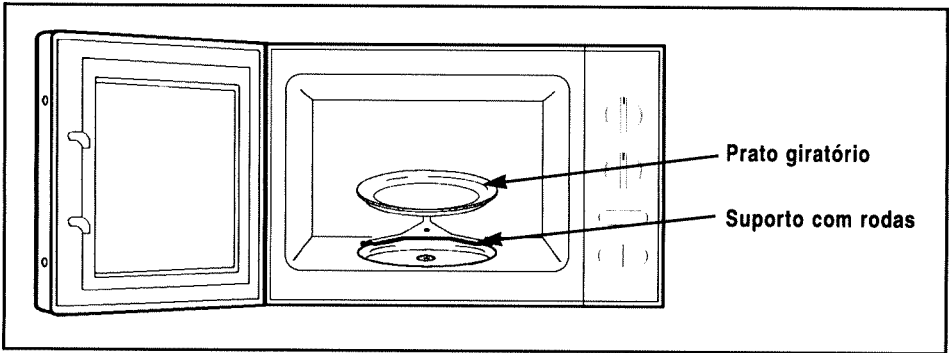
## Muito importante

---

- **O seu aparelho destina-se exclusivamente a um uso doméstico para cozer, aquecer ou descongelar alimentos.**
- Para evitar a deterioração do seu aparelho, **nunca fazer funcionar em vazio e sem prato.**
- Antes de qualquer utilização, **verifique se os recipientes são adaptados** ao uso no microondas (por exemplo; vidro para fogo, porcelana...).
- Verifique de vez em quando o forno quando os alimentos são aquecidos ou cozinhados em recipientes descartáveis em matéria plástica, papel ou outro material combustível.
- **Não é aconselhado usar recipientes metálicos, garfos, colheres ou facas, assim como laços e agrafos em metal para sacos de congelação.** Contudo, ocasionalmente, pode aquecer alimentos acondicionados em embalagens de alumínio de pequena altura (máximo 4 cm) sem a tampa. No entanto, o tempo de aquecimento será um pouco mais longo. **Nesse caso, colocar a embalagem bem no centro do prato de vidro e verificar se não fica nunca em contacto com as paredes metálicas ou a porta do aparelho.**
- No caso de aquecimento:
  - **de biberão**, deve fazer-se **imperativamente sem a tetina, agitar** o líquido e **verificar** a temperatura nas costas da mão **antes de consumir.**
  - **de alimentos para crianças**, é imperativo **misturar e verificar** a temperatura antes de consumir, para evitar queimaduras internas graves.
- **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.
- Na maior parte dos casos, é necessário cobrir os alimentos. Ficam mais saborosos e o aparelho fica limpo. No entanto, antes de cozer alimentos ou aquecer líquidos numa garrafa ou num recipiente hermético, deve **retirar a rolha ou a tampa.**
- **No caso de líquido a ferver**, para evitar um derrame, esperar 20 segundos antes de introduzir um elemento qualquer e retirar do aparelho.
- No caso de cargas pequenas (uma salsicha, um croissant, etc.) colocar um copo de água ao lado do alimento.
- **Os tempos demasiado longos podem secar e carbonizar o alimento.** Para evitar tais incidentes, siga os tempos recomendados no livro de receitas que acompanha o aparelho. Nunca utilizar os mesmos tempos que para um cozinhado no forno tradicional.
- Se aparecer fumo, manter a porta do forno fechada, apagar o forno ou desligar da tomada eléctrica.
- Permita que as crianças utilizem o aparelho apenas depois de as ter esclarecido sobre o funcionamento do aparelho e de as ter alertado para o perigo que representa o funcionamento indevido.

# 3 - Como utilizar o seu micro-ondas

## Apresentação





- **PRATO GIRATÓRIO:** permite cozer o alimento de forma homogênea e sem manipulação.
  - É guiado na sua rotação pelo eixo de accionamento e o suporte com rodas.
  - Gira 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.
  - Não faça tournar manualmente o suporte o rouletas, você risca da détériorar o sistema do trabalho. En casa de mà circulação esteja certo que não à nada que estorve en baixo da mesa do trabalho.
- **PRATO NA POSIÇÃO PARADA:** permite utilizar assadeiras grandes em toda a superfície do forno. Nesse caso, é necessário rodar o prato ou misturar o conteúdo a meio do cozinhado.

# Como utilizar o seu micro-ondas - 3

## Quadro de Comando

① **Botão de SELECÇÃO DAS FUNÇÕES**

para a marcação das funções,  - .

② **Botão TEMPO :**

Este botão permite programar o tempo de DESCONGELAÇÃO, AQUECIMENTO, ou COZEDURA.

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

③ **Tecla PARAGEM TABULEIRO :**

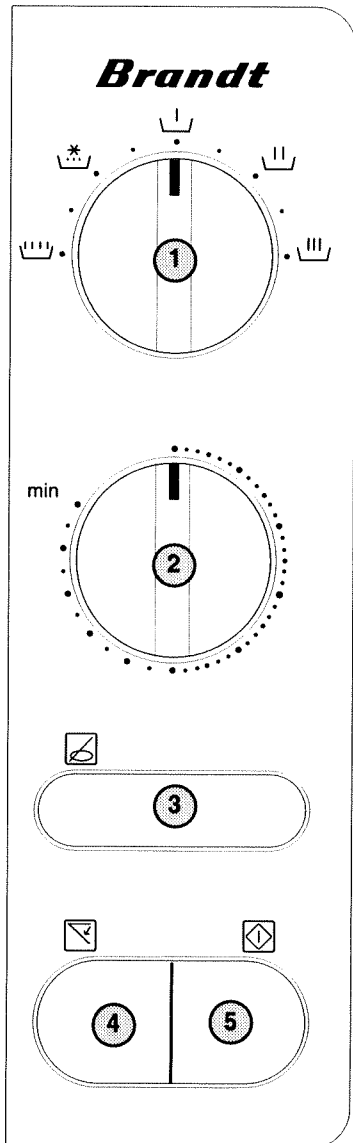
Pressionar esta tecla para parar a rotação do prato giratório.

④ **Tecla ABERTURA DA PORTA :**

Pressionar esta tecla para abrir a porta ou para parar o aparelho.

⑤ **Tecla ARRANQUE :**

Pressionar esta tecla para iniciar as funções seleccionadas. Verificar se a porta está bem fechada, caso contrário o forno não funciona.




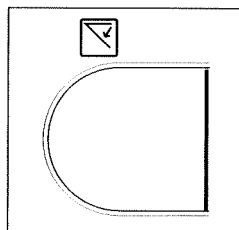
# 3 - Como utilizar o seu micro-ondas

## Programação da função micro-ondas

Por meio do **botão de selecção das funções** cuja potência varia entre  e .

- Depois de ligar o forno à corrente :

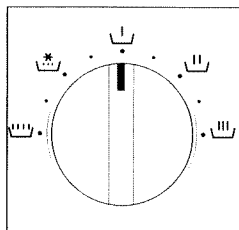
- Abrir a porta com a tecla de abertura da porta .




- Colocar no aparelho o alimento a cozinhar, fechar a porta.

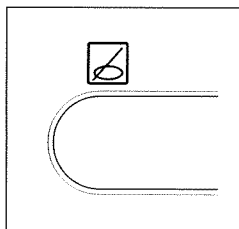
- Verificar se a porta está bem fechada, caso contrário o forno não funciona.


- Seleccionar a potência micro-ondas com o botão de selecção das funções.




- Se usar uma assadeira grande, seleccione a tecla "PARAGEM PRATO" . No fim do programa, destrancar esta tecla.

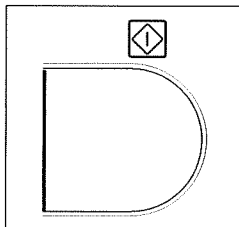
- Seleccionar o tempo com o botão do temporizador. Quando o tempo desejado for inferior a dois minutos, rodar o botão do temporizador além dos dois minutos e voltar atrás até à posição desejada.



- Carregar na 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.

- Se abrir a porta antes do fim do programa, carregar na tecla "ARRANQUE"  para ligar de novo o aparelho.






# Como utilizar o seu micro-ondas - 3




## Tabelas dos períodos de tempo para bebidas

Tabelas para aquecer ou para ferver líquidos - **COZER FORTE**  :

### MW 15 M

	<u>Aquecimento</u>	<u>Ebulição</u>
	1 chávena de 100 ml = 50 s	1/4 l (250 ml) = 2 min 30 s
	2 chávenas de 100 ml = 1 min 10 s	1/2 l (500 ml) = 5 min 30 s
	3 chávenas de 100 ml = 1 min 30 s	1 l (1000 ml) = 11 min 30 s






### MW 21 M

	<u>Aquecimento</u>	<u>Ebulição</u>
	1 chávena de 100 ml = 50 s	1/4 l (250 ml) = 3 min 30 s
	2 chávenas de 100 ml = 1 min 20 s	1/2 l (500 ml) = 6 min
	3 chávenas de 100 ml = 1 min 50 s	1 l (1000 ml) = 11 min 30 s

Os períodos de tempo indicados são meramente orientativos; *se desejar ter uma orientação mais minuciosa, deverá utilizar o livro de receitas.*

# 3 - Como utilizar o seu micro-ondas

## Equivalência dos simbolos (funções M-O)

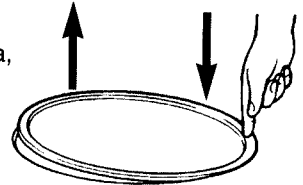
	<b>MANTER</b>	Para manter quente. Para pôr em temperatura ou descongelar manteiga, natas, queijo, gelado ou qualquer outro alimento frágil.
	<b>DESCONGELAÇÃO ou COZER MUITO BRANDO</b>	Para descongelar carne, peixe, frutas, pão, pastelarias... ou para terminar cozinhados frágeis.
	<b>APURAR</b>	Para terminar as preparações começadas em "COZER FORTE", tais como feijão, lentilhas, doces de leite.
	<b>COZER BRANDO</b>	Para terminar o cozinhado de pratos começados em "COZER FORTE" que podem cozer demais na superfície, como vitela ou porcoassados... Para cozinhar peixes frágeis: salmonetes, sardinhas.
	<b>COZER FORTE</b>	Para legumes, peixes, aves e sopas. Para aquecer todos os restos, pratos feitos frescos ou congelados. Para pôr em temperatura os pratos preparados e os legumes congelados.

# Limpeza - 4

- 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.
- A limpeza dos aparelhos que têm apenas a função micro-ondas faz-se com uma esponja húmida e detergente, tanto no interior como no exterior.
- 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.

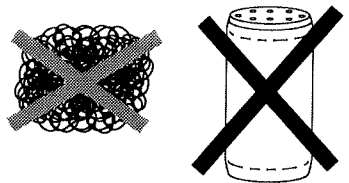


- Se o forno tiver uma função grelhador ou calor circulante, limpar quando o forno estiver ainda morno, com um esfregão em palha de aço fina e sabão, tendo cuidado com a temperatura do forno para evitar queimaduras.
- O prato pode ser retirado para limpeza. Para facilitar a retirada, incliná-lo carregando no bordo exterior. Se retirar o sistema de accionamento, evitar fazer penetrar água no furo do eixo do motor. *Não esquecer de colocar o prato.*



- 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.

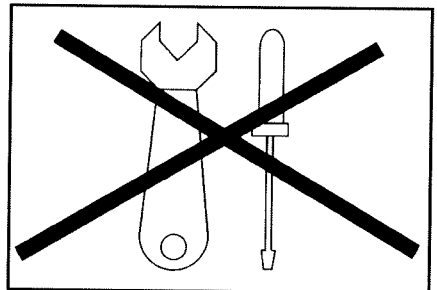


- Se o aparelho sofreu qualquer avaria :  
- **Verificar de a porta não está deformada.**

- 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. Caso não fosse assim, ficaria sem efeito a garantia que V. possui.

87 X 5356

Codes : 87 X 5356 - 98103-01 - 4/98

87 X 5356  
5356