

Forno Combinado Falante

Cobolt Speechmaster

Manual de Utilização

Obrigado por adquirir um Forno Combinado Falante Cobolt (Cobolt Speechmaster Talking Combination Oven).

Antes de ligar o seu forno à eletricidade, leia atentamente as instruções, particularmente as que dizem respeito à **INSTALAÇÃO** e aos **AVISOS & PRECAUÇÕES** de **SEGURANÇA**.

Dentro do forno encontrará este livro de instruções, um prato rotativo de vidro, um anel do prato rotativo e uma prateleira em grelha metálica.

INSTALAÇÃO

1. Retire todos os materiais de embalagem e os acessórios e guarde-os para o caso de precisar de devolver o forno um dia mais tarde.
2. Coloque o forno numa superfície estável e plana. Tenha o cuidado de deixar um espaço livre de pelo menos 30 cm por cima, e de pelo menos 10 cm por trás e dos lados do forno, para permitir uma ventilação adequada. As ranhuras de ventilação situam-se na parte superior e na parte detrás do forno - se obstruir estas ranhuras, poderá danificar o forno.
3. Certifique-se de que o anel rotativo está posicionado ao centro na base do forno; certifique-se também de que o prato rotativo está colocado sobre o pilar central e assente no anel rotativo.
4. Ligue o forno a uma tomada de 230 volts e 13 amperes. Certifique-se de que o forno é o único aparelho ligado a essa tomada. Outros eletrodomésticos, especialmente frigoríficos, quando ligados à mesma tomada dupla ou ao mesmo circuito de alimentação, podem afetar o funcionamento do forno.

5. NÃO LIGUE AINDA O FORNO! Primeiro leia os seguintes AVISOS & PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA.

AVISOS E PRECAUÇÕES DE SEGURANÇA

ESTE APARELHO PODE AQUECER MUITO DURANTE A UTILIZAÇÃO DO GRILL OU NA MODALIDADE DE CONVECÇÃO. NÃO COLOQUE NADA EM CIMA DO FORNO E TENHA CUIDADO QUANDO TOCAR NA PARTE EXTERIOR OU NA PORTA. RECOMENDAMOS QUE USE SEMPRE PEGAS OU LUVAS DE FORNO. NÃO TOQUE NA PARTE SUPERIOR DA CAVIDADE DO FORNO DURANTE OU APÓS A SUA UTILIZAÇÃO PORQUE O *GRILL* PODE ESTAR EXTREMAMENTE QUENTE. NÃO UTILIZE EMBALAGENS PLÁSTICAS OU INFLAMÁVEIS COM O *GRILL* OU NA MODALIDADE DE CONVECÇÃO, OU SE O FORNO AINDA ESTIVER QUENTE DEVIDO A UTILIZAÇÃO RECENTE.

Este aparelho deve estar ligado à terra.

Se precisar de abrir a porta do forno enquanto estiver a cozinhar, tem de pressionar o botão STOP para interromper o programa. Depois de fechar a porta, pressione o botão START (INICIAR) para continuar a cozinhar.

Não coloque qualquer objeto entre a boca do forno e a porta, nem deixe acumular sujidade ou resíduos de produtos de limpeza nas superfícies de vedação.

Não utilize o forno se este estiver danificado. É muito importante que a porta do forno feche bem, não esteja empenada nem tenha o vidro partido, que as dobradiças e fechos não estejam partidos nem soltos e que as superfícies de vedação, incluindo a da porta, estejam limpas e em perfeito estado.

Pequenas e/ou grandes reparações não devem ser efetuadas senão por técnicos qualificados.

Certifique-se de que os tempos de cozedura são corretamente programados; se forem ultrapassados, o forno pode incendiar-se ou ficar danificado. Não use o forno para secar roupa nem utilize utensílios de madeira, pois podem incendiar-se.

Não ponha o prato giratório na água logo a seguir a cozinhar, pois pode quebrar.

Pique a casca das maçãs, batatas etc., e não cozinhe ovos com casca para evitar que rebentem.

Não tente fazer fritos no forno.

Tenha cuidado quando retirar líquidos quentes do forno. Podem ter aquecido acima do ponto de ebulição e, sem aparentes sinais de fervura, podem provocar queimaduras ao fervilhar para fora do recipiente. Aguarde alguns minutos antes de abrir a porta.

Se o sistema falante do forno não avisar sempre que a porta é aberta ou fechada, ou não funcionar corretamente enquanto estiver a usar o forno, desligue-o da tomada e telefone para o representante da Cobolt Systems Limited antes de uma nova utilização.

FUNCIONAMENTO DO FORNO

Na realidade este forno é um “Três em Um”, em que as três valências podem ser usadas separadamente ou em conjunto. É um micro-ondas de 900 Watts, um grill e um forno de convecção. Quando usados separadamente, funcionam como fornos convencionais, só que são fornos falantes. Quando usados em conjunto, especialmente quando se utiliza a pré-programação para cozinhar e assar, permitem cozinhar refeições em metade do tempo de um forno convencional, deixando os alimentos tostados e estaladiços, coisa que um micro-ondas por si só não consegue fazer.

FORNO MICRO-ONDAS

As micro-ondas são uma forma de energia que se assemelha às ondas do rádio ou da televisão e à luz do dia. Tudo transmite micro-ondas, inclusive as pessoas, mas habitualmente estas ondas propagam-se para o exterior através da atmosfera, desaparecendo sem deixar consequências. O seu forno micro-ondas é concebido para transformar eletricidade em energia de micro-onda através de um magnetron. Estas

micro-ondas são depois direcionadas para a zona de cozedura. Conseguem penetrar materiais como vidro, porcelana papel isto é, os materiais de que são feitos os recipientes próprios para micro-ondas, não conseguem passar através das paredes metálicas do forno, nem através da placa inserida na porta.

As micro-ondas aquecem os alimentos penetrando a sua superfície e comunicando calor à percentagem de água que eles contêm.

Embora não aqueçam diretamente os recipientes, estes podem ficar quentes por estarem em contato com os alimentos.

Procure na secção anterior informação relativa às precauções e técnicas específicas para cozinhar em micro-ondas.

GRILL

O sistema grill encontra-se na parede superior da cavidade do forno.

Como atinge temperaturas extremamente elevadas, deve ter-se cuidado para não lhe tocar enquanto estiver a ser usado.

Deve usar-se a grelha metálica quando se grelham alimentos.

É aconselhável colocar uma travessa ou um tabuleiro para recolher os pingos, entre o tabuleiro de vidro e a grelha.

FORNO DE CONVECÇÃO

O componente de aquecimento encontra-se atrás da parede do fundo do interior do forno. Não está visível mas, como qualquer forno com ventilador, as paredes interiores aquecem muito, por isso deve ter o cuidado de não lhes tocar sem proteger as mãos.

Este forno funciona com uma ventoinha que faz circular ar, primeiro por cima do componente de aquecimento e depois por todo o interior do forno, antes de o expelir pelas ranhuras de ventilação. Pode e deve usar-se a rede metálica durante a cozedura por convecção.

PAINEL DE CONTROLO

O seu forno tem um painel de controlo, na parte da frente à direita, com 19 botões dispostos em 7 filas. À esquerda do painel, do lado direito da porta, encontra-se um puxador que se utiliza para abrir a porta.

Os botões do painel de controlo estão dispostos como mostra a página seguinte.

BOTÕES DA ESQUERDA PARA A DIREITA

EM FILAS DE CIMA PARA BAIXO

Fila 1 - CLOCK (RELÓGIO), TIMER (TEMPORIZADOR)

Fila 2 - MICROWAVE (MICRO-ONDAS), GRILL

Fila 3 - COMBI, CONVECTION (CONVECÇÃO)

Fila 4 - AUTO DEFROST (AUTO DESCONGELAR), AUTO COOK (AUTO COZINHAR), AUTO ROAST (AUTO ASSAR)

Fila 5 - TEMP DOWN or LESS (BAIXAR OU DIMINUIR TEMPERATURA); TEMP UP or MORE (SUBIR OU AUMENTAR TEMPERATURA)

Fila 6 - 10 MIN ou 1 lb/1kg. 1 MIN ou 1 oz/100gm. MÉTRICO OU IMPERIAL

Fila 7 - Três FAVORITES (FAVORITOS)

Fila 8 - STOP/CANCEL (PARAR/CANCELAR), START OPERATING THE OVEN (INICIAR FUNCIONAMENTO DO FORNO)

VOLUME

Pressione o botão CLOCK (RELÓGIO). Ouvirá a indicação “O relógio não está certo”. Continue a pressionar o botão até ouvir “Ajuste o volume”. Largue o botão e use os botões “10 MIN” e “1 MIN” para ajustar o volume. Pressione novamente o botão CLOCK (RELÓGIO) para fixar o volume de voz.

RELÓGIO

Trata-se de um relógio falante padrão que, ao contrário da maioria dos fornos, não tem de ser acertado antes de se usar o aparelho.

Pressione o botão CLOCK (RELÓGIO). Ouvirá “O relógio não está certo”. Continue a pressionar o botão até ouvir “Acerte o relógio”. Use o botão “10 MIN” para acertar as horas, e o botão “1 MIN” para acertar os minutos.

Quando acabar, pressione novamente o botão CLOCK (RELÓGIO) para fixar as horas.

Cada vez que pressionar o botão CLOCK (RELÓGIO), ouvirá as horas, independentemente de estar a usar ou não o forno.

TEMPORIZADOR

O temporizador é apenas usado como um temporizador de contagem decrescente, ou para indicar quanto tempo falta para um programa acabar. Não pode ser usado para ligar ou desligar o forno.

Pressione o botão TIMER (TEMPORIZADOR) e ouvirá “Só Temporizador”. Os três botões na SEXTA FILA são utilizados para acertar a contagem do tempo (o botão da esquerda aumenta 10 minutos, o botão central 1 minuto e o botão da direita 10 segundos). Quando pressionar o botão START (INICIAR), iniciará o temporizador. Cada vez que, seguidamente, pressionar o botão TIMER (TEMPORIZADOR), ouvirá a informação sobre o tempo que ainda falta. Se pressionar uma vez o botão STOP (PARAR), colocará o temporizador em modo de pausa, ação que poderá ser cancelada ou pressionando novamente o botão STOP (PARAR) ou então pressionando o botão START (INICIAR). Se pressionar os botões LESS ou MORE (MENOS ou MAIS) enquanto o temporizador estiver a funcionar, estes ajustarão o tempo restante em 10 segundos de cada vez, enquanto se pressionar o botão START (INICIAR), adicionará 30 segundos de cada vez que o fizer. Quando o tempo que selecionou já tiver passado, ouvirá um aviso sonoro e o forno dirá “Concluído”.

Se pressionar o botão TIMER (TEMPORIZADOR enquanto o forno estiver a cozinhar, irá sempre ouvindo uma voz a indicar o tempo que falta para o final do cozinhado.

NOTE: o botão TIMER (TEMPORIZADOR) NÃO LIGARÁ O FORNO!

Se a qualquer momento se enganar e pressionar um botão errado, o forno dirá “Botão errado” e ignorará o botão que pressionou.

Enquanto estiver a cozinhar, se pressionar o botão CLOCK (RELÓGIO), este fornecerá a hora, e se pressionar o botão TIMER (TEMPORIZADOR), ouvirá o tempo que ainda falta para terminar. Se pressionar algum dos sete botões das duas filas seguintes, obterá informação sobre o programa e o tempo de cozedura selecionados.

Se pressionar os botões MORE ou LESS (MAIS ou MENOS) enquanto estiver a cozinhar, adicionará 10 segundos ou retirará 10 segundos ao tempo de cozedura. De cada vez que pressionar. Se pressionar o botão START (INICIAR) enquanto estiver a cozinhar, adicionará 30 segundos de cada vez que o pressionar.

Se começar a introduzir potências, tempos e pesos, ou se começar a programar o botão FAVORITES (FAVORITOS), mas não completar essa ação, dois minutos depois ouvirá “Cancelar” e o programa incompleto será automaticamente cancelado.

Poderá fazer uma pausa na cozedura se pressionar o botão STOP (PARAR). Se pressionar o botão START (INICIAR), continuará o processo de cozedura. Se nesse momento pressionar o botão STOP (PARAR), o forno pedir-lhe á que confirme que pretende efetivamente cancelar o programa pressionando novamente o botão STOP (PARAR).

FAVORITOS

Quando já estiver familiarizado com a utilização do seu forno, provavelmente vai aperceber-se de que utiliza algumas rotinas com regularidade. Pode guardar três dessas rotinas, incluindo rotinas de auto-cozedura, nos três botões FAVORITES (FAVORITOS). Basta que estabeleça a rotina planeada como normal, incluindo peso e tempo se for necessário e que pressione o botão FAVORITES (FAVORITOS) durante cinco segundos, até ouvir “Favorito guardado“, seguido da rotina de cozedura. Para utilizar as rotinas guardadas basta carregar no botão FAVORITES (FAVORITOS) correspondente. O forno lembrá-lo-á da rotina. Pressione o botão START (INICIAR) para começar a cozinhar.

Os botões FAVORITES (FAVORITOS) podem ser reprogramados sempre que desejar; estes botões memorizam as suas funções mesmo se desligar o forno.

COZINHAR NO MICRO-ONDAS

Pressione o botão MICRO para seleccionar o forno micro-ondas. Se pressionar várias vezes, ajustará a potência. Existem cinco níveis de potência disponíveis: alto, médio-alto, médio, médio-baixo e baixo. (Se não seleccionar um nível de potência, o forno assumirá que o nível alto é o pretendido).

Introduza o tempo pretendido de cozedura, utilizando os três botões da sexta fila. O botão da esquerda selecciona de zero minutos até 120 minutos, de 10 em 10 minutos.

Se não definir um tempo de cozedura, o forno cozinhará durante 30 segundos.

O botão central selecciona de zero minutos até 9 minutos, de 1 em 1 minuto.

O botão da direita selecciona de zero segundos até 50 segundos, de 10 em 10 segundos.

Isto quer dizer que o tempo de cozedura pode ser definido desde 10 segundos até 129 minutos e 50 segundos.

Os botões de potência e tempo podem ser pressionados seja por que ordem for, de modo a ajustar as definições.

Pressione o botão START (INICIAR) para começar a cozinhar. O micro-ondas lembrar-lhe-á o que foi estabelecido, emitirá um som e dirá “Terminado” quando tiver acabado.

GUIA RÁPIDO

Pressionando o botão START (INICIAR) ligará o micro-ondas na potência máxima durante trinta segundos.

GRILL

Pressione o botão GRILL para seleccionar o grill. Introduza o tempo desejado para tostar, utilizando os três botões da sexta fila. O botão da esquerda define o tempo de 10 em 10 minutos, o botão central define o tempo de 1 em 1 minuto e o botão da direita

define o tempo de 10 em 10 segundos. Se não definir um tempo de cozedura, o grill trabalhará durante 30 segundos.

Pressione START (INICIAR) para ligar o grill. O forno lembrar-lhe-á o que foi definido, emitirá um som e dirá “Terminado” quando tiver acabado.

FORNO DE CONVECÇÃO

Pressione CONV para seleccionar o forno de convecção. A temperatura do forno será inicialmente definida em 180graus. Pode ser ajustada utilizando os botões MORE e LESS (MAIS e MENOS). Introduza o tempo de cozedura pretendido utilizando os três botões da sexta fila. O botão da esquerda define o tempo de 10 em 10 minutos, o botão central define o tempo de 1 em 1 minuto e o botão da direita define o tempo de 10 em 10 segundos. Se não definir o tempo de cozedura, o forno pré-aquecerá — veja abaixo.

Pressione START (INICIAR) para ligar o forno. O forno lembrará o que foi definido, será emitido um sinal sonoro e ouvirá “Terminado” quando tiver terminado a cozedura.

PRE-AQUECIMENTO

Se desejar, o forno de convecção poderá ser pré-aquecido antes de começar a cozinhar.

Pressione o botão CONV para seleccionar o forno de convecção e ajuste a temperatura pretendida, tal como acima.

Não introduza qualquer tempo de cozedura nesta altura.

Pressione START (INICIAR). Será lembrado do que foi definido e o pré-aquecimento começará. Uma vez seleccionada a temperatura atingida, o forno avisará: “Temperatura atingida”.

Sempre que pressionar a tecla TIMER (TEMPORIZADOR), o forno informará se a temperatura foi ou não atingida.

Coloque o cozinhado no forno, selecione, com os botões da quinta fila, o tempo de cozedura pretendido e pressione START (INICIAR).

MICRO-ONDAS COMBINADO E GRILL

O micro-ondas e o grill podem ser utilizados ao mesmo tempo.

Pressione repetidamente COMBI até o forno dizer “Combinação de potência média baixa do micro-ondas e do grill”.

Pressione repetidamente MICRO para selecionar a potência pretendida para o micro-ondas. Se o botão MICRO não for pressionado, o forno permanecerá no Medium Low (Médio Baixo).

Utilize os botões da sexta fila para selecionar o tempo de cozedura. Se não definir o tempo, o forno cozinhará durante trinta segundos. Pressione o botão START (INICIAR). O forno lembrará o que definiu, e ouvirá “Terminado” quando tiver terminado a cozedura.

MICRO-ONDAS COMBINADO E CONVECÇÃO

O micro-ondas e a convecção podem ser utilizados ao mesmo tempo.

Pressione repetidamente o botão COMBI até o forno dizer “Combinação do micro-ondas e da convecção em potência média baixa de 180 graus centígrados”.

Pressione repetidamente o botão MICRO para selecionar a potência pretendida para o micro-ondas. Se o botão MICRO não for pressionado, o forno permanecerá no Médio Baixo.

Pressione repetidamente os botões TEMP UP e TEMP DOWN - MORE (MAIS) e LESS (MENOS) para selecionar a temperatura pretendida para o forno de convecção. Se nenhuma temperatura estiver definida, o forno permanecerá a 180 graus centígrados.

Utilize os botões da sexta fila para selecionar o tempo de cozedura. Se nenhum tempo estiver definido, o forno cozinhará durante trinta segundos.

Pressione o botão START (INICIAR). O forno lembrará o que definiu, e ouvirá “Terminado” quando terminar a cozedura.

PROGRAMAS DO PARA COZINHAR

Existem três tipos de programas para Auto-Cozinhar: Descongelar, Cozinhar e Assar. Introduza o peso dos alimentos e o forno calculará o tempo e a melhor forma de os cozinhar. Decidirá automaticamente as combinações do forno a utilizar para que tudo corra bem, sem mais preocupações.

DESCONGELAR

Estes programas utilizam apenas o forno micro-ondas.

Pressione repetidamente o botão DEFROST (DESCONGELAR) até ouvir a indicação do tipo de alimentos pretendidos.

Utilize o botão de medição METRIC/IMPERIAL (o botão 10 segs., na sexta fila) para escolher as unidades de medida do sistema métrico ou do sistema imperial.

Utilize os botões esquerdo e central da sexta fila para definir o peso dos alimentos.

Pressione o botão START (INICIAR), o forno lembrará o que definiu e o tempo que demorará. Produzirá um sinal sonoro e ouvirá: “Terminado, deixe repousar” quando tiver acabado de cozinhar.

COZINHAR

Estes programas utilizam sequências de combinações do micro-ondas, grill e cozedura de convecção.

Pressione repetidamente o botão COOK (COZINHAR) até ouvir a indicação do tipo de alimentos pretendidos.

Utilize o botão de medição METRIC/IMPERIAL (o botão 10 segs., na sexta fila) para escolher as unidades de medida do sistema métrico ou do sistema imperial.

Utilize os botões esquerdo e central da sexta fila para definir o peso dos alimentos.

Pressione o botão START (INICIAR), o forno lembrará o que definiu e o tempo que demorará. Produzirá um sinal sonoro e ouvirá: “Terminado, deixe repousar “ quando tiver acabado de cozinhar.

ASSAR

Estes programas utilizam sequências de combinações do micro-ondas, grill e cozedura de convecção.

Pressione repetidamente o botão ROAST (ASSAR) até ouvir a indicação do tipo de alimentos pretendidos.

Utilize o botão de medição METRIC/IMPERIAL (o botão 10 segs., na sexta fila) para escolher as unidades de medida do sistema métrico ou do sistema imperial.

Utilize os botões esquerdo e central da sexta fila para definir o peso dos alimentos.

Pressione o botão START (INICIAR), o forno lembrará o que definiu e o tempo que demorará. Produzirá um sinal sonoro e ouvirá: “Terminado, deixe repousar “ quando tiver acabado de cozinhar.

COZINHAR NO MICRO-ONDAS

CARACTERÍSTICAS DOS ALIMENTOS QUE AFETAM O MODO DE COZINHAR NO MICRO-ONDAS

Densidade: Alimentos leves e porosos, como bolos e pão, cozinham mais rapidamente do que alimentos pesados e densos, como assados e estufados. Tenha cuidado quando cozinhar alimentos porosos para as bordas não fiquem secas nem duras. Se isto começar a acontecer, baixe a potência.

Altura: A parte superior de alimentos altos, em particular os assados, cozinham mais rapidamente do que a parte inferior. Deve virar os alimentos altos várias vezes durante a cozedura.

Humidade: Os alimentos relativamente secos, como assados e alguns vegetais, devem ser borrifados com água antes da cozedura, ou tapados para reterem o vapor.

Alimentos com osso e gordura: Os ossos são bons condutores de calor e grandes quantidades de gordura aquecem rapidamente. Quando cozinhar pedaços de carne com gordura ou com osso, deve ter cuidado para a cozedura ficar uniforme, sem zonas secas ou encruadas.

Quantidade: Quanto maior for a quantidade de alimentos no forno, mais longo é o tempo de cozedura.

Formato dos alimentos: As micro-ondas penetram cerca de 2.5 cm no interior dos alimentos. Isto significa que a camada exterior é cozinhada diretamente pelas micro-ondas, enquanto o interior cozinha por convecção, à medida que o calor vai penetrando. Assim, os alimentos grossos e quadrados são os de pior formato — os cantos cozinham mais rapidamente do que o interior.

TÉCNICAS PARA COZINHAR NO MICRO-ONDAS

Dourar: A carne e a criação cozinhadas durante 15 minutos ou mais douram pouco a pouco na própria gordura. Os alimentos que são cozinhados durante menos tempo podem adquirir mais cor se forem regados com um molho.

Tapar: Se usar um recipiente tapado para reter o calor e o vapor, os alimentos cozinham mais rapidamente. Sandes e alimentos que com pão pré-cozido devem ser envolvidos em papel para evitar que sequem.

Espaçar: As peças individuais aquecem de forma mais regular se forem colocadas no forno à mesma distância umas das outras, de preferência em círculo. Ponha as porções mais grossas de carne, criação e peixe junto à parede dos recipientes, de forma a cozinhareem de modo mais uniforme. Não coloque os alimentos uns em cima dos outros.

Mexer: Na cozinha tradicional, mexem-se os alimentos para os misturar. Também se devem mexer os alimentos no microondas para espalhar e redistribuir o calor. Mexa sempre a partir das bordas para o centro, porque o exterior dos alimentos é o primeiro a aquecer.

Virar: É conveniente virar os alimentos durante a confeção para distribuir o calor de forma mais uniforme.

Elevar: Os alimentos grossos ou densos podem ser elevados para que a parte inferior das peças absorva as micro-ondas.

Perfurar: Os alimentos com concha, casca ou pele podem rebentar se não forem perfurados antes de cozinhar. Por exemplo: crustáceos, ovos, salsichas, batatas com pele, refeições pré-cozinhadas e alimentos envolvidos em película aderente ou algo semelhante.

Repousar: Os alimentos cozinham muito rapidamente no microondas, mas a maior parte, incluindo carnes e criação, devem ser retirados do forno para repousarem alguns minutos e assim acabarem de cozinhar. Convém cobri-los enquanto repousam, de modo a reter o calor e a humidade.

UTENSÍLIOS SEGUROS PARA MICRO-ONDAS

Nunca empregue utensílios em metal ou com aplicações metálicas no seu forno. As micro-ondas não penetram o metal e serão reflectidas no interior do forno, muitas vezes com faíscas, podendo assustar e provocar danos. A maior parte dos utensílios de cozinha resistentes ao calor e não metálicos são seguros para micro-ondas, mas se tiver dúvidas, deve fazer um teste.

Testar os utensílios: Coloque o utensílio junto a uma tigela com água dentro do forno. Ligue o forno a alta temperatura durante 1 minuto. Se a água aquecer e o utensílio se mantiver fresco, é seguro utilizá-lo dentro do forno. Se a água se mantiver fresca e o utensílio aquecer, esse utensílio não deve ser utilizado no forno.

Pratos de loiça: Muitos são seguros para micro-ondas. Se tiver dúvidas, consulte as indicações do fabricante, ou faça um teste como acima. Não aqueça pratos vazios no forno.

Vidro: Os utensílios de vidro resistentes ao calor podem ser utilizados no forno. Não utilize copos de vidro fino porque quebram quando o conteúdo aquece.

Papel: Os pratos e outros recipientes em papel podem utilizar-se, desde que o tempo de cozedura seja curto e os alimentos não tenham muita gordura nem muita humidade. O papel de cozinha papel é bom para embrulhar os alimentos e forrar os recipientes onde se cozinham alimentos com gordura. Devem evitar-se materiais em papel colorido porque as tintas podem derreter.

Recipientes em plástico: Utilizar só para reaquecer alimentos rapidamente. Depois de quentes, não se devem conservar os alimentos nesses recipientes durante muito tempo, pois o calor derrete o plástico.

Barro, grés e cerâmica: Podem ser utilizados de forma segura no forno, mas devem ser testados como acima referido.

TABELA DE POTÊNCIAS DO MICRO-ONDAS

Potência: ALTA

Porcentagem: 100%

Utilizar para: Ferver água; reaquecer; cozer frutas frescas e vegetais frescos; cozer peixe; pré-aquecer o prato de gratinar; refogar cebolas, alho francês e pimentos.

Potência: MÉDIA-ALTA

Porcentagem: 80%

Utilizar para: Assar carne e aves; cozinhar cogumelos; cozinhar alimentos que contenham queijo e ovos.

Potência: MÉDIA

Porcentagem: 60%

Utilizar para: fazer bolos, scones; cozinhar ovos, carne e aves; fazer leite-creme; fazer arroz e sopa.

Potência: MÉDIA-BAIXA

Porcentagem: 40%

Utilizar para: descongelar; derreter manteiga e chocolate; cozinhar porções de carne menos tenras.

Potência: BAIXA

Porcentagem: 20%

Utilizar para: amolecer manteiga e queijo; amolecer gelado; levedar massa com fermento.

PROGRAMAS PARA AUTO-COZINHAR

PROGRAMA: Batata assada com casca

PESO: 4oz – 2lb 3 oz ou 100g – 1kg

UTENSÍLIO: Tabuleiro

TEMPERATURA DOS ALIMENTOS: temperatura ambiente

Lave e seque batatas de tamanho médio. Pique várias vezes a pele com um garfo. Coloque as batatas num tabuleiro de metal. Selecione o peso e pressione o botão START (INICIAR). Depois de cozinhadas, retire as batatas do forno e cubra com papel de alumínio. Deixe repousar 5 minutos.

PRECAUÇÃO: o grill e o interior do forno ficam muito quentes. Utilize luvas de forno.

PROGRAMA: Arroz/ massa

PESO: 4oz – 11lb ou 100g – 300g

UTENSÍLIO: tigela apropriada para microondas

TEMPERATURA DOS ALIMENTOS: temperatura ambiente

Arroz – lave e coloque o arroz numa tigela funda e grande com água a ferver e sal (entre $\frac{1}{4}$ e 1 colher de chá). Calcule 250ml de água para 100g de arroz, 350ml para 200g, 480ml para 300g. Tape a tigela. Vá mexendo enquanto o arroz cozinha. Depois de pronto, deixe repousar 5 minutos ou até a água estar absorvida.

Massa - Coloque a massa numa tigela com água a ferver. Calcule 300ml de água para 100g de massa, 600ml para 200g, 900ml para 300g. Mexa várias vezes durante a cozedura. Depois de pronta, deixe repousar 1 ou 2 minutos antes de passar a massa por água fria.

PROGRAMA: Vegetais frescos

PESO: 7oz – 1lb 12oz ou 200g – 800g

UTENSÍLIO: tigela apropriada para micro-ondas

TEMPERATURA DOS ALIMENTOS: temperatura ambiente

Coloque os vegetais numa tigela apropriada para micro-ondas. Junte 2 colheres de sopa de água para um máximo de 400g de massa, 4 colheres de sopa de água para mais de 400g. Cubra com película aderente própria para micro-ondas. Depois de pronta, mexa e deixe repousar.

PROGRAMA: Vegetais congelados

PESO: 7oz – 1lb 12 oz ou 200g – 800g

UTENSÍLIO: tigela apropriada para microondas

TEMPERATURA DOS ALIMENTOS: congelados

Coloque os vegetais numa tigela apropriada para microondas. Junte 2 colheres de sopa de água para um máximo de 400g de vegetais, 4 colheres de sopa de água para mais de 400g. Cubra com película aderente própria para micro-ondas. Depois de prontos, mexa e deixe repousar.

PROGRAMA: Pizza refrigerada

PESO: 7oz – 14oz ou 200g – 400g

UTENSÍLIO: grelha metálica e tabuleiro de metal

TEMPERATURA DOS ALIMENTOS: refrigerados

Coloque a pizza refrigerada na grelha metálica por cima de um tabuleiro de metal. Depois de pronta, retire imediatamente do forno e deixe repousar 2 a 3 minutos.

PROGRAMA: Pizza congelada

PESO: 4oz – 1lb 2oz ou 100g – 500g

UTENSÍLIO: grelha metálica e tabuleiro de metal

TEMPERATURA DOS ALIMENTOS: congelados

Retire da embalagem e coloque a pizza congelada na grelha metálica por cima de um tabuleiro de metal. Depois de pronta, deixe repousar 1 a 2 minutos.

PROGRAMA: Batatas fritas congeladas: aos palitos e às rodelas

PESO: 7oz – 14oz ou 200g – 400g

UTENSÍLIO: grelha metálica e tabuleiro de metal

TEMPERATURA DOS ALIMENTOS: congelados

Espalhe bem as batatas congeladas num tabuleiro de metal na grelha metálica, de preferência numa única camada. Depois de pronto, retire do forno e deixe repousar 1 a 2 minutos.

PROGRAMA: Gratinados

PESO: 1lb 2oz – 2 lb 10 oz ou 500g – 1,2kg

UTENSÍLIO: grelha metálica e tabuleiro de metal

TEMPERATURA DOS ALIMENTOS: temperatura ambiente

Coloque o prato a gratinar na grelha metálica sobre um tabuleiro de metal. Depois de pronto, retire do forno e deixe repousar 1 a 2 minutos.

Receita de Batatas Gratinadas:

Ingredientes

400g de batatas

100g de cebolas cortadas em rodelas finas

2/3 de colher de sopa de manteiga

3 fatias de bacon

350 g de molho branco

80 g de queijo mozzarella ralado

Sal, pimenta preta

(Receita do Molho Branco)

3 colheres de sopa de manteiga

5 colheres de sopa de farinha

6 dl de leite

Para fazer o molho branco, ponha a manteiga numa tigela grande. Meta no micro-ondas em potência ALTA até derreter. Junte a farinha e volte a pôr no micro-ondas em potência ALTA durante 2 minutos. Junte o leite, o sal e a pimenta preta. Leve ao micro-ondas em potência ALTA 15 minutos, mexendo várias vezes enquanto coze.

Modo de fazer

1. Coza as batatas usando o programa “Cozer batatas com casca” . Depois, tire-lhes a pele e corte-as aos bocadinhos. Tempere com sal e pimenta.
2. Numa tigela misture cebola e manteiga. Leve ao microondas em potência ALTA durante 2 minutos.
3. Coloque um terço do molho branco num pyrex. Junte as batatas, as cebolas e o bacon. Cubra com o resto do molho branco.
4. Polvilhe com o queijo ralado. Cozinhe utilizando o programa “Gratinar” .

PROGRAMAS DE AUTO ASSAR

PROGRAMA: Carne de Vaca Assada

PESO: 1lb 2oz – 3 lb 5oz ou 500 g – 1,5 kg

UTENSÍLIO: Tabuleiro de Metal

TEMPERATURA DOS ALIMENTOS: Alimentos Refrigerados

Pincele a carne com margarina ou manteiga derretida. Coloque a carne no tabuleiro de metal. Quando ouvir a indicação, pressione STOP. Vire a carne do outro lado, pressione START (INICIAR) para voltar a cozinhar. Quando terminar a cozedura, cubra a carne com papel de alumínio e deixe repousar durante 10 minutos.

PROGRAMA: Porco Assado e Cordeiro Assado

PESO: 1lb 2oz – 3lb 5oz ou 500 g – 1,5kg

UTENSÍLIO: Tabuleiro de Metal

TEMPERATURA DOS ALIMENTOS: Refrigerados

Pincele a carne com margarina ou manteiga derretida. Coloque a carne no tabuleiro de metal. Quando ouvir a indicação, pressione STOP. Vire a carne do outro lado, pressione START (INICIAR) para voltar a cozinhar. Quando terminar a cozedura, cubra a carne com papel de alumínio e deixe repousar durante 10 minutos.

PROGRAMA: Pernas de Frango Assadas

PESO: 7oz – 1lb 12oz ou 200– 800 g

UTENSÍLIO: Tabuleiro de Metal

TEMPERATURA dos ALIMENTOS: Refrigerados

Lave e seque a pele. Pincele as pernas com margarina ou manteiga derretida. Coloque as pernas de frango no tabuleiro de metal. Quando ouvir a indicação, pressione STOP. Vire-as do outro lado e pressione START (INICIAR) para voltar a cozinhar. Quando terminar a cozedura, cubra as pernas com papel de alumínio e deixe repousar de 2 a 5 minutos.

PROGRAMA: Frango Inteiro Assado

PESO: 1lb 12oz ou 800g – 1,5 kg

UTENSÍLIO: Tabuleiro de Metal

TEMPERATURA DOS ALIMENTOS: Refrigerados.

Lave e seque a pele. Pincele o frango com margarina ou manteiga derretida. Coloque o frango num tabuleiro de metal. Quando ouvir a indicação, pressione STOP. Vire o

frango do outro lado e pressione START (INICIAR) para voltar a cozinhar. Quando terminar a cozedura, cubra o frango com papel de alumínio e deixe repousar 10 minutos.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Assegure-se de que o forno está desligado e frio antes de o limpar.

O forno deve-se limpar com um pano humedecido em água com detergente e depois devem-se secar todas as superfícies.

Não utilize produtos abrasivos e nunca coloque água no interior do forno. O interior deve manter-se limpo e seco, principalmente entre a porta e o forno para que a porta feche bem. O anel do prato rotativo deve ser removido e lavado em água quente e detergente, pelo menos uma vez por semana, para evitar que a gordura impeça o bom funcionamento das rodas.

AVISO: ESTE APARELHO TEM DE TER LIGAÇÃO À TERRA

Os cabos de ligação à alimentação são de diferentes cores de acordo com os seguintes códigos:

AZUL – Neutro

CASTANHO – Com tensão

VERDE & AMARELO – Terra

Como as cores dos cabos deste aparelho podem não corresponder às cores que identificam os terminais da ficha, proceda do seguinte modo:

O cabo AZUL deve estar ligado ao terminal PRETO ou marcado com a letra N.

O cabo CASTANHO deve estar ligado ao terminal VERMELHO ou marcado com a letra L.

O cabo VERDE & AMARELO deve estar ligado ao terminal marcado com a letra E.

NOTA: Este aparelho não deve ser utilizado para fins comerciais de restauração.

ESPECIFICAÇÕES

Corrente de alimentação 230 V CA, 50 Hz

Potência das Micro-ondas 900 Watts (IEC 60705 Classificação padrão)

Frequência das Micro-ondas 2450 MHz

Dimensões Exteriores 512mm (L) x 302mm (A) x 500mm (P)

Consumo eléctrico:

Micro-ondas 1300 Watts

Grill 1000 Watts

Combinação 2600 Watts

Convecção 1300 Watts

Peso Líquido 21 kg (aproximadamente)

Cumprir com diretiva 82/499 da C.E. E.

As dimensões indicadas são aproximadas.

Procuramos continuamente melhorar os nossos produtos. Por essa razão, reservamo-nos o direito de alterar especificações sem aviso prévio.

Importação e assistência técnica:

Sertec – Tecnologia Acessível Lda

Tel. +351 219435183

Email: info@sertec.pt

