

Manual de Uso e Cuidados Viking



Forno de Micro-ondas

Parabéns

Parabéns e bem-vindo à elite mundial da corporação Viking. Esperamos que você desfrute e aprecie o cuidado e a atenção que foram dados a cada detalhe do seu novo forno de micro-ondas de última geração.

O seu Forno de Micro-ondas Viking foi projetado de modo a oferecer muitos anos de serviço confiável. Este Manual de Uso e Cuidados fornece as informações necessárias para familiarizá-lo com os cuidados e a operação do seu Forno de Micro-ondas.

A sua total satisfação é a nossa meta final. No caso de dúvidas ou comentários sobre este produto, entre em contato com o revendedor do aparelho ou com o Serviço de Atendimento ao Consumidor no telefone 0800 723 1202.

Agradecemos sua preferência por um Forno de Micro-ondas Viking e esperamos que você venha a escolher novamente nossos produtos para outras necessidades principais de fornos.

Para obter mais informações sobre as opções completas e em expansão dos produtos Viking, entre em contato com o revendedor ou visite-nos on-line em vikingrange.com.

Sumário

Introdução

Avisos	3
Instruções importantes de segurança	5
Importante — Leia e Cumpra	8
Instruções de aterramento elétrico	8
Antes de usar o forno de micro-ondas	9
Ajustando o relógio	15
Para ajustar o relógio	15
STOP/Clear (Parar/Limpar)	15

Controles do produto 16

Funções	16
Visor eletrônico	17

Operação 18

Painel de controle e configurações	18
Tempo de cozimento	18
Para definir o nível de potência	18
Configurações do sensor	19
Sensor Cook (Cozimento por sensor)	20
Cobrindo alimentos	20
Reheat (Reaquecer)	24
Defrost (Descongelar)	25
Descongelamento manual	26
Keep Warm Plus (Manter quente)	27
Hot Water (Água quente)	27
Help (Ajuda)	28
Help (Ajuda — no visor)	29
Modo de demonstração	29
Timer (Temporizador)	29
Cozimento em várias sequências	30
Ajuste para mais ou menos tempo	30
Add-A-Minute (Adicionar um minuto)	31

Sumário

Cuidados com o produto	32
Limpeza e manutenção	32
Superfícies do forno	32
Interior	32
Superfícies de vidro	32
Peças em Aço Inoxidável	32
Painel de controle	33
Remoção de odor	33
Prato giratório/Suporte do prato giratório	33
Tampa guia de ondas	33
Diagnóstico de falhas	34
Informações sobre assistência técnica	35

Avisos

Os Avisos e as Instruções importantes de segurança que aparecem neste manual não são destinados a abranger todas as condições e situações que podem ocorrer. Bom senso, cautela e cuidados devem ser exercidos ao instalar, manter ou operar este aparelho.

SEMPRE contate o fabricante sobre problemas ou condições que não entenda.

Reconheça símbolos, palavras e etiquetas de segurança

⚠ PERIGO
Riscos ou práticas inseguras que RESULTARÃO em lesões corporais graves ou morte
⚠ AVISO
Riscos ou práticas inseguras que PODEM resultar em morte ou lesões corporais graves
⚠ AVISO
Riscos ou práticas inseguras que PODEM resultar em lesões corporais leves ou danos materiais.
Todas as mensagens de segurança irão identificar o perigo, dizer como reduzir a chance de lesão e o que pode acontecer se as instruções não forem seguidas.

Leia e siga todas as instruções antes de usar este aparelho para evitar o risco potencial de incêndio, choque elétrico, lesões corporais ou danos ao aparelho, como resultado de uso inadequado. Utilize o aparelho apenas para o fim a que se destina, conforme descrito neste manual.

Para garantir o funcionamento adequado e seguro: o aparelho deve ser instalado e aterrado corretamente por um técnico qualificado.

NÃO tente ajustar, reparar, manter ou substituir qualquer peça de seu aparelho, a menos que seja especificamente recomendado neste manual. Todas as outras reparações deverão ser encaminhadas a um profissional qualificado.

Avisos

PRECAUÇÕES PARA EVITAR UMA POSSÍVEL EXPOSIÇÃO AO EXCESSO DE ENERGIA DO MICRO-ONDAS

- (a) Não tente usar este forno com a porta aberta, uma vez que isso pode resultar em exposição prejudicial à energia do micro-ondas. É importante não desmontar ou adulterar as travas de segurança.
- (b) Não coloque qualquer objeto entre a parte dianteira do forno e a porta, nem permita que detritos ou resíduo de limpador se acumulem nas superfícies de vedação.
- (c) Não utilize o forno se ele estiver danificado. É especialmente importante que a porta do forno feche corretamente e que não haja nenhum dano a: (1) porta (empenada), (2) dobradiças e trincos (quebrados ou soltos), (3) vedações da porta e superfícies de vedação.
- (d) O forno não deve ser ajustado ou reparado por qualquer pessoa, exceto pelo pessoal de assistência devidamente qualificado.

AVISO



O uso inadequado do plugue de aterramento pode resultar em risco de choque elétrico.

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

Ao utilizar aparelhos elétricos, siga as precauções básicas de segurança, incluindo:

AVISO: para reduzir o risco de queimaduras, choque elétrico, incêndio, lesões corporais ou a exposição à energia excessiva do micro-ondas:

- Leia todas as instruções antes de usar o aparelho.
- Leia e siga as “PRECAUÇÕES PARA EVITAR UMA POSSÍVEL EXPOSIÇÃO AO EXCESSO DE ENERGIA DO MICRO-ONDAS”, especificadas na página 4.
- Este aparelho deve ser aterrado. Conecte-o somente à tomada aterrada adequadamente. Consulte “INSTRUÇÕES DE ATERRAMENTO” na página 8.
- Instale ou coloque este aparelho somente de acordo com as instruções de instalação fornecidas.
- Alguns produtos, como ovos inteiros e recipientes vedados (por exemplo, potes de vidro) podem explodir e não devem ser aquecidos neste aparelho.

O conteúdo de mamadeiras e potes de comida para bebês devem ser mexidos ou sacudidos e a temperatura verificada antes do consumo, para evitar queimaduras.

- Utilize este aparelho apenas para o fim a que se destina, conforme descrito neste manual. Não use produtos químicos ou vapores corrosivos neste aparelho. Este aparelho foi especificamente projetado para aquecer, cozinhar ou desidratar alimentos. Ele não foi projetado para uso industrial ou de laboratório.

Este aparelho destina-se a uso doméstico ou a aplicações semelhantes, como:

- áreas de cozinha dos funcionários em lojas, escritórios ou outros ambientes de trabalho
- fazendas
- por clientes em hotéis, motéis e ambientes residenciais
- ambientes do tipo pousada
- Como acontece com qualquer aparelho, deverá ser supervisionado quando usado por crianças.
- Este aparelho não se destina ao uso por pessoas, incluindo crianças, com capacidade física, sensorial ou mental reduzida,

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

ou sem experiência ou conhecimento, a menos que tenha recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de uma pessoa responsável pela sua segurança.

- Para reduzir o risco de incêndio na cavidade do aparelho:
 - Não cozinhe demais os alimentos. Fique atento quando forem colocados papel, plástico ou outros materiais combustíveis dentro do aparelho para facilitar o cozimento.
 - Retire as amarras de torção de arame de sacos de papel ou plástico antes de colocar o saco no aparelho.
 - Se os materiais dentro do aparelho forem inflamáveis, mantenha a porta do aparelho fechada, desligue o micro-ondas e desligue a alimentação no painel do fusível ou no disjuntor.
 - Não utilize o interior do aparelho para fins de armazenamento. Não deixe produtos de papel, utensílios de cozinha ou alimentos no aparelho quando não estiver em uso.
- Não use o aparelho se o cabo ou plugue estiverem danificados, se ele não estiver funcionando corretamente ou se tiver sido danificado ou tiver caído.
- Este aparelho só deve ser reparado por pessoal de assistência qualificado. Contate o Agente de Serviço Autorizado Viking mais próximo para avaliação, reparo ou ajuste.
- Não cubra ou bloqueie as aberturas do aparelho.
- Não guarde ou use este aparelho ao ar livre. Não use este produto perto de água, como perto da pia da cozinha, em um porão úmido, perto de piscina, ou locais semelhantes.
- Não mergulhe o cabo ou o plugue em água.
- Mantenha o cabo afastado de superfícies quentes.
- Não deixe o cabo pendurado na borda de uma mesa ou balcão.
- Consulte as instruções de limpeza da superfície do forno na página 32.
- Não o instale em uma pia.
- Não coloque nada diretamente na superfície do aparelho quando ele estiver em funcionamento.

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

- Líquidos, como água, café ou chá, podem superaquecer além do ponto de ebulição, sem parecer que estão fervendo. Quando o recipiente é retirado do micro-ondas, nem sempre é possível ver que o líquido está borbulhando ou fervendo. ISSO PODE FAZER COM QUE LÍQUIDOS MUITO QUENTES TRANSBORDEM DE REPENTE QUANDO UMA COLHER OU OUTRO UTENSÍLIO FOR INSERIDO NO LÍQUIDO.

Para reduzir o risco de lesões corporais:

- Não superaqueça o líquido.
 - Mexa o líquido antes e durante o aquecimento.
 - Não use recipientes com lados retos e gargalos estreitos. Use um recipiente com bocal largo.
 - Após o aquecimento, deixe o recipiente no forno de micro-ondas por, pelo menos, 20 segundos antes de retirá-lo.
 - Tenha muito cuidado ao inserir uma colher ou outro utensílio no recipiente.
- Se a luz do forno apresentar falha, consulte um AGENTE DE SERVIÇO AUTORIZADO VIKING.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

IMPORTANTE — Leia e Cumpra

INSTRUÇÕES DE ATERRAMENTO ELÉTRICO

Este aparelho deve ser aterrado. No caso de um curto-circuito elétrico, o aterramento reduz o risco de choque elétrico, fornecendo um fio de escape para a corrente elétrica. Este forno é equipado com um cabo com um fio de aterramento e um plugue de aterramento. Ele deve ser ligado a uma tomada de parede que esteja devidamente instalada e aterrada de acordo com o Código Nacional de Eletricidade e os códigos e as legislações locais.

⚠ AVISO

O uso inadequado do plugue de aterramento pode resultar em risco de choque elétrico.

Requisitos elétricos

O forno é equipado com um plugue de aterramento de 3 pinos. **NÃO CORTE NEM RETIRE O PINO DE ATERRAMENTO DO PLUGUE EM NENHUMA CIRCUNSTÂNCIA. NÃO UTILIZE EXTENSÕES.** Se o cabo de alimentação for muito curto, peça a um eletricista ou técnico de manutenção qualificado para instalar uma tomada perto do aparelho.

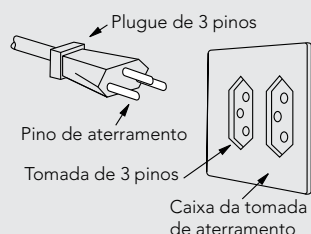
O cabo de alimentação e o plugue devem ser conectados a uma tomada aterrada independente de circuito de ramificação de 127 V CA, 60 Hz, 15 A ou mais. A tomada deve ficar dentro do gabinete diretamente acima do local de montagem do Forno de Micro-ondas.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deverá ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço ou por pessoal devidamente qualificado, para evitar riscos.

NOTA:

- Se você tiver alguma dúvida sobre as instruções elétricas ou de aterramento, consulte um eletricista ou técnico de manutenção qualificado.
- Nem a Viking nem o revendedor se responsabilizam por danos ao forno ou lesões corporais resultantes da inobservância dos procedimentos corretos de conexão elétrica.

Instalação permanente e correta



IMPORTANTE — Leia e Cumpra

Interferência de rádio ou TV

Caso haja qualquer interferência de rádio ou TV causada pelo forno de micro-ondas, verifique se ele está em um circuito elétrico diferente, transfira o rádio ou a TV para um local mais distante quanto possível do forno de micro-ondas ou verifique a posição e o sinal da antena receptora.

ANTES DE USAR O FORNO DE MICRO-ONDAS

NUNCA use o forno sem o prato giratório e o suporte, nem vire o prato giratório para colocar um prato grande no forno. O prato giratório gira tanto no sentido horário quanto no sentido anti-horário.

SEMPRE tenha alimentos no forno quando ele estiver ligado, para absorver a energia do micro-ondas.

Ao usar o forno em níveis de potência abaixo de 100%, você poderá ouvir o magnétron ligando e desligando. É normal que o exterior do forno fique quente ao toque ao cozinhar ou reaquecer.

A condensação é uma parte normal do cozimento em micro-ondas.

A umidade do ambiente e nos alimentos influencia a quantidade de umidade que se condensa no forno. Geralmente, os alimentos cobertos não causam tanta condensação quanto os descobertos. As aberturas de ventilação não devem ser bloqueadas.

O forno destina-se somente à preparação de alimentos. Ele não deve ser usado para secar roupas ou jornais.

O forno tem capacidade de 1100 watts usando o Procedimento de teste IEC. **Ao seguir receitas ou as instruções de embalagens, verifique o alimento um ou dois minutos antes do tempo mínimo e aumente o tempo proporcionalmente.**

Segurança com os utensílios

- Use pegadores de panela resistentes e secos. Pegadores de panela úmidos podem causar queimaduras do vapor. Panos de prato ou outros substitutos **NUNCA** devem ser usados como pegadores de panela, porque podem tocar elementos de superfícies quentes e inflamar-se ou ficar presos em partes do aparelho.
- **NÃO** aqueça recipientes de alimentos fechados; o acúmulo de pressão pode fazer com que o recipiente exploda e cause ferimentos.
- Tenha cuidado ao abrir a porta do micro-ondas. Deixe o ar quente ou o vapor escapar antes de retirar ou substituir alimentos.
- **AVISO SOBRE ALIMENTOS PREPARADOS:** Siga as instruções do fabricante do alimento. Se um recipiente de plástico de alimentos congelados e/ou sua tampa deformarem, distorcerem ou ficarem danificados durante o cozimento, descarte imediatamente o alimento e seu recipiente. o alimento pode estar contaminado.

IMPORTANTE — Leia e Cumpra

Não é necessário comprar todos os utensílios de cozinha novos. Muitas peças que já fazem parte de sua cozinha podem ser usadas com sucesso em seu novo Forno de Micro-ondas. Certifique-se de que o utensílio não toque as paredes interiores durante o cozimento.

Use estes utensílios para um cozimento e reaquecimento seguros no micro-ondas:

- vidro cerâmico (Pyroceram®), como Corningware®.
- vidro resistente ao calor (Pyrex®)
- plásticos próprios para micro-ondas
- pratos de papel próprios para micro-ondas
- cerâmica, arenito e porcelana próprios para micro-ondas
- prato para dourar (Não exceda o tempo de preaquecimento recomendado. Siga as instruções do fabricante.)

Estes itens podem ser utilizados para um curto tempo de reaquecimento de alimentos com pouca gordura ou açúcar:

- madeira, palha, vime

NÃO USE:

- formas e assadeiras de metal (assadeiras para biscoitos/tortas)
- pratos com adorno metálico
- vidro não resistente ao calor
- plásticos impróprios para micro-ondas (potes de margarina)
- produtos de papel reciclados
- sacos de papel marrom
- sacos de armazenamento de alimentos
- amarras de torção de arame

Se você quiser verificar se um prato é seguro para micro-ondas, coloque o prato vazio no forno e ligue o micro-ondas na potência HIGH (alta) por 30 segundos. Um prato que fique muito quente não deve ser usado.

Os seguintes revestimentos são ideais:

- Toalhas de papel são boas para cobrir alimentos para reaquecer e absorver gordura ao cozinhar bacon.
- Papel de cera pode ser usado para cozinhar e reaquecer.
- Filme plástico, especialmente projetado para micro-ondas, pode ser utilizado para cozinhar e reaquecer. **NÃO** permita que o filme plástico toque na comida. Ventile para que o vapor escape.
- Tampas próprias para micro-ondas são uma boa escolha, porque o calor é mantido perto do alimento para acelerar o cozimento.
- Sacos para cozimento no forno são bons para carnes grandes ou alimentos que precisem amaciar. **NÃO** use amarras de torção de arame. Lembre-se de cortar a bolsa para que o vapor possa escapar.

IMPORTANTE — Leia e Cumpra

Como usar o papel alumínio no Forno de Micro-ondas:

- Pequenos pedaços de papel alumínio, colocados ligeiramente sobre os alimentos, podem ser usados para proteger as áreas que estejam descongelando ou cozinhando muito rapidamente.
- O papel alumínio deve ficar a menos de uma polegada (2,54 cm) de qualquer superfície do forno de micro-ondas.

Se você tiver dúvidas sobre utensílios ou revestimentos, consulte um bom livro de receitas de micro-ondas ou siga sugestões de receitas.

Acessórios

Existem muitos acessórios para micro-ondas disponíveis para compra. Avalie com cuidado antes de comprar, para que eles atendam às suas necessidades. Um termômetro apropriado para micro-ondas irá ajudá-lo a determinar o cozimento correto e garantirá que os alimentos foram cozidos com temperaturas seguras. A Viking não se responsabiliza por qualquer dano ao forno de micro-ondas quando são usados acessórios.

Segurança para crianças

- Crianças abaixo de 7 anos de idade devem usar o forno de micro-ondas com a estreita supervisão de um adulto. Entre as idades de 7 e 12, o responsável deve estar na mesma sala. A criança deve alcançar o forno de micro-ondas confortavelmente.
- Em nenhum momento, alguém deve ser autorizado a se apoiar ou balançar no forno de micro-ondas.
- Todas as precauções de segurança devem ser ensinadas às crianças: usar pegadores de panela, retirar revestimentos cuidadosamente, prestar atenção especial aos pacotes que tostem o alimento porque podem estar muito quentes.
- Não presume que, porque uma criança já domina uma técnica de cozimento, ela sabe cozinhar tudo.
- As crianças precisam aprender que o forno de micro-ondas não é um brinquedo. Consulte a página 28 para conhecer a função Trava de segurança para crianças.

Segurança com os alimentos

- Disponha os alimentos com cuidado. Coloque as áreas mais grossas para fora do prato.
- Observe o tempo de cozimento. Cozinhe pelo tempo mais curto indicado e adicione mais tempo, conforme necessário. Alimentos extremamente cozidos podem fazer fumaça ou inflamar.
- Cubra os alimentos enquanto cozinha. Verifique a receita ou o livro de receitas para sugestões: toalhas de papel, papel de cera, filme plástico para micro-ondas ou uma tampa. As tampas evitam respingos e ajudam os alimentos a cozinhar uniformemente.

IMPORTANTE — Leia e Cumpra

- Proteja com pequenos pedaços de papel alumínio as áreas mais finas de carne ou frango para evitar que cozinham demais antes que as áreas mais grossas e densas cozinham totalmente.
- Durante o cozimento, se possível, mexa os alimentos do exterior para o centro do prato uma ou duas vezes.
- Para acelerar o cozimento, vire uma vez alimentos como frango e hambúrgueres ao cozinhar no micro-ondas. Itens grandes, como assados, devem ser virados pelo menos uma vez.
- Reorganize alimentos, como almôndegas, na metade do tempo de cozimento, tanto de cima para baixo quanto da direita para a esquerda.
- Acrescente um tempo de espera. Retire os alimentos do forno de micro-ondas e mexa, se possível. Cubra durante o tempo de espera, o que permite que o alimento fique pronto sem cozinhar demais.
- Verifique o cozimento. Verifique os sinais que indicam que as temperaturas de cozimento foram alcançadas.

Os sinais de cozimento incluem:

- O alimento inteiro libera vapor, não apenas na borda.
- A parte inferior do centro do prato está muito quente ao toque.
- As articulações das coxas de frango se movem com facilidade.
- A carne e o frango não apresentam coloração rosada.
- O peixe está opaco e solta pedaços facilmente com um garfo.

Alimento	Sim	Não
Ovos, linguças, nozes, sementes, frutas e legumes	• Perfure as gemas dos ovos antes de cozinhá-los, para evitar uma “explosão”. • Fure as cascas de batatas, maçãs, abóboras, salsichas e linguças para que o vapor escape.	• Cozinhe ovos com as cascas. • Reaqueça ovos inteiros. • Desidrate nozes ou sementes com as cascas.
Pipoca	• Use pipoca em sacos especiais para micro-ondas. • Ouça enquanto o milho estoura até que o tempo diminua para 1 ou 2 segundos, ou use a tecla especial para pipocas.	• Faça pipoca em sacos marrons comuns ou em tigelas de vidro. • Exceda o tempo máximo no pacote de pipoca.

IMPORTANTE — Leia e Cumpra

Alimento	Sim	Não
Comida para bebês	- Coloque a comida para bebês em um prato pequeno e aqueça com cuidado, mexendo com frequência. Verifique a temperatura antes de servir. - Coloque bicos nas mamadeiras após aquecer e agite bem. Faça o teste do “pulso” antes de dar a mamadeira ao bebê.	- Aqueça mamadeiras descartáveis. - Aqueça mamadeiras com o bico. - Aqueça comida para bebês nos potes originais.
Geral	- Corte alimentos assados com recheio após aquecer, para liberar o valor e evitar queimaduras. - Mexa bem líquidos antes, durante e depois do aquecimento, para evitar “erupção”. - Use tigelas fundas quando cozinhar líquidos ou cereais, para evitar transbordamentos.	- Aqueça ou cozinhe em potes de vidro fechados ou recipientes herméticos. - Cozinhe em latas no micro-ondas, uma vez que bactérias nocivas não podem ser destruídas. - Frite com muita gordura. - Seque madeira, cascas, ervas ou papéis molhados.

Segurança com o cozimento

Verifique se os alimentos foram cozidos de acordo com as temperaturas recomendadas pelo Departamento de Agricultura dos Estados Unidos.

Temperatura	Alimento
145°F (63°C)	Peixe
160°F (71°C)	Porco, carne/vitela/carneiro, pratos de ovos
165°F (74°C)	Para sobras, comida refrigerada pronta para reaquecer e comida “fresca” de delicatessen e quentinhas. Peru/frango/pato inteiros, em pedaços e moídos.
170°F (74°C)	Carne branca de frango.
180°F (74°C)	Carne escura de frango.

IMPORTANTE — Leia e Cumpra

Para testar o cozimento, insira um termômetro de carne em uma área espessa ou densa, longe de gordura ou osso. **NUNCA** deixe o termômetro no alimento durante o cozimento, a menos que seja aprovado para uso com micro-ondas.

- **SEMPRE** use pegadores de panela para evitar queimaduras ao manusear utensílios que entram em contato com alimentos quentes. O calor dos alimentos pode passar através de utensílios e causar queimaduras na pele.
- Evite queimaduras por vapor, direcionando o vapor para longe do rosto e das mãos. Lentamente, levante a borda mais distante da cobertura do prato e abra cuidadosamente os sacos para cozimento no forno e de pipoca longe do rosto.
- Fique perto do forno de micro-ondas enquanto ele estiver em uso, e verifique o andamento do cozimento com frequência para não haver nenhuma chance de cozinhar demais os alimentos.
- **NUNCA** use o forno para armazenar livros de receitas ou outros itens.
- Selecione, armazene e manuseie os alimentos com cuidado para preservar sua alta qualidade e minimizar a propagação de bactérias de origem alimentar.
- Mantenha limpa a tampa guia de ondas. Resíduos de alimentos podem provocar faíscas e/ou incêndios.
- Tenha cuidado ao retirar itens do forno de modo que o utensílio, suas roupas ou acessórios não toquem nas travas de segurança da porta.

Ajustando o relógio

Antes de utilizar o seu novo forno de micro-ondas, não deixe de ler e entender este Manual de Uso e Cuidados completamente.

Estas etapas **DEVEM** ser seguidas antes que qualquer função possa ser usada. **Antes de usar o forno de micro-ondas:**

1. Ligue o forno de micro-ondas na tomada. **ENJOY YOUR OVEN**
PRESS CLEAR AND PRESS CLOCK aparecerá.
2. Toque na tecla STOP/Clear (Parar/Limpar). **:** aparecerá.
3. Ajuste o relógio.

Para ajustar o relógio

1. Toque na tecla Timer/Clock (Temporizador/Relógio) e no número **2**.
2. Insira a hora correta do dia, tocando nos números em sequência.
3. Toque na tecla Timer/Clock (Temporizador/Relógio).

Este é um relógio de 12 horas. Se você tentar inserir uma hora incorreta, **ERROR** aparecerá no visor. Toque na tecla STOP/Clear (Parar/Limpar) e insira a hora novamente.

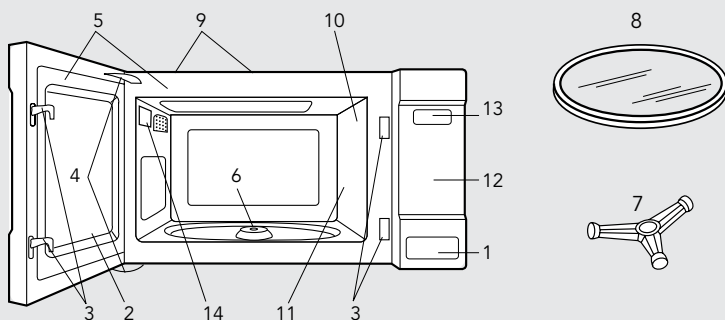
- Se a fonte de energia elétrica para o forno de micro-ondas for interrompida, o visor mostrará intermitentemente **ENJOY YOUR OVEN PRESS CLEAR AND PRESS CLOCK** depois que a energia for restaurada. Se isto ocorrer durante o cozimento, o programa será apagado. A hora do dia também será apagada. Basta tocar na tecla STOP/Clear (Parar/Limpar) e reajustar o relógio para a hora correta do dia.

STOP/Clear (Parar/Limpar)

Toque na tecla STOP/Clear (Parar/Limpar) para:

1. Apagar, se tiver cometido um engano durante a programação.
2. Cancelar o temporizador.
3. Parar o forno temporariamente durante o cozimento.
4. Retornar a hora do dia ao visor.
5. Cancelar um programa durante o cozimento. Para isso, toque duas vezes.

Funções



Visão dianteira

- 1 Botão para a abrir a porta com um toque
Pressione para abrir a porta.
- 2 Porta do forno, com janela transparente
- 3 Travas de segurança da porta
O forno só funciona se a porta estiver bem fechada.
- 4 Dobradiças da porta
- 5 Vedações da porta e superfícies de vedação
- 6 Eixo do motor do prato giratório
- 7 Suporte removível do prato giratório
Coloque cuidadosamente o suporte do prato giratório no centro da base do forno.
- 8 Prato giratório removível
Coloque o prato giratório no suporte do prato giratório de forma segura. O prato giratório gira no sentido horário ou anti-horário. Retire-o somente para limpeza.
- 9 Aberturas de ventilação (traseira)
- 10 Acende quando o forno está funcionando ou a porta é aberta. Luz do forno.
- 11 Tampa guia de ondas:
NÃO RETIRE
- 12 Painel de controle de toque automático
- 13 Visor de cozimento e hora: 99 minutos, 99 segundos
- 14 Etiqueta de classificação

! CUIDADO

Tenha cuidado com a borda da porta do forno, uma vez que é de vidro e pode lascar ou quebrar.

Visor eletrônico

As palavras na parte inferior do visor acendem para indicar qual função está em andamento.

Diagram of the microwave control panel with numbered callouts:

- 15: Digital display (COOK SENSOR LBS KG DEF HELP)
- 18: COOK section, buttons 1-5
- 21: COOK section, buttons 6-0
- 22: Power Level button
- 23: Help button
- 24: Timer Clock button
- 25: STOP Clear button
- 26: START Add-A-Minute button
- 27: Hot Water button
- 28: Sensor Reheat button
- 29: Keep Warm Plus button

SENSOR COOK

Baked Potatoes	Popcorn	Fresh Vegetables
Ground Meat	Rice	Fish Seafood
Frozen Entrees	Chicken Breast	Frozen Vegetables

REHEAT

Fresh Rolls Muffins	Beverage	Frozen Rolls Muffins
---------------------	----------	----------------------

DEFROST

Ground Meat	Steaks Chops	Poultry Boneless	Poultry Bone-In
-------------	--------------	------------------	-----------------

O número ao lado da ilustração do painel de controle indica páginas em que há descrições de funções e informações de uso.

Painel de controle

Painel de controle e configurações

Tempo de cozimento

O forno de micro-ondas pode ser programado para 99 minutos 99 segundos (99.99). Sempre insira os segundos após os minutos, mesmo que ambos sejam zeros.

- **Para cozinhar por 5 minutos a 100%**

1. Insira o tempo de cozimento **5 0 0**.
2. Toque na tecla Start/Add-A-Minute (Iniciar/Adicionar um minuto).

Para definir o nível de potência

Há onze níveis de potência predefinidos.

Os níveis mais baixos de potência aumentam o tempo de cozimento, o que é recomendável para alimentos como queijo, leite e para o cozimento longo e lento de carnes. Consulte um livro de receitas de micro-ondas ou receitas para ver recomendações específicas.

- **Para descongelar por 5 minutos a 30%**

1. Insira o tempo de descongelamento **5 0 0**.
2. Toque em Power Level (Nível de potência) 8 vezes.
3. Toque em START/Add-A-Minute (Iniciar/Adicionar um minuto).

Toque na tecla Power Level (Nível de potência) algumas vezes até a potência desejada	Porcentagem aproximada de potência	Palavras comuns para níveis de potência
Power Level x 1	100%	Alta
Power Level x 2	90%	
Power Level x 3	80%	
Power Level x 4	70%	Média Alta
Power Level x 5	60%	
Power Level x 6	50%	Média
Power Level x 7	40%	
Power Level x 8	30%	Média Baixa/Descongelar
Power Level x 9	20%	
Power Level x 10	10%	Baixa
Power Level x 11	0%	

Painel de controle e configurações

Configurações do sensor

O sensor da Viking é um dispositivo semicondutor que detecta o vapor de água (umidade) emitido dos alimentos à medida que aquecem. O sensor ajusta os tempos de cozimento e os níveis de potência para vários alimentos e quantidades.

- Depois de ligar o forno na tomada, espere 2 minutos antes de usar as configurações do sensor.
- Verifique se o exterior do recipiente de cozimento e o interior do forno estão secos. Enxugue toda a umidade com um pano seco ou toalha de papel.
- O sensor funciona com os alimentos à temperatura de armazenamento normal. Por exemplo, pipoca pode estar a temperatura ambiente.
- Qualquer seleção do sensor pode ser programada com o ajuste para mais ou menos tempo. Consulte a página 30.
- Se a quantidade de alimentos for maior ou menor do que a indicada nas tabelas, cozinhe seguindo as orientações em qualquer livro de receitas para micro-ondas.
- Durante a primeira parte do uso do sensor, o nome do alimento aparece no visor. Não abra a porta do forno ou toque em STOP/Clear (Parar/Limpar) durante esta parte do ciclo. A medição de vapor será interrompida. Se isso ocorrer, uma mensagem de erro aparecerá. Para continuar a cozinhar, toque na tecla STOP/Clear (Parar/Limpar) e cozinhe manualmente.

Quando o sensor detecta o vapor emitido do alimento, o tempo restante do cozimento/reaquecimento aparece. O forno pode ser aberto quando o tempo restante aparece no visor. Neste momento, você pode mexer ou temperar o alimento, conforme desejado.

- Se o sensor não detectar o vapor corretamente quando a pipoca estourar, o forno irá desligar e a hora do dia será exibida. Se o sensor não detectar o vapor corretamente quando cozinhar outros alimentos, **ERROR** será exibido e o micro-ondas desligará.
- Verifique a temperatura do alimento após o cozimento. Se for necessário mais tempo, continue a cozinhar manualmente.
- Cada alimento tem uma dica de cozimento. Toque na tecla Help (Ajuda) quando o indicador HELP (AJUDA) acender no visor.

Painel de controle e configurações

Cobrimdo alimentos

Alguns alimentos cozinham melhor quando cobertos. Use o revestimento recomendado no Instant Sensor (Sensor instantâneo) e Sensor Cook (Cozimento por sensor).

- Tampa de caçarola
- Filme plástico: Use filme plástico recomendado para cozimento no micro-ondas. Cubra o prato levemente; deixe aproximadamente 1/2 polegada (1,27 cm) descoberto para permitir que o vapor escape. O filme plástico não deve tocar na comida.
- Papel de cera: Cubra o prato completamente. Dobre o excesso do papel para baixo do prato, para prender. Se o prato for maior do que papel, sobreponha dois pedaços de, pelo menos, 1 polegada (2,54 cm) para cobrir.

Tenha cuidado ao retirar qualquer revestimento para deixar que o vapor escape para longe de você.

Sensor Cook (Cozimento por sensor)

Você pode cozinhar muitos alimentos tocando em qualquer tecla do Sensor Cook (Cozimento por sensor). Não é necessário calcular o tempo de cozimento ou o nível de potência.

- **Sensor Reheat (Reaquecer por sensor)**

1. Toque em Sensor Reheat (Reaquecer por sensor).

Quando o sensor detecta o vapor emitido do alimento, o tempo restante do cozimento aparece.

NOTA:

- *Sensor Cook (Cozimento por sensor) pode ser programado com o ajuste para mais ou menos tempo. Consulte a página 30.*
- *O resultado final varia de acordo com a condição dos alimentos (por exemplo, temperatura inicial, forma, qualidade). Verifique a temperatura do alimento após o aquecimento. Se for necessário mais tempo, continue a aquecer manualmente.*

Painel de controle e configurações

Tabela Sensor Cook (Cozimento por sensor)

Alimento	Quantidade	Procedimento
Sensor Reheat (Reaquecer por sensor)	4–36 onças (0,12–1,0 kg)	Coloque no prato ou caçarola ligeiramente maior que a quantidade para reaquecer. Achate, se possível. Cubra com tampa, filme plástico ou papel de cera. Use revestimentos, como filme plástico ou tampas, com grandes quantidades de alimentos mais densos, como ensopados. Depois de reaquecer, mexa bem, se possível. Cubra novamente e deixe descansar de 2 a 3 minutos. Os alimentos devem estar muito quentes. Se não, continue a aquecer, com potência e tempo variáveis.
Baked Potatoes (Batatas cozidas)	1–8 méd.	Fure. Coloque no prato giratório coberto com papel toalha. Após o cozimento, retire do forno, embrulhe em papel alumínio e deixe descansar de 5 a 10 minutos.
Popcorn (Pipoca)	Saco de 1,5–3,5 onças (42–100 g) (regular)	Utilize apenas pipocas embaladas para micro-ondas. Experimente várias marcas para decidir de qual você gosta. Não tente estourar milho que não estouraram.
Fresh vegetables: (Legumes frescos) Brócolis Couve de Bruxelas Repolho Couve-flor: floretes inteiro Espinafre Abobrinha Maças assadas	Macios 0,25–2,0 libras (0,2–0,9 kg) 0,25–2,0 libras (0,2–0,9 kg) 0,25–2,0 libras (0,2–0,9 kg) 0,25–2,0 libras (0,2–0,9 kg) 1 méd. 0,25–1,0 libra (0,2–0,45 kg) 0,25–2,0 libras (0,2–0,9 kg) 2–4 méd.	Lave e coloque na caçarola. Não adicione água, se tiver acabado de lavar os legumes. Cubra legumes tenros com tampa. Use filme plástico para legumes tenro-crocantes. Toque na tecla Fresh Vegetables (Legumes frescos). Depois de cozinhar, mexa, se possível. Deixe descansar, coberto, de 2 a 5 minutos.

Painel de controle e configurações

Tabela Sensor Cook (Cozimento por sensor)

Alimento	Quantidade	Procedimento
Fresh vegetables: (Legumes frescos) Cenouras, fatiadas Milho em espiga Vagem Abóbora: em cubos metades	Duros 0,25–1,5 libras (0,2–0,6 kg) 2–4 0,25–1,5 libras (0,2–0,6 kg) 0,25–1,5 libras (0,2–0,6 kg) 1–2	Coloque na caçarola. Adicione 1–4 colheres de sopa de água. Cubra legumes tenros com tampa. Use filme plástico para cobrir legumes tenro-crocantes. Toque na tecla Fresh Vegetables (Legumes frescos) duas vezes. Depois de cozinhar, mexa, se possível. Deixe descansar, coberto, de 2 a 5 minutos.
Ground Meat (Carne moída)	0,25–2,0 libras (0,2–0,9 kg)	Utilize esta configuração para cozinhar carne ou peru moídos como hambúrgueres ou em uma caçarola para serem adicionados a outros ingredientes. Coloque os hambúrgueres em uma prateleira própria para micro-ondas e cubra com papel de cera. Coloque a carne moída em uma caçarola e cubra com papel de cera ou filme plástico. Quando o micro-ondas parar, vire os hambúrgueres ou mexa a carne na caçarola para dividir em pedaços grandes. Cubra novamente e toque em START/Add-A-Minute (Iniciar/Adicionar um minuto). Após o cozimento, deixe descansar, coberto, de 2 a 3 minutos.
Rice (Arroz)	0,5–2,0 xícaras (95–380 g)	Coloque o arroz em uma caçarola funda e adicione o dobro da quantidade de água. Cubra com tampa ou filme plástico. Após o cozimento, mexa, cubra e deixe descansar de 3 a 5 minutos ou até que todo o líquido tenha sido absorvido.
		Arroz Água Tamanho da caçarola
		0,5 xícara (95 g) 1 xícara (240 ml) 1,5 quartos (1,5 l)
		1 xícara (190 g) 2 xícaras (480 ml) 2 quartos (2 l)
		1,5 xícaras (285 g) 3 xícaras (720 ml) 2,5 (2,5 l) ou 3 quartos (3 l)
		2 xícaras (380 g) 4 xícaras (1 l) 3 quartos (3 l) ou maior

Painel de controle e configurações

Tabela Sensor Cook (Cozimento por sensor)

Alimento	Quantidade	Procedimento
Fish/ Seafood (Peixe/ Frutos do mar)	0,25–2,0 libras (0,2–0,9 kg)	Disponha em anel em torno de um prato de vidro raso (enrole os filés com as bordas para baixo). Cubra com filme plástico ventilado. Após o cozimento, deixe descansar, coberto, por 3 minutos.
Frozen Entrees (Pratos principais congelados)	6–17 onças (170–480 g)	Use esta tecla para alimentos semiprontos congelados. Os resultados serão satisfatórios para a maioria das marcas. Você pode querer experimentar várias e escolher a sua favorita. Retire a embalagem externa do pacote e siga as instruções do pacote para cobrir. Após o cozimento, deixe descansar, coberto, de 1 a 3 minutos.
Chicken Breast (Peito de frango)	0,5–2,0 libras (0,4–0,9 kg)	Cubra com filme plástico ventilado. Quando o forno parar, vire. Proteja as áreas que estão cozinhando muito rapidamente com pequenos pedaços de papel alumínio. Cubra novamente e toque em START/Add-A-Minute (Iniciar/Adicionar um minuto). Após o cozimento, deixe descansar, coberto, de 3 a 5 minutos. O frango deve cozinhar a 165°F (74°C).
Frozen vegetables (Legumes congelados)	0,25–1,5 libras (0,2–0,6 kg)	Não adicione água. Cubra com tampa ou filme plástico. Após o cozimento, mexa e deixe descansar, coberto, por 3 minutos.

Painel de controle e configurações

Reheat (Reaquecer)

Reheat (Reaquecer) permite aquecer três de seus alimentos favoritos tocando em uma tecla somente.

- **Dois pães ou bolinhos frescos**

1. Toque na tecla Fresh Rolls/Muffins (Pães/bolinhos frescos) 2 vezes.
2. O forno começa automaticamente.

NOTA:

- Para aumentar a quantidade, toque na tecla escolhida até que o número no visor seja igual à quantidade desejada para cozinhar. Ex.: toque em Beverage (Bebida) três vezes para 1,5 xícaras. Se a quantidade de alimentos for maior ou menor do que indica a tabela, aqueça seguindo as orientações em qualquer livro de receitas para micro-ondas.
- Reheat (Reaquecer) pode ser programado com o ajuste para mais ou menos tempo. Consulte a página 30.
- O resultado final varia de acordo com a condição dos alimentos (por exemplo, temperatura inicial, forma, qualidade). Verifique a temperatura do alimento após o aquecimento. Se for necessário mais tempo, continue a aquecer manualmente.

Tabela Reheat (Reaquecer)

Alimento	Quantidade	Procedimento
Fresh Rolls/ Muffins (Pães/ bolinhos frescos)	1–10 unidades	Utilize esta tecla para aquecer pães, bolinhos, biscoitos, roscas etc. Itens grandes devem ser considerados como 2 ou 3 de tamanho regular. Disponha no prato; cubra com toalha de papel. Para pães ou bolinhos refrigerados, pode ser necessário dobrar a quantidade inserida para assegurar a temperatura adequada da porção. Por exemplo, insira a quantidade de 2 para 1 bolinho refrigerado.
Beverage (Bebida)	0,5–2,0 xícaras (120–480 ml)	Essa configuração é indicada para restaurar uma bebida refrigerada para uma temperatura melhor para consumo. Mexa bem o líquido antes e depois do aquecimento, para evitar “erupção”. Toque na tecla Beverage (Bebida). Pressione a tecla para inserir a quantidade (xícaras). 1 vez 0,5 3 vezes..... 1,5 2 vezes..... 1,0 4 vezes..... 2,0
Frozen Rolls/ Muffins (Pães/ bolinhos congelados)	1–10 unidades	Utilize esta tecla para aquecer pães, bolinhos, biscoitos, roscas congelados etc. Itens grandes devem ser considerados como 2 ou 3 de tamanho regular. Disponha no prato; cubra com toalha de papel.

Painel de controle e configurações

Defrost (Descongelar)

Defrost (Descongelar) descongela automaticamente todos os alimentos mostrados na Tabela Defrost (Descongelar).

Arredonde o peso para a meia libra (meio quilo) mais próxima. (Ex.: se o peso real do bife for 2,2 libras (998 g), arredonde para 2,0 libras (907 g). Se o peso do bife for 2,4 libras (1,08 kg), arredonde para 2,5 libras (1,1 kg)).

Para inserir o peso, toque na tecla Defrost (Descongelar) desejada para um aumento de 0,5 libras (227 g) por toque. (Ex.: toque quatro vezes para 2,0 libras/907 g)

- **Bife (2,0 libras/907 g)**

1. Toque na tecla Steaks/Chops (Bifes/Costeletas) 4 vezes para (2,0 libras/907 g). O forno começará automaticamente. O forno para e são exibidas instruções.
2. Após a primeira etapa, abra a porta, vire o bife e proteja as partes quentes. Feche a porta. Toque na tecla START/Add-A-Minute (Iniciar/Adicionar um minuto).
3. Após a segunda etapa, abra a porta. Proteja as partes quentes. Feche a porta. Toque na tecla START/Add-A-Minute (Iniciar/Adicionar um minuto).
4. Após o ciclo de descongelamento terminar, cubra e deixe descansar, como indicado na tabela abaixo.

NOTA:

- Qualquer seleção de descongelamento pode ser programada com o ajuste para mais ou menos tempo. Toque na tecla Power Level (Nível de potência) uma ou duas vezes após selecionar a quantidade. Consulte a página 30.
- Para descongelar outros alimentos ou alimentos acima ou abaixo dos pesos permitidos na Tabela Defrost (Descongelar), use o tempo e a potência de 30%. Consulte Descongelamento manual, na página 26.
- Se você tentar inserir uma quantidade maior ou menor do que a quantidade permitida, conforme indicado na tabela a seguir e na página 26, **ERROR** será exibido no visor.
- Você pode optar por inserir o peso em décimos de libras/quilos. Este procedimento pode ser mais fácil com pesos maiores, como 3 libras (1,4 kg), porque requer menos toques. Para programar, toque na tecla Defrost (Descongelar) desejada e insira o peso tocando nas teclas de número. Ex.: toque em Steaks/Chops (Bifes/Costeletas), depois em 3 e 0 para um peso de três libras (1,4 kg) ou toque em Steaks/Chops (Bifes/Costeletas), depois em 2 e 2 para um peso de 2,2 libras (998 g).

Tabela Defrost (Descongelar)

Alimento	Quantidade	Procedimento
Ground Meat (Carne moída)	0,5–2,0 libras (0,3–0,9 kg)	Separe e retire todas as partes degeladas após cada etapa. Deixe descansar, coberto, de 5 a 10 minutos.

Painel de controle e configurações

Tabela Defrost (Descongelar) (cont.)

Alimento	Quantidade	Procedimento
Steaks/ Chops (Bifes/ Costeletas)	0,5–3,0 libras (0,3–1,3 kg)	Depois de cada etapa, reorganize e, se houver partes quentes ou degeladas, proteja-as com pequenos pedaços lisos de papel alumínio. Remova a carne ou peixe que estiver quase descongelado. Deixe descansar, coberto, de 10 a 20 minutos.
Poultry - Boneless (Aves — Desossadas)	0,5–2,0 libras (0,3–0,9 kg)	Use peito de frango ou peru desossado. Depois de cada etapa, se houver partes quentes ou degeladas, reorganize ou retire. Deixe descansar, coberto, de 10 a 20 minutos.
Poultry - Bone-in (Aves — Com osso)	0,5–3,0 libras (0,3–1,3 kg)	Disponha os pedaços com as partes com mais carne para fora do prato de vidro ou prateleira própria para micro-ondas. Depois de cada etapa, se houver partes quentes ou degeladas, reorganize ou retire. Deixe descansar, coberto, de 10 a 20 minutos.

NOTA:

- Verifique os alimentos quando o forno avisar. Após a etapa final, partes pequenas ainda podem estar geladas. Deixe descansar para continuar o degelo. Não descongele até que todos os cristais de gelo estejam degelados.
- A proteção evita que o cozimento aconteça antes que o centro do alimento esteja descongelado. Use pequenas tiras lisas de papel alumínio para cobrir as bordas e as partes mais finas dos alimentos.

Descongelamento manual

Se o alimento que você deseja descongelar não aparecer listado na Tabela Defrost (Descongelar) ou estiver acima ou abaixo dos limites na coluna de quantidade na Tabela Defrost (Descongelar), descongele-o manualmente.

Você pode descongelar qualquer alimento congelado, cru ou cozido previamente, usando o Nível de Potência em 30%. Siga o procedimento de 3 etapas exato encontrado em Para definir o nível de potência, na página 18. Faça uma estimativa do tempo de descongelamento e toque na tecla Power Level (Nível de potência) oito vezes para 30% de potência.

Para qualquer alimento congelado cru ou cozido previamente, a regra prática é de aproximadamente 4 minutos por libra/quilo. Por exemplo, descongele 1 libra (0,45 kg) de molho congelado para macarrão por 4 minutos.

Sempre pare o forno periodicamente para remover ou separar as partes que estiverem descongeladas. Se o alimento não estiver descongelado no final do tempo de descongelamento estimado, programe o forno em incrementos de 1 minuto no Nível de Potência de 30% até estar totalmente descongelado.

Ao usar recipientes de plástico do congelador, descongele somente o tempo suficiente para retirar do plástico e colocar em um prato próprio para micro-ondas.

Painel de controle e configurações

Keep Warm Plus (Manter quente)

Keep Warm Plus (Manter quente) permite manter a comida aquecida até 30 minutos.

Uso direto

- **Uma xícara de sopa por 15 minutos**

1. Toque na tecla Keep Warm Plus (Manter quente).
2. Insira o tempo desejado tocando nas teclas de número **1 5 0 0**.
3. Toque na tecla Start/Add-A-Minute (Iniciar/Adicionar um minuto).

O forno começará. O visor mostrará **15.00** em contagem regressiva.

KEEP **WARM** será exibido intermitentemente durante a contagem regressiva.

Com cozimento manual

- **Uma xícara de sopa** — cozinhar por 2 minutos a 70% e manter a sopa quente por 15 minutos.

1. Insira o tempo de cozimento desejado **2 0 0**.
2. Toque na tecla Power Level (Nível de potência) 4 vezes para uma potência de 70%.
3. Toque na tecla Keep Warm Plus (Manter quente).
4. Insira o tempo de aquecimento desejado **1 5 0 0**.
5. Toque na tecla START/Add-A-Minute (Iniciar/Adicionar um minuto).

A operação começará. Quando o tempo de cozimento estiver concluído, um tom longo soar e Keep Warm Plus (Manter quente) começará. O visor fará a contagem regressiva por 15 minutos e **KEEP** **WARM** será exibido durante a contagem.

NOTA:

- *Keep Warm Plus (Manter quente) não pode ser programado com Sensor Cook (Cozimento por sensor), Reheat (Reaquecer), Defrost (Descongelar) e Hot Water (Água quente).*

Hot Water (Água quente)

Hot Water (Água quente) aquece de 1 a 6 xícaras de água para preparar café, chá, caldo de carne e sopa instantânea assim como aquece a água para cozinhar massas. Ao preparar xícaras individuais, coloque café instantâneo, chá ou caldo de carne na xícara e mexa antes de aquecer. Deixe descansar por 20 segundos após aquecer e antes de mexer e beber. Mexa com cuidado após retirar do forno. Ao aquecer de 4 a 6 xícaras de água, coloque em uma caçarola grande e cubra com tampa ou filme plástico. Quando o forno avisar, adicione a massa e continue a cozinhar de acordo com as instruções da embalagem. Toque na tecla Hot Water (Água quente) para cada xícara até chegar a 6.

- **Água (3 xícaras)**

1. Toque na tecla Hot Water (Água quente) 3 vezes.

Painel de controle e configurações

Help (Ajuda)

Help (Ajuda) oferece 4 funções que facilitam o uso do forno porque fornece instruções específicas no visor interativo.

1. Trava de segurança para crianças

A Trava de segurança para crianças impede uma operação indesejada do forno por crianças. O forno pode ser configurado para que o painel de controle seja desativado ou bloqueado. Para configurar, toque em Help (Ajuda), no número **[1]** e depois toque na tecla START/Add-A-Minute (Iniciar/Adicionar um minuto). Se tocar em uma tecla, **[CHILD]** **[LOCK ON]** aparecerá no visor.

Para cancelar, toque nas teclas Help (Ajuda) e STOP/Clear (Parar/Limpar).

2. Eliminação do sinal sonoro

Se quiser que o forno funcione sem sinais sonoros, toque em Help (Ajuda), no número **[2]** e toque em STOP/Clear (Parar/Limpar).

Para cancelar e restaurar o sinal sonoro, toque em Help (Ajuda), no número **[2]** e toque em START/Add-A-Minute (Iniciar/Adicionar um minuto).

3. Início automático

Se você quiser programar o forno para começar a cozinhar automaticamente em um horário determinado do dia, siga este procedimento:

- **Ensopado** — cozinhar por 20 minutos em 50% às 4:30. Antes de configurar, verifique se o relógio está mostrando a hora correta do dia.
 1. Toque na tecla Help (Ajuda).
 2. Toque no número **[3]**.
 3. Insira a hora de início **[4]** **[3]** **[0]**.
 4. Toque na tecla Timer/Clock (Temporizador/Relógio).
 5. Insira o tempo de cozimento **[2]** **[0]** **[0]** **[0]** e toque na tecla Power Level (Nível de potência) 6 vezes para uma potência de 50%.
 6. Toque na tecla START/Add-A-Minute (Iniciar/Adicionar um minuto).

NOTA:

- *O Início automático pode ser usado para cozimento manual, se o relógio estiver configurado.*
- *Se a porta do forno for aberta após a programação de Início automático, será necessário tocar na tecla START/Add-A-Minute (Iniciar/Adicionar um minuto) para que a hora de Início automático apareça no visor de modo que o forno comece automaticamente o cozimento programado na hora escolhida para Início automático.*
- *Certifique-se de escolher os alimentos que podem ser deixados no forno com segurança até a hora de Início automático. Nozes ou abóbora são, muitas vezes, uma boa escolha.*

Painel de controle e configurações

4. Seleção de Idioma/Peso

O forno vem definido para inglês e unidades americanas comuns em libras. Para alterar, toque em Help (Ajuda) e no número **4**. Continue a tocar no número **4** até que a sua escolha seja selecionada na tabela a seguir. Em seguida, toque em START/Add-A-Minute (Iniciar/Adicionar um minuto). Toque no número **4** para idioma e padrão de peso.

Número	Idioma	Padrão de peso
Uma vez	Inglês	LBS
Duas vezes	Inglês	KG
3 vezes	Espanhol	LBS
4 vezes	Espanhol	KG
5 vezes	Francês	LBS
6 vezes	Francês	KG

Help (Ajuda — no visor)

Cada configuração de Sensor Cook (Cozimento por sensor), Reheat (Reaquecer), Hot Water (Água quente), Keep Warm Plus (Manter quente) e Defrost (Descongelar) tem uma dica de cozimento. Se quiser verificar, toque na tecla Help (Ajuda) sempre que HELP (AJUDA) estiver acesa no visor interativo para essas e outras dicas de operação manual.

Modo de demonstração

Para demonstrar, toque em Timer/Clock (Temporizador/Relógio), no número **0** e depois toque na tecla START/Add-A-Minute (Iniciar/Adicionar um minuto) e segure por três segundos. **DEMO ON** aparecerá no visor. Operações de cozimento e funções especiais específicas agora podem ser demonstradas sem energia no forno. Por exemplo, toque na tecla START/Add-A-Minute (Iniciar/Adicionar um minuto) e o visor mostrará **1:00** e fará a contagem regressiva rapidamente até **END**.

Para cancelar, toque nas teclas Timer/Clock (Temporizador/Relógio), no número **0** e STOP/Clear (Parar/Limpar). Se for mais fácil, tire o forno da tomada elétrica e recoloque.

Timer (Temporizador)

• Telefonema interurbano de 3 minutos

1. Toque nas teclas Timer/Clock (Temporizador/Relógio) e de número **1**.
2. Insira o tempo.
3. Toque na tecla Timer/Clock (Temporizador/Relógio).

Painel de controle e configurações

Cozimento em várias sequências

Seu forno de micro-ondas pode ser programado para até 4 sequências de cozimento automático, alternando de uma configuração de nível de potência para outra automaticamente.

Às vezes, as instruções de cozimento dizem para começar com um nível de potência e depois alterar para um nível de potência diferente. Seu forno de micro-ondas pode fazer isso automaticamente.

- **Carne assada** — cozinhar por 5 minutos a 100% e depois continuar a cozinhar por 30 minutos a 50%.
1. Primeiro insira o tempo de cozimento. **5 0 0** Depois, toque na tecla Power Level (Nível de potência) uma vez para uma potência de 100%.
 2. Insira o segundo tempo de cozimento. **3 0 0 0** Toque na tecla Power Level (Nível de potência) 6 vezes para uma potência de 50%.
 3. Toque na tecla START/Add-A-Minute (Iniciar/Adicionar um minuto).

NOTA:

- Se 100% for selecionado como a sequência final, não será necessário tocar na tecla Power Level (Nível de potência).

Ajuste para mais ou menos tempo

Caso descubra que prefere quaisquer das configurações de Sensor Reheat (Reaquecer por sensor), Sensor Cook (Cozimento por sensor), Reheat (Reaquecer) ou Defrost (Descongelar) ligeiramente **mais** bem passadas, toque na tecla Power Level (Nível de Potência) uma vez após tocar na sua opção de teclas ou antes de tocar na tecla START/Add-A-Minute (Iniciar/Adicionar um minuto). O visor mostrará **MORE**.

Caso descubra que prefere quaisquer das configurações de Sensor Reheat (Reaquecer por sensor), Sensor Cook (Cozinhar por sensor), Reheat (Reaquecer) ou Defrost (Descongelar) ligeiramente **menos** bem passadas, toque na tecla Power Level (Nível de potência) duas vezes após tocar na sua opção de teclas. O visor mostrará **LESS**.

Toque na tecla Power Level (Nível de potência) 1 segundo após tocar na sua escolha de teclas.

Painel de controle e configurações

Add-A-Minute (Adicionar um minuto)

Add-A-Minute (Adicionar um minuto) permite cozinhar por um minuto a 100% simplesmente tocando na tecla START/Add-A-Minute (Iniciar/Adicionar um minuto). Você também pode aumentar o tempo de cozimento em múltiplos de 1 minuto tocando repetidamente na tecla START/Add-A-Minute (Iniciar/Adicionar um minuto) durante o cozimento manual.

- **Sopa (1 xícara)**

1. Toque na tecla START/Add-A-Minute (Iniciar/Adicionar um minuto).

NOTA:

- Para utilizar Add-A-Minute (Adicionar um minuto), toque na tecla 3 minutos após cozinhar, fechando a porta, tocando na tecla STOP/Clear (Parar/Limpar) ou durante o cozimento.
- Add-A-Minute (Adicionar um minuto) não pode ser usado com as configurações Sensor Cook (Cozimento por sensor), Defrost (Descongelar), Reheat (Reaquecer) ou Hot Water (Água quente).

Limpeza e manutenção

Qualquer peça do equipamento funciona melhor e tem uma vida útil mais longa quando é sujeita a uma manutenção adequada e mantida limpa. o equipamento de cozinha não é exceção. Seu Forno de Micro-ondas deve ser mantido limpo e com manutenção adequada.

Desconecte o cabo de alimentação antes de limpar ou deixe a porta aberta para inativar o forno durante a limpeza.

Superfícies do forno

A superfície externa é feita de metal pré-revestido e plástico. Limpe a parte externa com água e sabão neutro; enxague e seque com um pano macio. Não use qualquer tipo de limpador de uso doméstico ou abrasivo. As partes de metal serão mais fáceis de manter, se forem limpas com frequência com um pano úmido. Evite o uso de spray e outros produtos de limpeza fortes, pois podem manchar, arranhar ou embaçar a superfície da porta.

Interior

A limpeza é fácil, porque pouco calor é gerado para as superfícies interiores; portanto, salpicos ou derramamentos não são assados nem endurecem. Para limpar as superfícies interiores, use um pano macio e água morna. **NÃO USE PRODUTOS DE LIMPEZA ABRASIVOS OU ÁSPEROS NEM ESFREGÕES.** Para sujeiras mais pesadas, use bicarbonato de sódio ou sabão neutro; enxague bem com água quente. **NUNCA USE LIMPADORES DE FORNO EM SPRAY DIRETAMENTE EM QUALQUER PARTE DO FORNO.**

Superfícies de vidro

Tenha cuidado com a borda da porta do forno, uma vez que é de vidro e pode lascar ou quebrar. Limpe a janela em ambos os lados com um pano úmido para remover quaisquer salpicos ou derramamentos.

Peças em Aço Inoxidável

O exterior deve ser limpo frequentemente com um pano úmido macio e polido com um pano macio e seco para manter a sua beleza. Há também uma grande variedade de produtos projetados especialmente para a limpeza e o brilho do exterior inoxidável do forno. Recomenda-se que o líquido de limpeza seja aplicado a um pano macio e, em seguida, cuidadosamente usado no exterior inoxidável em vez de pulverizado diretamente sobre ele. Siga as instruções do pacote com cuidado.

Limpeza e manutenção

Painel de controle

Cuidados devem ser tomados ao limpar o painel de controle sensível ao toque. Se o painel de controle ficar muito sujo, abra a porta do forno antes de limpar. Limpe o painel com um pano levemente umedecido apenas com água. Seque com um pano macio. Não esfregue nem use nenhum tipo de produtos químicos de limpeza. Feche a porta e toque em STOP/Clear (Parar/Limpar).

Remoção de odor

Ocasionalmente, o odor do cozimento pode permanecer no forno. Para removê-lo, misture 1 xícara de água ao suco de um limão e sua casca ralada, além de vários dentes de alho inteiros em um copo de medidas de vidro para 2 xícaras. Ferva por alguns minutos usando potência de 100%. Deixe descansar no micro-ondas até esfriar. Limpe o interior com um pano macio.

Prato giratório/Suporte do prato giratório

O prato giratório e o suporte do prato giratório podem ser retirados para facilitar a limpeza. Lave-os em água com sabão neutro; para manchas mais difíceis, use um detergente neutro e uma esponja de limpeza não abrasiva. Eles também são à prova de lava-louças. Use a prateleira superior do lava-louças. O eixo do motor do prato giratório não é vedado, de modo que o excesso de água ou derramamentos devem ser limpos imediatamente.

Tampa guia de ondas

A tampa guia de ondas está localizada na parede lateral direita da cavidade do forno. Ela é feita de mica; sendo assim, requer um cuidado especial. Mantenha a tampa guia de ondas limpa para assegurar o bom desempenho do forno. Limpe cuidadosamente com um pano umedecido quaisquer salpicos de alimento da superfície da cobertura imediatamente após ocorrerem. Salpicos acumulados podem superaquecer e causar fumaça ou, eventualmente, pegar fogo. NÃO RETIRE A TAMPA GUIA DE ONDAS.

Diagnóstico de falhas

Antes de ligar para a assistência técnica, verifique:

Coloque uma xícara de água em um copo de medida de vidro no forno e feche a porta com firmeza.

Utilize o forno por um minuto em HIGH 100%.

- | | | |
|--|-----------|-----------|
| A. A luz do forno acende? | SIM _____ | NÃO _____ |
| B. O ventilador de resfriamento funciona? (Coloque a mão no lado esquerdo da persiana.) | SIM _____ | NÃO _____ |
| C. O prato giratório gira? (É normal que o prato giratório gire em qualquer direção.) | SIM _____ | NÃO _____ |
| D. A água no forno está quente? | SIM _____ | NÃO _____ |

Se a resposta para qualquer uma das perguntas acima for "NÃO", verifique a tomada elétrica, o fusível e/ou o disjuntor. Se estiverem funcionando adequadamente, **CONTATE O AGENTE DE SERVIÇO AUTORIZADO VIKING MAIS PRÓXIMO.**

Um Forno de Micro-ondas nunca deve ser reparado por uma pessoa do tipo "faça você mesmo".

NOTA:

Se o tempo que aparece no visor estiver fazendo contagem regressiva muito rapidamente, verifique o Modo de demonstração na página 29 e cancele.

Informações sobre assistência técnica

Se precisar de assistência técnica, contate o seu revendedor ou o agente de serviço autorizado. O nome do agente de serviço autorizado pode ser obtido junto ao revendedor ou distribuidor em sua região.

Tenha as seguintes informações disponíveis:

- Número do modelo
- Número de série
- Data de compra
- Nome do concessionário a quem comprou a unidade

Descreva claramente o problema que o produto apresenta.

Para obter informações sobre o Serviço Autorizado ou os problemas com o produto persistirem, entre em contato com a Elettromec pelo telefone 0800 723 1202 ou envie um e-mail para sac@elettromec.com.br

Diamantino & Hofman Comércio e Representação LTDA

Avenida Carlos Grimaldi, 1701, Conj 402
Condomínio Galleria Corporate - Edifício II
CEP 13091-908 - Campinas SP

Registre as informações indicadas abaixo. Essas informações serão necessárias se você precisar de assistência técnica. Os números de modelo e de série do seu forno estão localizados no lado esquerdo da cavidade do forno, em uma etiqueta de identificação.

Número do modelo _____ Número de série _____

Data da compra _____ Data da instalação _____

Nome do revendedor _____

Endereço _____

Se, durante a assistência, houver necessidade de instalação de peças, use apenas peças autorizadas para assegurar a proteção em garantia.

GUARDE ESTE MANUAL PARA FUTURAS CONSULTAS



Diamantino & Hofman Comércio e Representação LTDA

Avenida Carlos Grimaldi, 1701, Conj 402

Condomínio Galleria Corporate - Edifício II

CEP 13091-908 - Campinas SP

Para obter informações sobre o produto

ligue para 0800 723 1202

ou acesse nosso web site elettromec.com.br