

ANTES DE UTILIZAR

RETIRANDO DA EMBALAGEM E INSTALANDO

Bastando seguir as etapas básicas contidas nestas duas páginas é possível realizar uma verificação rápida do funcionamento adequado do forno. Preste atenção especial às orientações sobre o local de instalação do forno. Ao retirá-lo da embalagem, verifique se todos os acessórios e materiais de embalagem também foram removidos. Verifique se o forno não foi danificado durante o transporte.

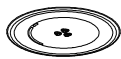
- 1 Retire o forno da embalagem e coloque-o sobre uma superfície plana e nivelada.



EIXO DO PRATO



BANDEJA CRISP



BANDEJA DE VIDRO



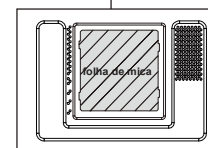
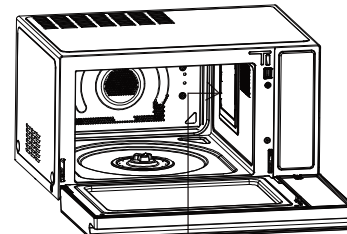
ANEL ROTATÓRIO



PRATELEIRA ELEVADA



PRATELEIRA BAIXA



* Não remova a folha de mica

Método de utilização de acessórios conforme o modo

	Micro-ondas	Grill	Convecção	Micro-ondas+Grill	Micro-ondas+Conv
BANDEJA DE VIDRO	O	O	O	O	O
Prateleira elevada	-	O	O	O	O
Prateleira baixa	-	O	O	O	O
Bandeja CRISP	O	O	O	O	O

Cuidado: utilize acessórios conforme os guias de cozimento!

O Aceitável

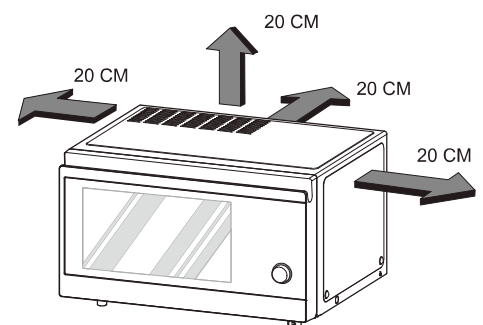
- Não aceitável



OBSERVAÇÃO

- Utilize sempre os acessórios adequados referentes a cada modo de operação.
- A utilização inadequada pode resultar em danos ao forno e acessórios, ou ainda provocar uma faísca e incêndio.
- Não remova a folha de mica da cavidade (placa de prata) no interior do forno.
- A folha de mica está lá para proteger os componentes do forno de micro-ondas contra salpicos de alimentos.

- 2 Instale o forno no local nivelado de sua preferência, com altura superior a 85 centímetros, verificando se há um espaço mínimo de 20 cm acima, atrás, à direita e à esquerda para ventilação adequada. A frente do forno deve estar a pelo menos 8 cm da borda da superfície, a fim de evitar tombamento. Existe uma saída de exaustão na parte inferior ou lateral do forno. O bloqueio da saída pode danificar o forno. Se você utiliza o forno de micro-ondas em um espaço fechado ou em um armário, pode haver uma piora no fluxo de ar de resfriamento do produto. Isto pode resultar na diminuição do desempenho e redução da vida útil. Se possível, utilize o forno de micro-ondas sobre uma bancada.



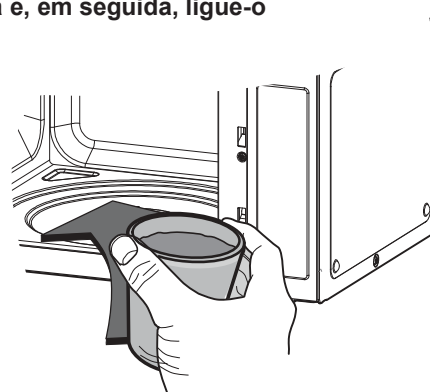
! OBSERVAÇÃO

- Este forno não deve ser utilizado para serviços de buffet comercial.

3 Conecte o forno a uma tomada doméstica padrão. Verifique se ele é o único aparelho conectado a esta tomada. **Se o forno não funcionar adequadamente, desligue-o da tomada elétrica e, em seguida, ligue-o novamente.**

4 Puxe o puxador da porta do forno para abri-la. Instale o anel rotatório no interior do forno e instale a bandeja de vidro por cima.

5 Encha o recipiente de segurança do micro-ondas com 300 mL (1/2 caneca) de água. Coloque-o sobre a bandeja de vidro e feche a porta do forno. Em caso de dúvidas sobre o tipo de recipiente que deve ser utilizado, consulte "Utensílios resistentes à micro-onda".



6 Pressione o botão PARAR/CANCELAR e, em seguida, pressione o botão INICIAR novamente para configurar 30 segundos de tempo de cozimento.



7 O VISOR fará uma contagem regressiva a partir de 30 segundos. Quando ele alcança o zero, um BIPE é emitido. Abra a porta do forno e teste a temperatura da água.

Se o forno estiver funcionando, a água deve estar quente.

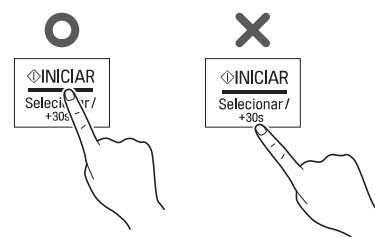
Cuidado ao remover o recipiente, pois ele pode estar quente.



8 Misture ou agite o conteúdo de mamadeiras e potes de alimentos de bebês e verifique a temperatura antes do consumo a fim de evitar queimaduras.

9 O reconhecimento dos botões pode falhar nas seguintes situações:

- Apenas a área exterior do botão é pressionada.
- O botão é pressionado por uma unha ou ponta do dedo.



! OBSERVAÇÃO

Não utilize luvas de borracha ou luvas descartáveis.

Ao limpar o painel de controle sensível ao toque com uma toalha úmida, remova a umidade do painel de controle sensível ao toque ao terminar.

10 A configuração do tempo de cozimento deve ser inferior às dos fornos de micro-ondas comuns (700 W, 800 W) devido à relativamente elevada potência de saída do produto. O aquecimento excessivo com o produto pode provocar acúmulo de umidade na porta.

11 Todas as receitas contidas neste livro contém intervalos de tempo de cozimento. Em geral, você perceberá que o alimento continua mal cozinhado no nível inferior do intervalo de tempo. Se preferir, você pode cozinhar o alimento além do tempo máximo fornecido. A regra número um deste livro é: Receitas com tempos de cozimento mais conservadores são melhores, até porque alimento que passou do ponto não tem mais volta.