3HW459X

[pt] Instruções de serviço 2

9000604093

Balay

www.balay.es

pt Índice

Indicações de segurança ... 2
Antes da montagem ... 2
Indicações de segurança ... 2
Indicações para o microondas ... 3
Causas de danos ... 4
O seu novo aparelho ... 5
Painel de comandos ... 5
Teclas ... 5
Selector rotativo ... 5
Controlo de temperatura ... 5
Interior do aparelho ... 5
Acessórios ... 6
Antes da primeira utilização ... 6
Acertar a hora ... 7
Aquecer o interior do aparelho ... 7
Limpar os acessórios ... 7
Ligar e desligar o aparelho ... 7
Ligar ... 7
Desligar ... 7
O microondas ... 7
Recomendações sobre os recipientes ... 7
Potências de microondas ... 8
Regular o microondas ... 8
O forno ... 8
Tipos de aquecimento ... 8
Regular o tipo de aquecimento e a temperatura ... 8
Combinação ... 9
Regular uma combinação ... 9
Regulações de tempo ... 10
Sinal sonoro curto ... 10
Regular o alarme ... 10
Regular o tempo de duração ... 10
Adiar a hora de fim de cozedura ... 10
Acertar a hora ... 11
Fecho de segurança para crianças ... 11
Regulações base ... 11
Alterar as regulações base ... 12
Desligar automático ... 12
Manutenção e limpeza ... 12
Produtos de limpeza ... 13
Limpeza dos vidros ... 13
Limpeza da cobertura de vidro ... 14
Tabela de anomalias ... 15
Tabela de anomalias ... 15
Substituir a lâmpada do forno ... 16
Tampa de vidro ... 16
Substituir o vedante da porta ... 16
Serviço de Assistência Técnica ... 17
Número E e número FD ... 17
Conselhos energéticos e ambientais ... 17
Poupança energética ... 17
Eliminação ecológica ... 17
Automático de programas ... 17
Regular um programa ... 17
Descongelar e cozinhar com o automático de programas ... 18
Testado para si no nosso estúdio de cozinha ... 20
Descongelar, aquecer e cozinhar com microondas ... 20
Conselhos para a utilização do microondas ... 23
Bolos e biscoitos ... 23
Conselhos para fazer bolos ... 25
Assar e grelhar ... 25
Conselhos para assar e grelhar ... 29
Soufflés, gratinados, tostas ... 29
Produtos pré-confeccionados ... 29
Refeições de teste ... 30
Cozer ... 30
Grelhar ... 31
Acrilamido nos alimentos ... 31

⚠ Indicações de segurança

Leia atentamente as presentes instruções de utilização. Só assim poderá utilizar o seu aparelho de forma segura e correcta.

Guarde as instruções de utilização e de montagem em local seguro. Se passar o aparelho a outra pessoa, junte-lhe as instruções.

Antes da montagem

Danos de transporte

Examine o aparelho depois de o desembalar. Se detectar danos de transporte, não pode ligar o aparelho.

Ligação eléctrica

O aparelho só pode ser ligado por um técnico autorizado. A garantia cessa em caso de danos provocados por uma ligação incorrecta.

Instalação e ligação

Por favor, siga as instruções de montagem específicas.

Indicações de segurança

Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico. Utilize o aparelho exclusivamente para a preparação de alimentos.

Não podem utilizar o aparelho, sem vigilância, os adultos e crianças

- com problemas físicos ou psíquicos ou
- que não tenham conhecimento nem experiência para tal.

Nunca deixe que crianças brinquem com o aparelho.

Interior do aparelho quente

Perigo de queimaduras!

- Nunca toque nas superfícies quentes de aparelhos de aquecimento ou cozedura. Nunca toque nas superfícies interiores quentes do aparelho, nem nos elementos de aquecimento. Abra a porta do aparelho com cuidado, pois

pode sair vapor quente. Mantenha sempre crianças pequenas afastadas do aparelho.

- Nunca prepare refeições com grandes quantidades de bebidas com elevado teor de álcool. Os vapores de álcool podem incendiar-se no interior do forno. Utilize apenas pequenas quantidades de bebidas com elevado teor de álcool e abra a porta do aparelho com cuidado.

Perigo de incêndio!

- Nunca guarde objectos inflamáveis no interior do aparelho. Nunca abra a porta do aparelho quando for visível fumo dentro do mesmo. Desligue o aparelho. Retire a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico.
- Na fase de pré-aquecimento, nunca coloque papel próprio para forno solto sobre o acessório. Ao abrir a porta do aparelho, forma-se uma corrente de ar. O papel próprio para forno pode tocar nos elementos de aquecimento e incendiar-se. Utilize o papel próprio para forno sempre em conjunto com um recipiente ou uma forma. Cubra apenas a superfície necessária com o papel próprio para forno. O papel próprio para forno não deve ultrapassar os rebordos do acessório.

Perigo de curto-circuito!

Nunca entale cabos de ligação de electrodomésticos na porta quente do aparelho. O isolamento do cabo pode derreter.

Perigo de queimaduras!

Nunca deite água no interior quente do aparelho. Cria vapor de água quente.

Acessórios e recipientes quentes

Perigo de queimaduras!

Nunca retire acessórios ou recipientes quentes do interior do aparelho sem pegas de cozinha.

Danificação da porta ou do vedante da porta

Perigo de danos graves para a saúde!!

Nunca utilize o aparelho se a porta ou o vedante da porta estiverem danificados. Existe o perigo de escapar energia de microondas. Volte a utilizar o aparelho apenas depois de este ter sido reparado.

Superfícies enferrujadas

Perigo de danos graves para a saúde!!

Se não for limpa devidamente, a superfície do aparelho pode enferrujar com o tempo. Existe o perigo de escapar energia de microondas. Limpe o aparelho com regularidade.

Caixa aberta

Perigo de choque eléctrico!

Nunca retire a caixa do aparelho, O aparelho trabalha com alta tensão.

Perigo de danos graves para a saúde!!

Nunca retire a caixa do aparelho, pois protege da saída de energia de microondas.

Ambiente quente ou húmido

Perigo de curto-circuito!

Nunca exponha o aparelho a grande calor e humidade.

Reparações indevidas

Perigo de choque eléctrico!

- As reparações indevidas são perigosas. As reparações e substituições de cabos danificados só podem ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica.
- Se o aparelho estiver avariado, desligue o fusível na caixa de fusíveis ou retire a ficha da tomada. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Indicações para o microondas

Preparação de alimentos

Perigo de incêndio!

Utilize o microondas unicamente para preparar alimentos próprios para consumo. Outras utilizações podem ser perigosas e originar danos. Por exemplo, pantufas, almofadas de sementes ou de cereais aquecidas no microondas podem incendiar-se mesmo após algumas horas.

Recipiente

Perigo de ferimentos!

- Os recipientes de porcelana e cerâmica podem ter pequenas perfurações nas pegas e tampas. Por detrás desses orifícios esconde-se uma cavidade. A humidade que penetra na cavidade pode fazer rebentar o recipiente.
- Nunca utilize recipientes que não sejam adequados para microondas.

Perigo de queimaduras!

Os alimentos quentes podem aquecer o recipiente. Use sempre uma pega de cozinha para retirar os recipientes ou acessórios do interior do aparelho.

Potência e período de funcionamento de microondas

Perigo de incêndio!

Nunca regule a potência de microondas ou o respectivo tempo para valores demasiado elevados. Os alimentos podem incendiar-se e danificar o aparelho. Oriente-se pelos dados constantes neste manual de instruções.

Embalagens

Perigo de incêndio!

- Nunca aqueça refeições dentro de embalagens próprias para manter os alimentos quentes.
- Nunca aqueça, sem vigilância, alimentos dentro de recipientes de plástico, papel ou outros materiais inflamáveis.

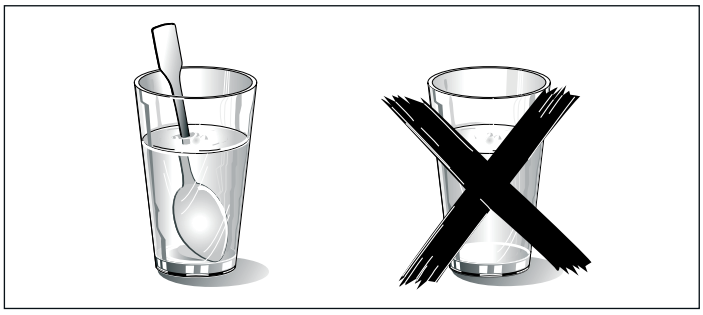
Perigo de queimaduras!

No caso de alimentos embalados hermeticamente, a embalagem pode rebentar. Siga as indicações que se encontram na embalagem.

Bebidas

Perigo de queimaduras!

Ao aquecer líquidos, pode ocorrer uma ebulição retardada. Ou seja, o líquido pode alcançar o ponto de ebulição sem que surjam as típicas bolhas de vapor. Ao agitar o recipiente, mesmo ligeiramente, o líquido quente pode subitamente deitar por fora e salpicar. Ao aquecer líquidos ponha sempre uma colher dentro do recipiente. Assim evita a ebulição retardada.



Perigo de explosão!

- Nunca aqueça bebidas em recipientes fechados.
- Nunca aqueça demasiado as bebidas alcoólicas.

Comida para bebés

Perigo de queimaduras!

Nunca aqueça comida para bebés em recipientes fechados. Retire sempre a tampa ou a tetina. Após o aquecimento mexa ou agite bem. Assim o calor distribui-se uniformemente. Antes de dar o alimento à criança, verifique a temperatura.

Alimentos com casca ou pele

Perigo de queimaduras!

- Não coza ovos com a casca. Nunca aqueça ovos cozidos. Podem explodir. O mesmo se aplica a mariscos e crustáceos. No caso de ovos estrelados ou escalfados pique previamente as gemas.
- A casca ou pele dos alimentos com casca ou pele firme, p. ex.,maçãs, tomates, batatas ou salsichas, pode rebentar. Pique a casca ou a pele antes de os aquecer.

Secar alimentos

Perigo de incêndio!

Nunca seque alimentos no microondas.

Alimentos com baixo teor de água

Perigo de incêndio!

Nunca descongele ou aqueça alimentos com baixo teor de água, p. ex.,pão, com uma potência muito elevada ou durante muito tempo.

Óleo alimentar

Perigo de incêndio!

Nunca aqueça óleo alimentar sozinho no microondas.

Causas de danos

Atenção!

- Tabuleiro, papel vegetal, folha de alumínio ou recipientes na base do forno. Não coloque tabuleiros ou recipientes na base do forno. Não forre a base do forno com folha de alumínio. Provoca retenção do calor. Os tempos de cozedura e de assadura deixam de ser os mesmos e danifica o esmalte.
- Formas de alumínio. Não coloque formas de alumínio no interior do aparelho. As faíscas causadas podem danificar o aparelho.
- Água dentro do aparelho quente. Nunca deite água no interior quente do aparelho. Cria vapor de água. A mudança de temperatura pode danificar o esmalte.
- Alimentos húmidos. Não guarde alimentos húmidos durante muito tempo dentro do aparelho fechado, pois pode danificar o esmalte.

  Não guarde alimentos no aparelho, pois podem provocar corrosão.
- Sumo de fruta. Se estiver a preparar bolos de fruta muito sumarentos, não encha demasiado o tabuleiro universal. O sumo de fruta que pingar do tabuleiro universal deixará marcas impossíveis de remover.
- Arrefecimento com a porta do aparelho aberta. O interior do aparelho deve arrefecer com a porta fechada. Não entale nada na porta do aparelho. Mesmo que a porta esteja apenas entreaberta, as fachadas dos móveis contíguos podem, com o tempo, ser danificadas.
- Vedante muito sujo. Muita sujidade no vedante pode impedir que a porta do aparelho feche correctamente durante o funcionamento. As fachadas dos móveis contíguos podem ser danificadas. Mantenha o vedante sempre limpo.
- Utilização da porta do aparelho como assento ou bancada. Não se apoie nem se sente na porta do aparelho aberta. Não pouse recipientes ou acessórios na porta do aparelho.
- Transportar o aparelho. Não carregue nem agarre no aparelho pela pega da porta. A pega não suporta o peso do aparelho e pode partir-se.
- Funcionamento do microondas sem alimentos. Ligue apenas o microondas com alimentos no interior. Sem alimentos, o aparelho poderia sofrer uma sobrecarga. Um breve teste de loiça (consultar Recomendações sobre os recipientes) constitui uma excepção.
- Pipocas no microondas. Nunca regule uma potência de microondas demasiado elevada. Utilize no máximo 600 W. Coloque o saco das pipocas sempre dentro de um prato de vidro. O vidro pode saltar devido a sobrecarga.

O seu novo aparelho

Nesta secção, apresentamos-lhe o seu novo aparelho. Explicamos-lhe como funciona o painel de comando e cada um dos elementos de comando. Obterá informações sobre o interior do forno e os acessórios.

Painel de comandos

Apresentamos a seguir uma vista geral do painel de comandos. Nunca surgem todos os símbolos em simultâneo no visor. Conforme o tipo de aparelho, os pormenores podem ser diferentes.

Teclas

Por baixo de cada uma das teclas existem sensores. Estes reagem a um toque leve na tecla com o dedo.

Símbolo	Função da tecla
⏻	Ligar e desligar o aparelho
≋	Seleccionar o microondas
⬚	Seleccionar os tipos de aquecimento para o forno
⊸	Activar/desactivar o fecho de segurança para crianças
🍽	Seleccionar o automático de programas
℃	Seleccionar a temperatura ou a potência para grelhar
◷	Seleccionar as regulações de tempo
▶II	pressão curta = iniciar/interromper o funcionamento pressão longa = cancelar o funcionamento
kg	Seleccionar o peso para o automático de programas
i	pressão curta = consultar a temperatura de aquecimento actual pressão longa = abrir e fechar o menu Regulações base

Selector rotativo

Com o selector rotativo pode alterar todos os valores sugeridos e de regulação.

O selector rotativo é rebaixável. Prima o selector rotativo para o engatar e desengatar.

Controlo de temperatura

As barras do controlo da temperatura apresentam as fases de aquecimento ou o calor residual no interior do aparelho.

Fases de aquecimento

Após a colocação em funcionamento, surge um círculo em torno da indicação da temperatura. No interior do círculo é indicada a temperatura de aquecimento por meio de barras. A temperatura é atingida quando o círculo interior tiver todas as barras preenchidas.

Nos níveis de potência do grelhador e no automático de programas são mostradas todas as barras desde o início. No microondas não são indicadas as fases de aquecimento.

É possível consultar a temperatura actual no interior do aparelho durante a regulação com a tecla i. Devido à inércia térmica, a temperatura indicada pode diferir um pouco da temperatura realmente existente no interior do aparelho.

Calor residual

Depois de desligar o aparelho, o controlo de temperatura indica o calor residual presente no interior do aparelho. Se todas as barras estiverem preenchidas, o interior do aparelho apresenta uma temperatura de aprox. 300 °C. Se a temperatura descer até cerca de 60 °C, a indicação apaga-se.

Interior do aparelho

O seu aparelho dispõe de uma turbina de arrefecimento.

Turbina de arrefecimento

A turbina de arrefecimento liga-se e desliga-se, sempre que necessário. O ar quente sai por cima da porta.

Atenção!

Não tape as saídas de ventilação. Caso contrário, o forno pode sobreaquecer.

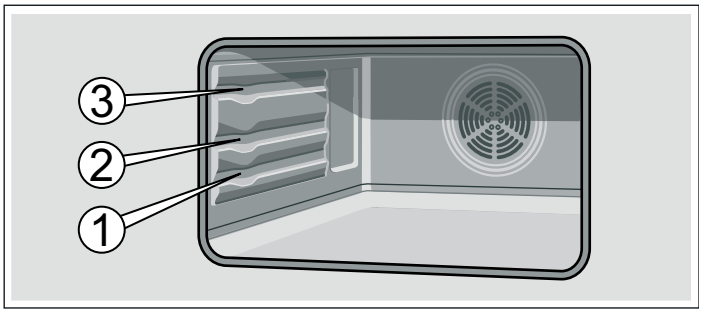
Notas

- Terminado o funcionamento do aparelho, a turbina de arrefecimento continua ainda a funcionar durante algum tempo.
- Durante o funcionamento do microondas, o aparelho permanece frio. No entanto, a turbina de arrefecimento liga-se. A turbina pode continuar a trabalhar, mesmo depois de terminado o funcionamento do microondas.
- Poderá surgir água de condensação na janela da porta, nas paredes interiores e na base do aparelho. Isso é normal e

não afecta o funcionamento do microondas. Remova a água de condensação depois de cozinhar.

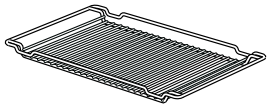
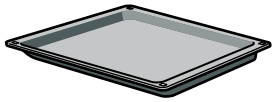
Acessórios

Os acessórios podem ser introduzidos no forno em 3 níveis diferentes.



Quando o acessório aquece pode ficar deformado. Mas quando volta a arrefecer, a deformação desaparece e não tem qualquer influência na função.

Poderá adquirir acessórios no Serviço de Assistência Técnica, numa loja especializada ou através da Internet.

	**Grelha** Para colocar recipientes, formas para bolos, assados, peças para grelhar. A grelha pode ser utilizada com a curvatura para cima ou para baixo.
	**Tabuleiro universal** Para assados grandes, bolos secos e sumarentos, soufflés e gratinados. Também funciona como protecção contra salpicos quando a carne é grelhada directamente sobre a grelha. Para esse efeito, coloque o tabuleiro universal no nível 1. Insira o tabuleiro universal no forno com a chanfradura virada para a porta.

Acessórios especiais

Poderá adquirir acessórios especiais no serviço de assistência técnica ou numa loja especializada. Nos nossos catálogos ou na Internet, encontrará uma vasta oferta de acessórios para o seu forno. A disponibilidade e as condições de encomenda on-line dos acessórios especiais variam de um país para o outro. Por favor, consulte os documentos de venda.

Acessórios especiais	Utilização
Tabuleiro esmaltado	Para bolos e bolachas. Introduza o tabuleiro no forno até ao encosto com a chanfradura virada para a porta.
Tabuleiro de vidro	Para assados grandes, bolos sumarentos, soufflés e gratinados. Funciona como protecção contra salpicos quando a carne é grelhada directamente sobre a grelha. Para este efeito, coloque o tabuleiro de vidro no nível 1. No funcionamento de microondas, o tabuleiro de vidro pode também ser utilizado como recipiente.
Assadeira de vidro	Para estufados e pratos preparados no forno. É sobretudo indicada para o automático de programas.
Travessa de vidro	Para assados grandes, bolos sumarentos, soufflés e gratinados. Coloque o recipiente de vidro sobre a grelha.

Artigos do Serviço de Assistência Técnica

No Serviço de Assistência Técnica, numa loja especializada ou nas lojas on-line disponibilizadas para cada país, poderá adquirir os produtos de manutenção e de limpeza bem como outros acessórios adequados para os seus electrodomésticos. Indique sempre o número de artigo correspondente.

Toalhitas de limpeza para superfícies em aço inox	N.° de artigo 311134	Previne o depósito de sujidade. As toalhitas impregnadas com um óleo especial garantem uma óptima protecção das superfícies de aparelhos em aço inox.
Gel de limpeza para fornos e grelhadores	N.° de artigo 463582	Para limpar o interior do forno. O gel é inodoro.
Pano de microfibras com estrutura de favos	N.° de artigo 460770	Adequado especialmente para a limpeza de superfícies sensíveis, como p. ex. vidro, vitrocerâmica, aço inox ou alumínio. Numa única passagem, o pano de microfibras remove sujidades aguadas ou gordurosas.
Dispositivo de segurança da porta	N.° de artigo 612594	Para evitar que crianças abram a porta do forno. Dependendo do tipo de porta do aparelho, o dispositivo pode ter que ser aparafusado de maneira diferente. Respeite o folheto que acompanha o dispositivo de segurança da porta.

Antes da primeira utilização

O presente capítulo contém as indicações necessárias que deverá seguir antes de utilizar o aparelho pela primeira vez.

- Acerte a hora
- Aqueça o interior do aparelho
- Lave os acessórios
- Leia as indicações de segurança no início do manual de instruções, pois são muito importantes.

Acertar a hora

Depois de ligar o seu novo aparelho, aparece a piscar no visor 00:00.

Rode o selector rotativo para acertar a hora. A sua regulação é automaticamente assumida passados alguns segundos.

Alterar a hora

1. Prima a tecla ◷ as vezes necessárias até a seta estar colocada atrás do símbolo da hora ◷◂.
2. Acerte a hora com o selector rotativo.
3. Confirme com a tecla ◷.

Aquecer o interior do aparelho

Para eliminar o odor de aparelho novo, aqueça o interior do aparelho com calor superior/inferior ⊟ a uma temperatura de 240 °C.

Areje a cozinha enquanto o aparelho estiver a aquecer.

Verifique se não ficaram restos da embalagem, p. ex., bolinhas de poliestireno, no interior do aparelho.

1. Prima a tecla ⏻ para ligar o aparelho.
   O aparelho encontra-se no modo de funcionamento microondas. O botão ≋ fica iluminado.
2. Prima a tecla ⬚ para seleccionar o forno.
3. Com o selector rotativo altere o tipo de aquecimento para calor superior/ inferior ⊟
4. Prima a tecla ℃.
   A temperatura está seleccionada. A temperatura sugerida é indicada entre parênteses.
5. Altere a temperatura para 240 °C com o selector rotativo.
6. Prima a tecla ⏯ para colocar o aparelho em funcionamento.
7. Passados 60 minutos, desligue o forno com a tecla ⏻.

É indicado o calor residual existente no interior do aparelho.

Limpar os acessórios

Antes da primeira utilização, lave bem os acessórios com uma solução de água quente e detergente e um pano macio.

Ligar e desligar o aparelho

Com o botão ⏻ ligue e desligue o forno.

Ligar

Prima a tecla ⏻.

O aparelho encontra-se no modo de funcionamento microondas.
O botão ≋ fica iluminado.

Seleccione a função pretendida.

- Tecla ≋ = microondas
- Tecla ⬚ = tipos de aquecimento para o forno
- Tecla 🍽 = Automático de programas

Os diversos passos de regulação constam dos respectivos capítulos.

Desligar

Prima a tecla ⏻ para desligar o aparelho.

O microondas

As microondas são transformadas em calor nos alimentos. Pode utilizar o microondas sozinho ou combinado com outro tipo de aquecimento. Receberá informações sobre os recipientes e pode consultar como deve regular o microondas.

Nota:
No capítulo *Testado para si no nosso estúdio de cozinha* encontrará exemplos de como descongelar, aquecer e cozinhar com o microondas.

Recomendações sobre os recipientes

Recipientes adequados

São adequados os recipientes resistentes ao calor, de vidro, vitrocerâmica, porcelana, cerâmica ou plástico termorresistente. Estes materiais são permeáveis às microondas.

Pode também usar louça de servir. Assim não tem de mudar a comida de um recipiente para outro. Se a loiça tiver decoração em ouro ou prata, só deverá utilizá-la se o respectivo fabricante indicar que a mesma é própria para microondas.

Recipientes não adequados

Não são adequados os recipientes metálicos. O metal não é permeável às microondas. Os alimentos permanecem frios em recipientes metálicos fechados.

Atenção!

Faíscas: o metal - p. ex. a colher dentro do copo - tem de ficar afastado, pelo menos, 2 cm das paredes do forno e da parte interior da porta. Eventuais faíscas podem danificar o vidro interior da porta.

Teste de loiça

Nunca ligue o microondas sem alimentos no interior. A única excepção é o teste de loiça a seguir indicado.

Se não tiver a certeza se a sua loiça é ou não adequada para microondas, poderá fazer o seguinte teste:

1. Coloque um recipiente vazio dentro do aparelho durante ½ a 1 minuto à potência máxima.
2. Vá verificando a temperatura.

O recipiente deve estar frio ou morno.

Se aquecer ou produzir faíscas não é adequado.

Potências de microondas

O seu microondas permite regular cinco potências de microondas diferentes.

90 W	Para descongelar alimentos delicados
180 W	Para descongelar e continuar a cozinhar
360 W	Para cozinhar carne e aquecer alimentos delicados
600 W	Para aquecer e cozinhar alimentos
900 W	Para aquecer líquidos

Nota: A potência de 900 W só pode ser regulada por um tempo máximo de 30 minutos. Todas as outras potências podem ser reguladas para um tempo de duração até 90 minutos.

Regular o microondas

Exemplo na imagem:
Regular o microondas para 600 W durante 30 minutos.

1. Prima a tecla ⏻ para ligar o aparelho.
   O aparelho encontra-se automaticamente no modo de funcionamento microondas. O botão ≋ fica iluminado.
2. Rode o selector rotativo para regular a potência do microondas.

3. Prima a tecla ◷ as vezes necessárias até a seta estar colocada atrás do símbolo do tempo de duração I→I◄.
4. Rode o selector rotativo para regular o tempo de duração.
5. Prima a tecla ▶II para colocar o aparelho em funcionamento.

Alterar o tempo de duração

É possível alterar o tempo de duração com o selector rotativo, mesmo depois de iniciar o funcionamento.

Adiar a hora de fim de cozedura

Consulte o capítulo *Funções de tempo, Adiar a hora de fim de cozedura*.

Pausa

Prima a tecla ▶II ou abra a porta do aparelho. O aparelho interrompe o funcionamento. A tecla ▶II pisca.

Feche a porta do aparelho e prima a tecla ▶II para retomar o funcionamento.

Após o fim do tempo

Ouve-se um sinal sonoro.
Prima a tecla ◷ para parar o sinal antes do tempo.

Abra a porta do aparelho e utilize pegas para retirar o recipiente com os devidos cuidados.
Prima a tecla ⏻ para desligar o aparelho.

Cancelar o funcionamento

Prima a tecla ⏻ para cancelar o funcionamento e desligar o aparelho.

O forno

No presente capítulo, poderá informar-se sobre

- os tipos de aquecimento disponíveis no seu forno,
- como proceder à regulação de um tipo de aquecimento e uma temperatura,

Tipos de aquecimento

O forno permite-lhe regular diversos tipos de aquecimento. Poderá, assim, escolher o tipo de confecção mais adequado ao prato a preparar.

Tipos de aquecimento e gama de temperaturas		Utilização
⍐	Ar quente circulante 50-250 °C	Para cozer, em formas, bolos de massa batida num nível.
⍗	Calor superior/ inferior 50-250 °C	Para bolos, soufflés e peças magras para assar num nível, p. ex. de vaca ou de caça. O calor vem homogeneamente de cima e de baixo.
⍐	Grelhar com ar circulante 100-250 °C	Para assar carne, aves e peixe inteiro. A resistência para grelhar e a ventoinha ligam-se e desligam-se alternadamente. A ventoinha espalha o ar quente em torno dos alimentos.
⍓	Grelhar, grandes quantidades fraco (1) médio (2) forte (3)	Para grelhar bifes, salsichas, torradas e postas de peixe. Toda a superfície sob a resistência fica quente.

Regular o tipo de aquecimento e a temperatura

Exemplo na imagem:
Regular o forno com calor superior/inferior % a 180 °C.

1. Prima a tecla ⏻ para ligar o aparelho.
   O aparelho encontra-se no modo de funcionamento microondas. O botão ≋ fica iluminado.
2. Prima a tecla ⍐ para seleccionar o forno.
   O botão ⍐ fica iluminado.

3. Regule o tipo de aquecimento desejado com o botão rotativo.
   Pode iniciar esta regulação de imediato com a tecla ▶II.

4. Prima a tecla ℃ e, com o selector rotativo, regule a temperatura.

5. Prima a tecla ▶II para colocar o aparelho em funcionamento.

6. Quando o prato estiver pronto, desligue o aparelho com a tecla ⏻ ou regule uma nova função.

Alterar a temperatura ou a potência do grelhador

É possível alterar a temperatura ou a potência do grelhador com o selector rotativo, mesmo depois de iniciar o funcionamento.

Regular o tempo de duração

Consulte o capítulo *Regulações de tempo*, Regular o tempo de duração.

Adiar a hora de fim de cozedura

Consulte o capítulo *Funções de tempo, Adiar a hora de fim de cozedura*.

Pausa

Prima a tecla ▶II ou abra a porta do aparelho. O aparelho interrompe o funcionamento. A tecla ▶II pisca.

Feche a porta do aparelho e prima a tecla ▶II para retomar o funcionamento.

Cancelar o funcionamento

Prima a tecla ⏻ para cancelar o funcionamento e desligar o aparelho.

Combinação

Permite-lhe seleccionar um tipo de aquecimento em simultâneo com o microondas. Graças às microondas, os seus pratos estarão prontos mais depressa, mas mesmo assim ficarão bem dourados. Pode ser regulado um tempo de duração até 1 hora e 30 minutos.

Pode seleccionar qualquer uma das potências de microondas. Excepção: 900 watts.

Tipos de aquecimento adequados

- Ar quente circulante
- Calor superior/inferior
- Grelhar com ar circulante
- Grelhador

Regular uma combinação

Exemplo na imagem:
Regular o microondas a 600 W em combinação com ar quente circulante a 160 °C durante 30 minutos.

1. Prima a tecla ⏻ para ligar o aparelho.
   O aparelho encontra-se no modo de funcionamento microondas. O botão ≋ fica iluminado.

2. Rode o selector rotativo para regular a potência do microondas.
3. Prima a tecla ◷ e, com o selector rotativo, regule o tempo de duração. Regule o forno
4. Prima a tecla ⬚ e, com o selector rotativo, regule o tipo de aquecimento.
5. Prima a tecla ℃ e, com o selector rotativo, regule a temperatura.

6. Prima a tecla ▶II para colocar o aparelho em funcionamento.

Nota: Também pode regular primeiro o forno e, seguidamente, regular o microondas com a tecla ≋.

Alterar a temperatura e o tempo de duração

É possível alterar a temperatura e o tempo de duração, mesmo depois de iniciar o funcionamento:

Prima a tecla ℃ , com o selector rotativo, altere a temperatura.

Prima a tecla ◷ e, com o selector rotativo, altere o tempo de duração.

Para apagar todas as regulações, prima durante 4 segundos a tecla ▶II. Pode agora regular novamente.

Adiar a hora de fim de cozedura

Consulte o capítulo *Funções de tempo, Adiar a hora de fim de cozedura*.

Pausa

Prima a tecla ▶II ou abra a porta do aparelho. O aparelho interrompe o funcionamento. A tecla ▶II pisca.

Feche a porta do aparelho e prima a tecla ▶II para retomar o funcionamento.

Após o fim do tempo

Ouve-se um sinal sonoro.
Prima a tecla ◷ para parar o sinal antes do tempo.

Abra a porta do aparelho e utilize pegas para retirar o recipiente com os devidos cuidados.
Prima a tecla ⏻ para desligar o aparelho.

Cancelar o funcionamento

Prima a tecla ⏻ para cancelar o funcionamento e desligar o aparelho.

Regulações de tempo

Pode consultar as regulações de tempo com a tecla ◷.
Dispõe das seguintes possibilidades:

Quando o forno está desligado

- 🔔 = regular o alarme
- ◷ = acertar a hora

Quando o forno está ligado

- 🔔 = regular o alarme
- |→| = se necessário, regular o tempo de duração
- →| = se necessário, mudar a hora de fim
- ◷ = mostrar a hora

Sinal sonoro curto

Se não for possível alterar ou regular um valor, ouve-se um curto sinal sonoro.

Regular o alarme

O alarme funciona de modo independente do forno. Pode utilizá-lo como um alarme de cozinha e regulá-lo a qualquer momento.

1. Prima a tecla ◷. A seta encontra-se atrás do símbolo do alarme 🔔◄.
2. Com o selector rotativo, regule o tempo para o alarme.

O tempo do alarme é visível durante alguns segundos no campo de indicação das horas. Depois, passa para segundo plano. O símbolo 🔔 indica que está a decorrer um tempo de alarme.

Após o fim do tempo

Ouve-se um sinal sonoro. No campo de indicação das horas surge 00:00 🔔◄. Com a tecla ◷ é possível anular antecipadamente o sinal.

Consultar o tempo restante até soar o alarme

Prima a tecla ◷. O tempo restante é indicado durante alguns segundos.

Cancelar o tempo em decurso

Prima a tecla ◷ e reponha o tempo em 00:00. O tempo do alarme é apagado após alguns segundos.

Alterar o tempo em decurso

Prima a tecla ◷. Com o selector rotativo, altere o tempo para o alarme.

Regular o tempo de duração

Se regular um tempo de duração (tempo de cozedura) para o seu prato, o funcionamento termina automaticamente no fim deste tempo. O aparelho deixa de aquecer.

Condição prévia: estão regulados um tipo de aquecimento e uma temperatura.

Exemplo na imagem:
Regulação para calor superior/inferior ⊟, 180 °C, tempo de duração 45 minutos. O funcionamento ainda não foi iniciado.

1. Prima a tecla ◷ duas vezes.
   O tempo de duração |→|◄ está seleccionado.

2. Com o selector rotativo, regule o tempo de duração.
   Após alguns segundos, o tempo de duração é assumido. Os parênteses à esquerda e à direita do tempo de duração desaparecem. O símbolo |→|◄ acende-se.

3. Se o funcionamento ainda não tiver iniciado, prima a tecla ▶II.

O tempo de duração decorre de forma visível.

Após o fim do tempo

Ouve-se um sinal sonoro.
Prima a tecla ◷ para parar o sinal antes do tempo.

Abra a porta do aparelho e utilize pegas para retirar o recipiente com os devidos cuidados.
Prima a tecla ⏻ para desligar o aparelho.

Alterar o tempo de duração

Prima a tecla ◷ duas vezes. Altere o tempo de duração com o selector rotativo. Decorre o tempo de duração alterado.

Consultar as regulações de tempo

Com a tecla ◷ podem ser consultadas todas as regulações.

Adiar a hora de fim de cozedura

Tome em consideração que os alimentos facilmente perecíveis não devem permanecer demasiado tempo no interior do forno.

É possível adiar a hora de fim

- em todos os tipos de aquecimento
- no microondas

Exemplo: Coloca o prato no interior do aparelho às 9h30. Demora 45 minutos e está pronto às 10h15. Mas pretende que este esteja pronto às 12h45.
Adie a hora de fim de cozedura para as 12h45. O forno entra

em modo de espera. O funcionamento começa às 12h00 e termina às 12h45.

Esta função também está disponível para a função de limpeza. Pode adiar a limpeza para a noite e ter sempre o aparelho disponível durante o dia.

Adiar a hora de fim

Condição prévia: o aparelho foi regulado mas ainda não começou a trabalhar. Está regulado um tempo de duração.

1. Prima a tecla ◷ as vezes necessárias até a seta estar colocada atrás do símbolo da hora de fim de cozedura. →|◂. As barras no visor indicam que a hora de fim de cozedura não foi alterada.

2. Com o botão rotativo, adie a hora de fim.
3. Confirme com a tecla ▶II.

A regulação foi assumida. O aparelho está em modo de espera, é indicada a hora de fim de cozedura →|◂.

O aparelho começa a funcionar automaticamente no momento exacto. No exemplo, o aparelho entra em funcionamento às 12 h00. Depois, o tempo de duração |→|◂ começa a decorrer visivelmente no visor.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. O forno deixa de aquecer. Pode anular o sinal antecipadamente com a tecla ◷.

Corrigir a hora de fim de cozedura

Isso é possível desde que o forno se encontre em modo de espera. Para esse efeito, com a tecla ◷ mude para a hora de fim de cozedura →|◂ e corrija-a com o selector rotativo.

Cancelar a hora de fim de cozedura

Isso é possível desde que o forno se encontre em modo de espera. Para esse efeito, com a tecla ◷ mude para a hora de fim de cozedura →|◂ e rode o selector rotativo para a esquerda até –:–. O tempo de duração decorre de imediato.

Acertar a hora

Para acertar ou alterar a hora, o forno tem de estar desligado.

Após um corte de corrente

Após um corte de corrente, o campo de indicação das horas mostra 4 zeros a piscar e ouve-se um sinal sonoro.

1. Acerte a hora com o selector rotativo.
2. Prima a tecla◷.
   A hora foi assumida.

Alterar a hora

Exemplo: alterar a hora de Verão para a hora de Inverno.

1. Prima a tecla◷ duas vezes.
   A seta encontra-se atrás do símbolo para a hora ◷◂.
2. Altere a hora com o selector rotativo.
3. Prima a tecla ◷.
   A nova hora foi assumida.

Ocultar a hora

Quando o forno está desligado, o visor indica a hora actual. Também é possível ocultar a hora. A hora aparece, então, apenas se o forno estiver ligado. Para o efeito, consulte o capítulo *Regulações base* .

Fecho de segurança para crianças

Para evitar que as crianças liguem o forno acidentalmente ou alterem um funcionamento em curso, o aparelho dispõe de um fecho de segurança para crianças.

Activar o fecho de segurança para crianças
Mantenha a tecla ⊸O premida durante aprox. quatro segundos, até surgir o símbolo ⊸O.
A segurança para crianças está ligada.

Anular o bloqueio
Prima a tecla ⊸O até o símbolo ⊸O se apagar.
A segurança para crianças foi desactivada.

Nota: Com o fecho de segurança para crianças activo, continua a ser possível desligar o forno com ⏻, regular o alarme e desligar o sinal sonoro.

Após um corte de corrente o fecho de segurança para crianças deixa de estar activo.

Regulações base

O seu aparelho tem diversas regulações base que pode ajustar às suas necessidades a qualquer momento.

Nota: Na seguinte tabela encontram-se todas as regulações base e as respectivas possibilidades de alteração. Em função do aparelho de que dispõe, no visor são apenas apresentadas as regulações base que a ele se aplicam.

Regulação base		Função	Possibilidades
C01	Código de idioma		1 = Espanhol 2 = Português 3 = Grego 4 = Inglês 5 = Alemão
C02	Campo de indicação das horas	Quando o forno está desligado	0= desligado 1 = ligado
C03	Horas	Acertar a hora	
C04	Som das teclas	Som de confirmação ao premir uma tecla	0= desligado 1 = ligado
C05	Sinal sonoro de tempo de duração	Sinal sonoro depois de decorrido um tempo de duração	1 = curto 2 = médio 3 = longo
C06	Início automático	Início automático ligado: o aparelho não reinicia o funcionamento depois de se abrir a porta do aparelho	0= desligado 1 = ligado
C07	Regulação prévia da potência do microondas	Seleccionar um valor proposto para a potência do microondas	1 = 90 W 2 = 180 W 3 = 360 W 4 = 600 W 5 = 900/1000 W
C08	Tensão de rede	Selecção da tensão de rede necessária para o funcionamento do aparelho	0 = 220 - 230 V AC 1 = 230 - 240 V AC

Alterar as regulações base

Na tabela anterior pode consultar as regulações base que é possível alterar.

Exemplo na imagem:
Alterar a regulação base do sinal sonoro para tempo de duração longa.

1. Prima a tecla ⏻ para ligar o aparelho.
2. Mantenha a tecla i premida durante cerca de 4 segundos.
   No visor aparece a primeira regulação base C01.

3. Prima repetidamente a tecla i, até ser indicada a regulação base desejada.
4. Altere a regulação base com o selector rotativo.

   Nota: Com a tecla i pode percorrer outras regulações base e proceder a alterações com o selector rotativo.
5. Mantenha a tecla i premida durante cerca de 4 segundos.

Todas as alterações estão memorizadas.

Cancelar

Prima a tecla ⏻. As alterações não foram assumidas.

Desligar automático

O seu forno tem uma função de desligar automático. Esta só fica activa, se as regulações não forem alteradas durante um longo período de tempo. O momento da activação depende da temperatura ou do nível de potência do grelhador.

Desligar activado
No visor aparece F8. O funcionamento foi interrompido. Para apagar a indicação, prima uma tecla à escolha. Pode regular novamente.

Nota: Se estiver regulado um tempo de duração, o forno deixa de aquecer quando esse tempo terminar. A função de desligar automático não é necessária.

Manutenção e limpeza

Se o seu aparelho de microondas tiver uma manutenção e limpeza cuidadosas, permanecerá bonito e funcional durante muito tempo. No presente capítulo explicar-lhe-emos como deve tratar e limpar o seu aparelho.

⚠ Perigo de curto-circuito!

Nunca utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou a vapor.

⚠ Perigo de queimaduras!

Nunca limpe o aparelho imediatamente depois de o desligar. Deixe o aparelho arrefecer.

Notas

- Podem ocorrer pequenas diferenças de cor na frente do aparelho provocadas por diversos materiais, tais como vidro, plástico ou metal.
- As sombras no vidro da porta, com aspecto estriado, são reflexos de luz causados pela lâmpada do forno.
- O esmalte é aplicado a temperaturas muito elevadas. Tal poderá originar pequenas diferenças de coloração. Trata-se de uma consequência normal que não tem qualquer influência sobre a função. Não é possível esmaltar totalmente as arestas de chapas finas. Como tal, as mesmas podem ser ásperas. A protecção anti-corrosão não é afectada.
- Os cheiros desagradáveis, por exemplo, depois da confecção de peixe, podem ser eliminados facilmente. Deite algumas gotas de sumo de limão numa chávena com água. Coloque uma colher na chávena, a fim de evitar a ebulição retardada. Aqueça a água durante 1 a 2 minutos com a potência máxima do microondas.

Produtos de limpeza

Para que as diferentes superfícies do aparelho não sejam danificadas pelo produto de limpeza errado, tenha em atenção os dados constantes da tabela. Não utilize

- produtos de limpeza agressivos ou abrasivos,
- raspadores metálicos ou de vitrocerâmica para limpar o vidro da porta do aparelho,
- raspadores metálicos ou de vitrocerâmica para limpar o vedante da porta,
- esfregões de palha-de-aço nem esponjas com face abrasiva ou
- detergentes com elevado teor de álcool.

Lave bem os panos esponja novos, antes de os utilizar.

Zona	Produtos de limpeza
Frente do aparelho	Solução de água quente e detergente: limpe com um pano da loiça e seque com um pano macio. Não utilize limpa-vidros, nem raspadores metálicos ou de vitrocerâmica para a limpeza.
Aço inoxidável	Solução de água quente e detergente: limpe com um pano da loiça e seque com um pano macio. Remova imediatamente manchas de calcário, gordura, amido ou clara de ovo. Sob estas manchas pode ocorrer corrosão. No serviço de assistência técnica ou numa loja especializada, poderá adquirir produtos especiais para a limpeza de aço inoxidável.
Forno	Solução de água quente e detergente ou água com vinagre: limpe com um pano da loiça e seque com um pano macio. Em caso de sujidade intensa: produto limpa-fornos; use apenas com o forno frio. O melhor é utilizar um esfregão de palha-de-aço.
Tampa de vidro da lâmpada do forno	Solução de água quente e detergente: limpe com um pano da loiça .
Painel de comando/ vidro exterior da porta	Limpa-vidros: Limpe imediatamente com um pano macio. Não utilize raspador para vidros.
Vidro interior da porta	Limpa-vidros: seque com um pano macio. Não utilize raspador para vidros.
Vedante	Solução de água quente e detergente: limpe com um pano da loiça, não utilize produtos abrasivos. Não utilize raspadores metálicos ou de vitrocerâmica para a limpeza.
Acessórios	Solução de água quente e detergente: lave em água abundante com um pano da loiça ou uma escova.

Superfícies de auto-limpeza no interior do forno

A parede traseira do forno é revestida com esmalte de auto-limpeza. A auto-limpeza efectua-se enquanto o forno está a trabalhar. É possível que os salpicos maiores desapareçam apenas após várias utilizações do forno.

Notas

- Nunca limpe a superfície de auto-limpeza com produtos limpa-fornos. Se, acidentalmente, algum produto limpa-fornos entrar em contacto com a parede traseira, remova-o imediatamente com uma esponja e água abundante.
- Nunca utilize produtos de limpeza abrasivos. Podem riscar ou destruir o revestimento altamente poroso.
- Nunca limpe a superfície de auto-limpeza com um esfregão de palha de aço.
- O esmalte pode sofrer ligeiras alterações de cor, o que não influencia a auto-limpeza.

Limpar o chão, o tecto e as paredes laterais no interior do forno

Utilize um pano multiuso com água quente e detergente ou água com vinagre.

Em caso de sujidade incrustada, utilize um produto limpa-fornos. Utilize o produto limpa-fornos apenas com o forno frio.

Limpeza dos vidros

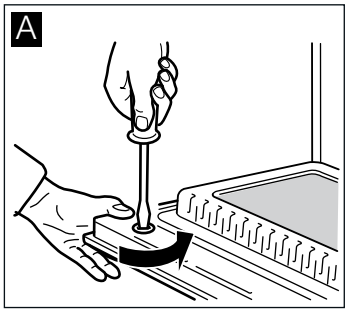
Para facilitar a limpeza, pode retirar os vidros da porta do forno.

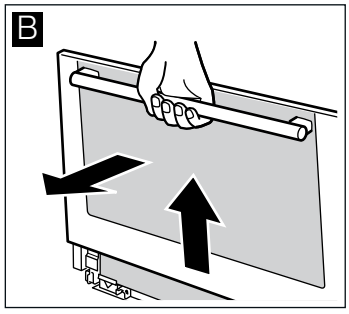
⚠ Perigo de queimaduras!

Não desmonte os vidros imediatamente depois de desligar o aparelho. O forno tem de estar frio.

Desmontagem

1. Abra a porta do forno.
2. Solte os dois parafusos da porta com uma chave de fendas (largura da ponta de 8 a 11 mm), segurando o vidro com uma mão. (Figura A)
3. Incline a porta, puxe o vidro com o puxador da porta para cima e retire-o. (Figura B)





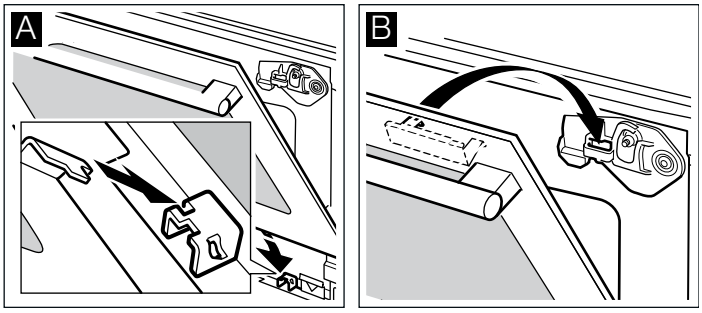
4. Feche a porta.

Notas

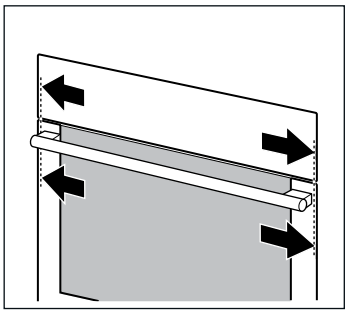
- Limpe os vidros com um produto limpa-vidros e um pano macio.
- Não utilize produtos agressivos ou abrasivos. O raspador para vidros não é adequado.

Montagem

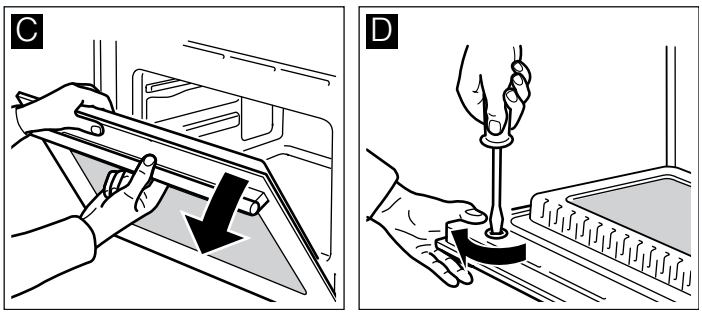
1. Insira o vidro da porta com as duas mãos na guia. (Figura A)
2. Pressione o vidro da porta para baixo, levante-o ligeiramente e encaixe-o em cima. (Figura B)



Certifique-se de que o vidro da porta fica alinhado com o painel de comandos.



3. Abra a porta totalmente, segurando ao mesmo tempo o vidro com uma mão. (Figura C)
4. Volte a pressionar a porta para baixo e enrosque manualmente os parafusos com uma chave de fendas (largura da ponta de 8 a 11 mm), feche a porta. (Figura D)



Atenção!

Só pode voltar a usar o forno depois de os vidros estarem correctamente montados.

Limpeza da cobertura de vidro

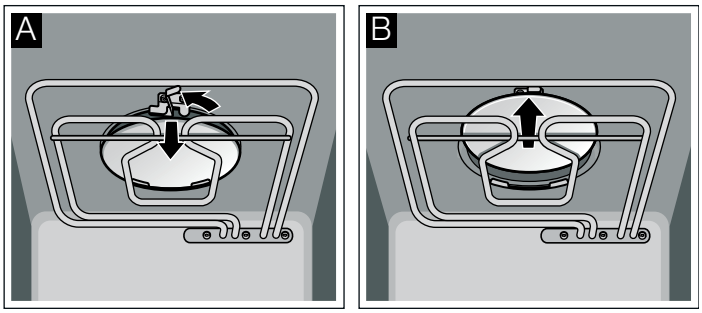
Para fins de limpeza, pode retirar a cobertura de vidro que se encontra no tecto do forno.

⚠ Perigo de queimaduras!

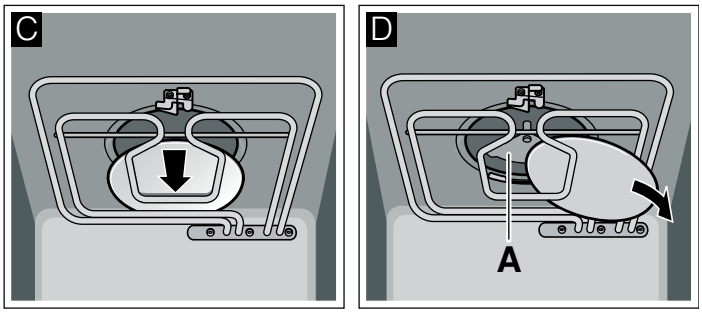
Não desmonte os vidros imediatamente depois de desligar o aparelho. O forno tem de estar frio.

Desmontagem

1. Estenda um pano da loiça no interior do forno.
2. Puxe os grampos que se encontram no tecto do forno para a frente. (Figura A)
   Com o polegar da outra mão, empurre a frente da cobertura de vidro para baixo. Solte os grampos.
3. Empurre a cobertura com as duas mãos para a frente e coloque-a sobre a resistência para grelhar. (Figura B)



4. Volte a empurrá-la um pouco para trás. (Figura C)
5. Incline-a de lado para baixo e retire-a. (Figura D)



⚠ Perigo de ferimentos!

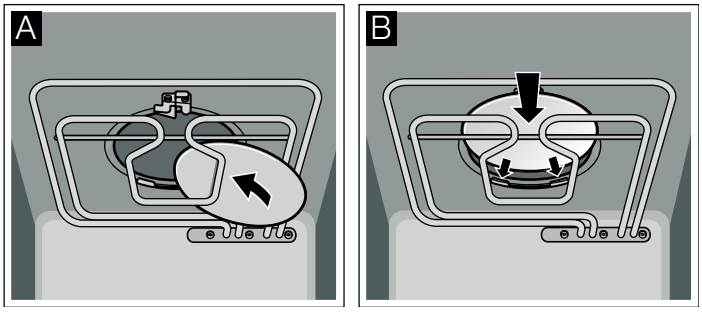
Nunca deve tocar na antena do microondas (A) nem limpá-la!

Em caso de sujidade ligeira:
Lave a cobertura de vidro com uma solução de água quente e detergente da loiça.

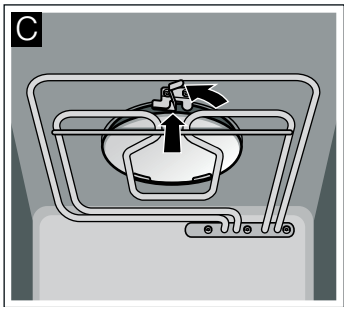
Em caso de sujidade intensa:
Limpe a cobertura de vidro da mesma maneira que limpa as superfícies esmaltadas no interior do forno.

Montagem

1. Introduza a cobertura com o lado liso virado para baixo e coloque-a sobre a resistência do grelhador. (Figura A)
2. Puxe-a para trás com as duas mãos até engatar nos dois grampos. (Figura B)



3. Puxe o grampo para a frente e empurre a cobertura de vidro para cima. Solte o grampo. (Figura C)



Tire o pano da loiça do interior do forno.

⚠ Perigo de danos graves para a saúde?!

Nunca coloque o aparelho em funccionamento sem a cobertura de vidro do microondas!

Tabela de anomalias

As anomalias são, muitas vezes, simples de resolver. Antes de chamar o serviço de assistência técnica, consulte a tabela e procure resolver a anomalia.

Se alguma vez não obtiver o resultado desejado com um prato, consulte o capítulo *Testado para si no nosso estúdio de cozinha*. Aí poderá encontrar muitas sugestões e indicações para cozinhar com o aparelho.

⚠ Perigo de choque eléctrico!

As reparações indevidas são perigosas. As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do serviço de assistência técnica.

Tabela de anomalias

Anomalia	Causa possível	Solução / indicações
O aparelho não funciona.	Falha do fusível	Verifique na caixa de fusíveis se o fusível está em boas condições.
	A ficha não está ligada	Encaixe-a na tomada.
	Corte de corrente	Verifique se a luz da cozinha funciona.
No campo de indicação das horas estão 4 zeros 00:00 a piscar.	Corte de corrente	Acerte a hora com o selector rotativo e prima a tecla◷.
Não é possível ligar o microondas.	A porta não está bem fechada.	Verifique se há restos de comida ou qualquer corpo estranho entalado na porta. Certifique-se de que as superfícies de vedação estão limpas. Verifique se o vedante da porta está torcido.
	O microondas não entrou em funcionamento.	Tecla ▶II
O funcionamento do microondas é cancelado sem razão aparente.	O microondas apresenta uma anomalia.	Se este erro se repetir, contacte o Serviço de Assistência Técnica. O forno pode funcionar sem microondas.
Em modo de microondas, os alimentos demoram mais tempo a aquecer do que anteriormente.	A potência de microondas regulada é demasiado baixa.	Seleccione uma potência superior.
	Foi introduzida no aparelho uma maior quantidade do que o habitual.	Dobro da quantidade - quase o dobro do tempo
	Os pratos estavam mais frios do que o habitual	Mexer os pratos de vez em quando ou virar
O aparelho não aquece à temperatura regulada.	A tecla ▶II não foi premida.	Prima a tecla ▶II.
O forno não aquece ou não é possível regular o tipo de aquecimento seleccionado.	Tipo de aquecimento não reconhecido.	Efectue de novo a regulação.
No visor aparece F8.	O desligar automático foi activado. O forno desliga-se.	Prima qualquer tecla. Pode regular novamente.
Durante a regulação ouve-se um breve sinal sonoro.	Não é possível proceder à regulação.	A regulação pretendida não é possível. Corrija a regulação.
O forno não aquece. No campo de indicação das horas aparece o símbolo ◄.	O forno encontra-se no modo de demonstração.	Desligue o disjuntor no quadro eléctrico e volte a ligá-lo passados aprox. 20 segundos. Nos próximos 2 minutos mantenha a tecla ⊶ premida durante quatro segundos até o símbolo ◄ se apagar.

Mensagens de erro com E

Se no visor for indicada uma mensagem de erro com E, rode o selector rotativo. Desta forma a mensagem de erro é apagada. É possível que a seguir tenha de acertar a hora. Se o erro for indicado de novo, chame o Serviço de Assistência Técnica.

No caso da seguinte mensagem de erro, pode solucionar o problema autonomamente.

Mensagem de erro	Causa possível	Solução / indicações
E011	Uma tecla foi premida durante demasiado tempo.	Rode o selector rotativo para apagar a mensagem de erro. Verifique se as teclas estão limpas. Prima todas as teclas uma por uma. Se a mensagem de erro se mantiver, chame o Serviço de Assistência Técnica.

Substituir a lâmpada do forno

Pode substituir a lâmpada do forno. Pode adquirir lâmpadas de halogéneo de 12 V, 20 W resistentes a altas temperaturas junto do Serviço de Assistência Técnica ou no comércio especializado.

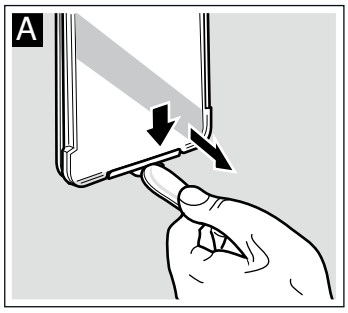
⚠ Perigo de choque eléctrico!

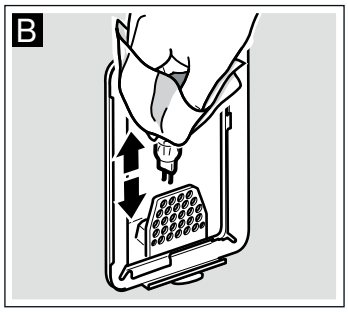
Nunca troque a lâmpada do forno se o aparelho estiver ligado. Retire a ficha da tomada ou desligue o fusível na caixa de fusíveis.

Nota: Retire a nova lâmpada de halogénio da embalagem, pegando-lhe sempre com um pano seco, de modo a prolongar a sua vida útil.

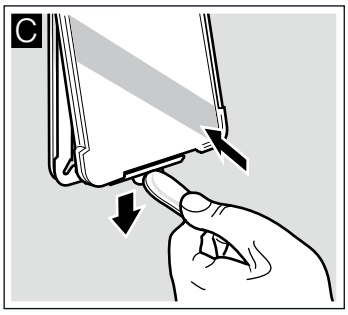
Como proceder

1. Desligue o fusível na caixa de fusíveis.
2. Estenda um pano da loiça no forno frio, para evitar danos.
3. Retire a tampa de vidro, abrindo a parte de baixo da tampa com a mão
   Caso tenha dificuldades em remover a tampa de vidro, tente com a ajuda de uma colher. (Figura A)
4. Retire a lâmpada e substitua-a por uma do mesmo tipo. (Figura B)





5. Coloque novamente a tampa de vidro. (Figura C)



6. Retire o pano da loiça. Ligue novamente o fusível na caixa de fusíveis ou introduza a ficha na tomada.

Tampa de vidro

Uma tampa de vidro danificada tem de ser substituída. As tampas de vidro adequadas podem ser adquiridas no Serviço de Assistência Técnica. Indique sempre os números E e FD do seu aparelho.

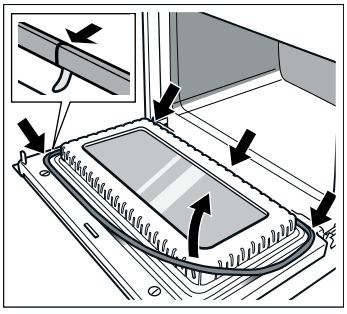
Substituir o vedante da porta

Se o vedante da porta estiver danificado, é necessário substitui-lo. Poderá adquirir vedantes de substituição para o seu aparelho no serviço de assistência técnica. Indique sempre as referências E e FD do seu aparelho.

⚠ Perigo de danos graves para a saúde!!

Nunca utilize o aparelho se o vedante da porta estiver danificado. Existe o perigo de escapar energia de microondas. Só volte a utilizar o aparelho depois de este ter sido reparado.

1. Abra a porta do forno.
2. Retire o vedante usado da porta.
3. O vedante da porta está fixado com 5 ganchos. Utilize estes ganchos para fixar o novo vedante na porta do forno.



Nota: O ponto de junção no vedante da porta, na zona inferior central, deve-se a condicionalismos técnicos.

Serviço de Assistência Técnica

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, o nosso Serviço de Assistência Técnica está à sua disposição. Encontramos sempre uma solução adequada, também para evitar deslocações desnecessárias do técnico.

Número E e número FD

Quando telefonar, indique o número de artigo (N.° E) e o número de fabrico (N.° FD), para que possamos prestar um serviço de qualidade. A placa de características onde constam estas referências encontra-se no forno. Para que, em caso de necessidade, não tenha de procurar durante muito tempo, pode inserir aqui os dados do seu aparelho e o n.° de telefone do serviço de assistência técnica.

N.° E	**N.° FD**
Serviço de assistência técnica ☏	

Tenha em atenção que, no caso de utilização incorrecta, a deslocação do técnico do serviço de assistência não é gratuita, mesmo durante o período de garantia.

Os dados para contacto com todos os países encontram-se no índice dos Serviços Técnicos anexo.

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 707 500 545

Confie na competência do fabricante. Terá assim a garantia que a reparação é efectuada por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica, equipados com peças de substituição originais para o seu electrodoméstico.

Este aparelho está em conformidade com as normas EN 55011 e CISPR 11. Trata-se de um produto pertencente ao grupo 2, classe B.

O facto de pertencer ao grupo 2 significa que são utilizadas microondas para aquecer os alimentos. A classe B significa que o aparelho foi concebido para uso doméstico.

Conselhos energéticos e ambientais

Nesta secção encontrará conselhos para poupar energia ao cozinhar e assar e para dar um destino final adequado ao seu aparelho.

Poupança energética

Pré-aqueça o forno apenas quando houver uma referência nesse sentido na receita ou nas tabelas do manual de instruções.

Utilize, de preferência, formas escuras, pintadas ou esmaltadas a preto, pois estas absorvem especialmente bem o calor.

Abra a porta do forno o mínimo de vezes possível enquanto está a cozinhar, a fazer bolos ou a assar.

Quando fizer mais do que um bolo, é aconselhável cozê-los uns a seguir aos outros O aparelho ainda está quente e, assim, reduz-se o tempo de cozedura do segundo bolo.

No caso de tempos de cozedura mais longos, poderá desligar o forno 10 minutos antes de terminar o tempo e aproveitar o calor residual para terminar a cozedura.

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.

Este aparelho está em conformidade com a directiva comunitária 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Esta directiva estabelece o quadro comunitário para a recolha e valorização dos equipamentos usados.

Automático de programas

Com o automático de programas pode facilmente preparar refeições. Basta seleccionar o programa e introduzir o peso do alimento. O automático de programas encarrega-se da regulação óptima. Tem à sua escolha 20 programas diferentes.

Regular um programa

Exemplo na imagem:
Preparar um rolo de carne picada com 1,3 kg = programa 20.

1. Prima a tecla ⏻ para ligar o aparelho.

2. Prima a tecla 🍽.
No visor surge o primeiro programa P01 e é sugerido um valor para o peso.

3. Seleccione o programa desejado com o selector rotativo.

4. Prima a tecla ⚖ e regule o peso do alimento com o selector rotativo.

5. Prima a tecla ▶II para colocar o aparelho em funcionamento.

O tempo de duração do programa I→I◀ decorre de forma visível no visor.

Após o fim do tempo

Ouve-se um sinal sonoro.
Prima a tecla ◷ para parar o sinal antes do tempo.

Abra a porta do aparelho e utilize pegas para retirar o recipiente com os devidos cuidados.
Prima a tecla ⏻ para desligar o aparelho.

Cancelar o programa

Prima a tecla ⏻ para cancelar o funcionamento e desligar o aparelho.

Descongelar e cozinhar com o automático de programas

Notas

- Retire o alimento da embalagem e pese-o. Se não conseguir inserir o peso exacto, arredonde o valor para cima ou para baixo.
- Com estes programas, utilize sempre recipientes adequados para microondas, p. ex., de vidro, cerâmica ou o tabuleiro universal. Para tal, observe as indicações relativas aos acessórios constantes da tabela de programas.
- Coloque os alimentos no forno frio.
- A seguir às indicações, encontrará uma tabela com os alimentos adequados, a respectiva gama de pesos e os acessórios necessários.
- Não é possível regular o peso para um valor fora da gama de pesos.
- Durante a preparação de vários pratos, ouvirá um sinal sonoro após algum tempo. Vire o alimento ou mexa-o.

Descongelar

Notas

- Congele e guarde os alimentos o mais espalmadamente possível e nas porções exactas, a -18 °C.
- Coloque o alimento congelado num recipiente raso, p. ex., num prato de vidro ou de porcelana.
- Cubra as partes sensíveis e salientes com pequenos pedaços de folha de alumínio. Desta forma evitará que fiquem cozinhados antes do tempo. Certifique-se de que a folha de alumínio não toca nas paredes do forno.
- Após a descongelação, deixe o alimento acabar de descongelar durante 10 a 90 minutos, para uniformizar a temperatura.
- Da descongelação de carne, aves ou peixe resultam líquidos. que, ao virar o alimento, deverão ser removidos. Não reutilize ou coloque estes líquidos em contacto com outros alimentos.
- A carne de vaca, borrego ou porco deve primeiro ser colocada no recipiente com a gordura para baixo.
- Descongele apenas a quantidade de pão necessária, pois o pão fica duro depressa.
- Depois de virar a carne picada, retire as partes já descongeladas.
- As aves inteiras devem ser primeiro colocadas com a parte do peito virada para o recipiente e os pedaços de aves com a parte da pele. Cubra as pernas e as asas com pequenos pedaços de folha de alumínio.
- Cubra a barbatana traseira de peixes inteiros, bem como os rebordos de filetes e as partes salientes de postas de peixe com folha de alumínio.

N.° do programa.		Alimento adequado	Gama de pesos em kg	Recipiente / acessório, nível em que é inserido
	Descongelar			
1	Pão inteiro***	Pão de trigo, pão de trigo de mistura, pão integral	0,20 - 1,50	Recipiente raso aberto grelha, nível 1
2	Bolos, secos*	Bolos de massa batida sem qualquer cobertura, bolos lêvedos	0,20 - 1,50	Recipiente raso aberto grelha, nível 1
3	Carne picada*	Carne picada de vaca, borrego, porco	0,20 - 1,00	Recipiente raso aberto grelha, nível 1
4	Aves inteiras**	Frango, pato	0,70 - 2,00	Recipiente raso aberto grelha, nível 1
5	Peixe inteiro**	Truta, abadejo, bacalhau	0,20 - 1,20	Recipiente raso aberto grelha, nível 1

* Sinal para virar aprox. a meio do tempo

** Sinal para virar após ⅓ e ⅔ do tempo

*** Sinal para virar após ⅔ do tempo

Cozinhar

Legumes

Notas

- legumes frescos:
  corte os legumes em pedaços de mesmo tamanho. Adicione 2 colheres de sopa de água por cada 100 g de legumes.
- legumes congelados:
  são apenas adequados legumes branqueados e não pré-cozinhados. Legumes ultracongelados, com molhos à base de natas, não são adequados. Adicione 1 a 2 colheres de sopa de água por cada 100 g. Não adicione água para preparar espinafres ou couve roxa.
- Quando o programa chegar ao fim, deixe os legumes repousar durante aprox. 5 minutos.

Batatas

Notas

- Batatas para cozer:
  corte-as em pedaços do mesmo tamanho. Por cada 100 g de batatas, adicione duas colheres de sopa de água e uma pitada de sal.
- Quando o programa chegar ao fim, deixe as batatas repousar durante aprox. 5 minutos. Retire primeiro a água acumulada no recipiente.

Arroz

Notas

- não utilize arroz em saquinhos. Ao ser cozinhado, o arroz produz muita espuma. Proceda à regulação com o peso bruto (sem líquido). Adicione uma quantidade de líquido equivalente ao dobro ou a duas medidas e meia da quantidade de arroz.
- Quando o programa chegar ao fim, deixe os cereais repousar durante aprox. 5 a 10°minutos.

Peixe

Nota. Filete de peixe, fresco:
adicione 1 a 3 colheres de sopa de água ou de sumo de limão.

N.° do programa		Alimento adequado	Gama de pesos em kg	Recipiente / acessório, nível em que é inserido
	Cozinhar			
6	Legumes, frescos*	Couve-flor, brócolos, cenouras, rábano, alho francês, pimentos, curgetes	0,20 - 1,00	Recipiente fechado, grelha, Nível 1
7	Legumes, congelados*	Couve-flor, brócolos, cenouras, rábano, couve roxa, espinafres	0,20 - 1,00	Recipiente fechado, grelha, Nível 1
8	Batatas para cozer*	Batatas consistentes, de consistência média ou farinhentas	0,20 - 1,00	Recipiente fechado, grelha, Nível 1
9	Arroz, Arroz agulha*		0,10 - 0,50	Recipiente alto fechado grelha, nível 1
10	estufar lombo de peixe fresco	Filetes de lúcio, bacalhau, peixe vermelho, escamudo, perca	0,20 - 1,00	Recipiente fechado, grelha, Nível 1

* Sinal para mexer após metade do tempo.

Cozinhar com combinado

Pizza

Nota: Utilizar pizzas pré-cozidas e congeladas.

Aves

Notas

- Coloque o frango no recipiente com a parte do peito virada para baixo.
- Coloque o frango em pedaços no recipiente com a pele virada para cima.
- Cozinhar peito de peru sem pele. Adicione 100 a 150 ml de líquido ao peito de peru. Se necessário, adicione mais 50 a 100 ml de líquido depois de virar a carne.
- Quando o programa chegar ao fim, deixe o peito de peru repousar durante 10 minutos.

Carne

Notas

- Cozinhe o rosbife primeiro com a gordura virada para baixo.
- Carne de vaca para assar, carne de vitela para assar, perna de borrego ou carne de porco para assar:
  A carne deve ocupar dois terços da superfície do recipiente. Adicione 50 ml de líquido à carne. Se necessário, adicione mais 50-100 ml de líquido depois de virar a carne.
- Adicione 50 a 100 ml de líquido ao rolo de carne picada.
- Quando o programa chegar ao fim, deixe o assado repousar durante 10 minutos.

N.° do programa		Alimento adequado	Gama de pesos em kg	Recipiente / acessório, nível em que é inserido
	Cozinhar em modo combinado			
11	Pizza, ultracongelada	Pizza com base de massa fina, pré-cozinhada	0,30 - 0,50	Tabuleiro universal Nível 1
12	Lasanha à Bolonhesa, ultracongelada		0,40 - 1,00	Recipiente aberto, grelha, Nível 1
13	Frango, fresco***	Frango inteiro	0,80 - 1,80	Recipiente alto fechado grelha, nível 1
14	Frango em pedaços, fresco	Pernas de frango, meio frango	0,40 - 1,20	Recipiente alto fechado grelha, nível 1
15	Peito de peru, fresco*	Peito de peru sem pele	0,80 - 2,00	Recipiente fechado, grelha, Nível 1
16	Carne vaca para estufar, fresca**		0,80 - 2,00	Recipiente fechado, grelha, Nível 1
17	Rosbife, fresco*	Rosbife com 5-6 cm de altura	0,80 - 2,00	Recipiente aberto, grelha, Nível 1

* Sinal para virar aprox. a meio do tempo

** Sinal para virar após ⅓ e ⅔ do tempo

*** Sinal para virar após ⅔ do tempo

N.° do programa		Alimento adequado	Gama de pesos em kg	Recipiente / acessório, nível em que é inserido
18	Carne de porco para assar, fresca***	Cachaço sem osso para assar, rolo de carne	0,80 - 2,00	Recipiente fechado, grelha, Nível 1
19	Perna de borrego, fresca*	Perna de borrego sem osso	0,80 - 2,00	Recipiente fechado, grelha, Nível 1
20	Rolo de carne picada	aprox. 8 cm de altura	0,80 - 1,50	Recipiente fechado, grelha, Nível 1

* Sinal para virar aprox. a meio do tempo

** Sinal para virar após ⅓ e ⅔ do tempo

*** Sinal para virar após ⅔ do tempo

Testado para si no nosso estúdio de cozinha

Nesta secção encontrará uma selecção de pratos, bem como as regulações ideais para os preparar. Indicamos-lhe qual o tipo de aquecimento, a temperatura ou a potência de microondas mais adequados para o prato que pretende preparar. Ficará a saber quais os acessórios adequados e em que nível devem ser introduzidos. Encontrará também conselhos sobre os recipientes e acerca do modo de preparação.

Notas

- Os valores constantes das tabelas aplicam-se sempre à colocação do cozinhado no interior do aparelho frio e vazio. Pré-aqueça o forno apenas quando houver uma referência nesse sentido nas tabelas. Antes de utilizar o aparelho, retire do seu interior todos os acessórios de que não necessita.
- Apenas deve forrar os acessórios com papel anti-aderente após o pré-aquecimento.
- As indicações de tempo constantes das tabelas são valores de referência. Variam em função da qualidade e do tipo de alimento.
- Utilize os acessórios fornecidos. Poderá adquirir acessórios adicionais enquanto acessórios especiais numa loja especializada ou junto do Serviço de Assistência Técnica.
- Utilize sempre pegas ao retirar acessórios ou recipientes quentes do interior do aparelho.

Descongelar, aquecer e cozinhar com microondas

Nas seguintes tabelas, encontrará muitas possibilidades e valores de regulação para o microondas.

As indicações de tempo constantes das tabelas são valores de referência. Dependem do recipiente utilizado, bem como da qualidade, da temperatura e das características dos alimentos.

Nas tabelas são frequentemente indicadas escalas de tempos. Seleccione, primeiro, o tempo mais curto e prolongue-o depois, se necessário.

Pode acontecer que tenha quantidades que não correspondem às indicadas nas tabelas. Para isso existe uma regra base: o dobro da quantidade - quase o dobro do tempo de duração, metade da quantidade - metade do tempo de duração.

Introduza a grelha no nível 1. Coloque o recipiente no centro. Desta forma, as microondas conseguem chegar aos alimentos por todos os lados.

Descongelar

Notas

- Coloque os alimentos congelados na grelha num recipiente aberto.
- Pode cobrir as partes sensíveis, como, p. ex., pernas e asas de frango ou rebordos gordos de assados com pequenos pedaços de folha de alumínio. A folha de alumínio não deve tocar nas paredes do aparelho. A meio do tempo de descongelação pode retirar a folha de alumínio.
- Entretanto vire ou mexa os alimentos 1 ou 2 vezes. Vire várias vezes as peças maiores. Ao virar, remova o líquido resultante da descongelação.
- Depois de descongelados, deixe os alimentos repousarem à temperatura ambiente durante 10 a 60 minutos, para uniformizar a temperatura. No caso das aves, pode retirar então as miudezas.

Descongelar	Peso	Potência de microondas em Watt, tempo de duração em minutos	Indicações
Carne de vaca, vitela ou porco inteira (com ou sem osso)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10-15 min.	Virar várias vezes
	1 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 20-30 min.	
	1,5 kg	180 W, 25 min. + 90 W, 25-30 min.	
Carne de vaca, vitela ou porco em pedaços ou fatias	200 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4-6 min.	Ao virar, separar as partes descongeladas
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min.	
Carne mista picada	200 g	90 W, 10-15 min.	Virar várias vezes, retirar a carne já descongelada
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min.	
	1 kg	180 W, 13 min. + 90 W, 20-25 min.	

Descongelar	Peso	Potência de microondas em Watt, tempo de duração em minutos	Indicações
Aves ou pedaços de aves	600 g	180 W, 5 min. + 90 W, 13-18 min.	Virar de vez em quando
	1,2 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 20-25 min.	
Pato	2 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 30-40 min.	Virar várias vezes
Ganso	4,5 kg	180 W, 30 min. + 90 W, 60-80 min.	Virar de 20 em 20 minutos, remover o líquido da descongelação
Filete de peixe, posta de peixe ou fatias	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Separar as partes descongeladas
Peixe inteiro	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	Virar de vez em quando
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	
Legumes, p. ex. ervilhas	300 g	180 W, 8-13 min.	Mexer cuidadosamente de vez em quando
	600 g	180 W, 10 min. + 90 W, 8-13 min.	
Fruta, p. ex. framboesas	300 g	180 W, 7-10 min.	Mexer cuidadosamente de vez em quando, separar as partes descongeladas
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Manteiga, descongelar	125 g	90 W, 7-9 min.	Remover a embalagem completa
	250 g	180 W, 2 min. + 90 W, 3-5 min.	
Pão inteiro	500 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	Virar de vez em quando
	1 kg	180 W, 3 min. + 90 W, 15-25 min.	
Bolos, secos, p. ex. bolo de massa batida	500 g	90 W, 10-15 min.	Apenas para bolos sem cobertura, natas ou creme, separar os pedaços de bolo
	750 g	180 W, 2 min. + 90 W, 10-15 min.	
Bolos, suculentos, p. ex. bolos de fruta, cheesecakes	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	Apenas para bolos sem cobertura, natas ou creme
	750 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min.	

Descongelar, aquecer ou cozinhar alimentos ultracongelados

Notas

- Retire a refeição pronta da embalagem. O aquecimento num recipiente adequado para microondas é mais rápido e mais uniforme. Os vários ingredientes podem ter tempos de aquecimento diferentes.
- Os alimentos planos levam menos tempo a cozinhar do que os mais altos. Por esta razão, distribua os alimentos no recipiente tão planamente quanto possível. Não sobreponha alimentos.
- Tape sempre os alimentos. Se não possuir uma tampa adequada para o recipiente, utilize um prato ou película especial para microondas.
- Deve mexer ou virar os alimentos 2 ou 3 vezes durante o tempo regulado.
- Após o aquecimento, deixe os alimentos repousar durante 2 a 5 minutos, para uniformizar a temperatura.
- Utilize sempre luvas ou pegas de cozinha para retirar o recipiente do forno.
- O sabor próprio dos alimentos permanece inalterado. Por isso, pode utilizar sal e temperos com moderação.

Descongelar, aquecer ou cozinhar alimentos ultracongelados	Peso	Potência de microondas em Watt, tempo de duração em minutos	Recomendações
Menu, refeição confeccionada, refeição pronta	300-400 g	600 W, 11-15 min.	Retirar os alimentos da embalagem, tapar para aquecer
Sopa	400-500 g	600 W, 8-13 min.	Recipiente fechado
Guisados	500 g	600 W, 10-15 min.	Recipiente fechado
	1 kg	600 W, 20-25 min.	
Fatias ou pedaços de carne com molho, p. ex. carne de vaca estufada	500 g	600 W, 12-17 min.	Recipiente fechado
	1 kg	600 W, 25-30 min.	
Peixe, p. ex. filetes	400 g	600 W, 10-15 min.	Tapados
	800 g	600 W, 18-23 min.	
Acompanhamentos, p. ex. arroz, massa	250 g	600 W, 2-5 min.	Recipiente fechado; adicionar líquido
	500 g	600 W, 7-10 min.	
Legumes, p. ex. ervilhas, brócolos, cenouras	300 g	600 W, 8-12 min.	Recipiente fechado; adicionar 1 colher de sopa de água
	600 g	600 W, 13-18 min.	
Espinafres com natas	450 g	600 W, 11-16 min.	Cozinhar sem adição de água

Aquecer alimentos

⚠ **Perigo de queimaduras!**

Ao aquecer líquidos, pode ocorrer uma ebulição retardada. Ou seja, o líquido pode alcançar o ponto de ebulição sem que

surjam as típicas bolhas de vapor. Ao agitar o recipiente, mesmo ligeiramente, o líquido quente pode subitamente deitar por fora e salpicar. Ao aquecer líquidos ponha sempre uma colher dentro do recipiente. Assim evita a ebulição retardada.

Notas

- Retire a refeição pronta da embalagem. O aquecimento num recipiente adequado para microondas é mais rápido e mais uniforme. Os vários ingredientes podem ter tempos de aquecimento diferentes.
- Tape sempre os alimentos. Se não possuir uma tampa adequada para o recipiente, utilize um prato ou película especial para microondas.
- Mexa ou vire várias vezes os alimentos durante o tempo regulado. Controle a temperatura.
- Após o aquecimento, deixe os alimentos repousar durante 2 a 5 minutos, para uniformizar a temperatura.
- Utilize sempre luvas de cozinha ou pegas para retirar a louça de dentro do aparelho.

Aquecer alimentos	**Peso**	**Potência de microondas em Watt, tempo de duração em minutos**	**Recomendações**
Menu, refeição confeccionada, refeição pronta	350-500 g	600 W, 4-8 min.	Retirar os alimentos da embalagem, tapar para aquecer
Bebidas	150 ml	900 W, 1-3 min.	Colocar uma colher no copo, não aquecer demasiado as bebidas alcoólicas; controlar de vez em quando
	300 ml	900 W, 3-4 min.	
	500 ml	900 W, 4-5 min.	
Comida para bebés, p. ex. biberões de leite	50 ml	360 W, ½-1 min.	Colocar o biberão na base do aparelho sem tetina ou tampa; após o aquecimento, mexer ou agitar muito bem; controlar sempre a temperatura
	100 ml	360 W, 1-1½ min.	
	200 ml	360 W, 1-2 min.	
Sopa 1 tigela	175 g	900 W, 1½ a 2 min.	-
Sopa 2 tigelas	175 g cada	900 W, 2-4 min.	
Sopa 4 tigelas	175 g cada	900 W, 4-6 min.	
Fatias ou pedaços de carne com molho, p. ex. carne de vaca estufada	500 g	600 W, 7-10 min.	Tapados
Guisado	400 g	600 W, 5-7 min.	Recipiente fechado
	800 g	600 W, 7-10 min.	
Legumes	150 g	600 W, 2-3 min.	Adicionar um pouco de água
	300 g	600 W, 3-5 min.	

Cozinhar refeições

Notas

- Os alimentos planos levam menos tempo a cozinhar do que os mais altos. Por esta razão, distribua os alimentos no recipiente tão planamente quanto possível. Não sobreponha alimentos.
- Cozinhe os alimentos num recipiente fechado. Se não possuir uma tampa adequada para o recipiente, utilize um prato ou película especial para microondas.
- O sabor próprio dos alimentos permanece inalterado. Por isso, pode utilizar sal e temperos com moderação.
- Depois de cozinhados, deixe os alimentos repousar durante 2 a 5 minutos, para uniformizar a temperatura.
- Utilize sempre luvas de cozinha ou pegas para retirar a louça de dentro do aparelho.

Cozinhar refeições	**Peso**	**Potência de microondas em Watt, tempo de duração em minutos**	**Recomendações**
Frango inteiro, fresco, sem miúdos	1,5 kg	600 W, 25-30 min.	Virar a meio do tempo
Filete de peixe, fresco	400 g	600 W, 8-13 min.	-
Legumes, frescos	250 g	600 W, 6-10 min.	Cortar em pedaços do mesmo tamanho; por cada 100 g adicionar 1 a 2 colheres de sopa de água; mexer de vez em quando
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Batatas	250 g	600 W, 8-11 min.	Cortar em pedaços do mesmo tamanho; por cada 100 g adicionar 1 a 2 colheres de sopa de água; mexer de vez em quando
	500 g	600 W, 12-15 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Arroz	125 g	600 W, 4-6 min. + 180 W, 12-15 min.	Adicionar o dobro da quantidade de líquido; utilizar um recipiente alto fechado
	250 g	600 W, 7-9 min. + 180 W, 15-20 min.	
Doces, p. ex. pudim (instantâneo)	500 ml	600 W, 5-8 min.	De vez em quando, mexer 2 a 3 vezes com o batedor de arame
Fruta, compota	500 g	600 W, 9-12 min.	-

Pipocas de microondas

Notas

- Utilize um recipiente raso de vidro resistente ao calor, p. ex. a tampa de um recipiente apropriado, um prato de vidro ou uma travessa de vidro (Pyrex)
- Coloque o recipiente na grelha sempre no nível 1.
- Não utilizar porcelana nem pratos muito fundos.
- Fazer a regulação de acordo com a tabela. Dependendo do produto e da quantidade poderá ser necessário ajustar o tempo.
- Para que as pipocas não queimem, retire por breves instantes e agite o saco de pipocas após 1 minuto e 30 segundos. Atenção: está quente!

⚠ Perigo de queimaduras!

- Abrir cuidadosamente o saco das pipocas, pode sair vapor quente.
- Nunca ajustar a potência máxima do microondas.

	Peso	Acessórios	Nível	Potência de microondas em watts, Tempo de duração em minutos
Pipocas de microondas	1 saco de 100 g	Recipiente, grelha	1	600 W, 4 min.

Conselhos para a utilização do microondas

Não encontra indicações de regulação para a quantidade do cozinhado que preparou.	Prolongue ou diminua os tempos de cozedura, de acordo com as seguintes fórmulas: o dobro da quantidade = quase o dobro do tempo metade da quantidade = metade do tempo
O cozinhado ficou demasiado seco.	Da próxima vez, aplique um tempo de cozedura menor ou seleccione uma potência de microondas mais baixa. Tape o cozinhado e adicione mais líquido.
Após o fim do tempo, o prato ainda não está descongelado, quente ou cozinhado.	Regule um período de tempo maior. As quantidades maiores e os cozinhados com uma altura maior necessitam de mais tempo.
Após o fim do tempo de cozedura, o cozinhado está demasiado quente nos bordos mas no meio ainda não está pronto.	Mexa, de vez em quando, e seleccione, da próxima vez, uma potência mais baixa e um maior tempo de duração.
Após o descongelamento, as aves ou carne estão cozidas por fora mas por dentro ainda não estão descongeladas.	Da próxima vez, seleccione uma potência de microondas mais baixa. No caso de quantidades grandes, vire várias vezes o produto a descongelar.

Bolos e biscoitos

Relativamente às tabelas

Notas

- As indicações de tempo são válidas para introdução em forno frio.
- A temperatura e o tempo de cozedura dependem da qualidade e quantidade de massa. Por isso, a tabela contém intervalos de referência. Experimente utilizar primeiro um valor mais baixo e, se necessário, da próxima vez regule um mais elevado. Uma temperatura mais baixa permite obter um tostado mais uniforme.
- Poderá encontrar informações adicionais em *"Sugestões para cozer bolos"*, a seguir às tabelas.
- Coloque sempre a forma de bolo no centro da grelha.

Formas

Nota. As mais adequadas são as formas escuras de metal para bolos.

Bolos em formas	Acessórios	Nível	Tipo de aque-cimento	Temperatura °C	Potência de microondas em watts	Tempo de duração em minutos
Bolos batidos, simples	Forma de buraco/de bolo inglês	1		160-180	90 W	30-40
Bolos batidos finos (p. ex., bolo de areia)	Forma de buraco/de bolo inglês	1		150-170	-	60-80
Bases de tarte de massa batida	Forma para tarte de fruta	2		160-180	-	25-35
Bolo de fruta fino, massa batida	Forma de mola/de buraco	1		160-180	90 W	30-40
Massa, 2 ovos	Forma para tarte de fruta	1		150-160	-	20-25
Bolo simples, 6 ovos, pré-aquecer	Forma de mola escura	1		170-180	-	30-40
Bases de massa quebrada com rebordo	Forma de mola escura**	1		170-190	-	30-40

* Deixar repousar o bolo no forno durante aprox. 20 minutos.

** colocar sobre o tabuleiro universal

Bolos em formas	Acessórios	Nível	Tipo de aque-cimento	Temperatura °C	Potência de microondas em watts	Tempo de duração em minutos
Tarte de fruta ou de queijo, base massa quebrada*	Forma de mola escura	2		160-170	180 W	30-40
Tarte suíça	Forma de mola escura	1		190-200	-	40-50
Panettone	Forma de buraco	1		160-180	90 W	30-40
Bolo de nozes	Forma de mola escura	1		170-180	90 W	35-45
Pizza, massa fina, pouca cobertura, pré-aquecer	Tabuleiro redondo para pizzas	1		220-240	-	15-20
Tartes salgadas	Forma de mola escura**	1		180-190	-	50-60

* Deixar repousar o bolo no forno durante aprox. 20 minutos.

** colocar sobre o tabuleiro universal

Bolos no tabuleiro universal	Acessórios	Nível	Tipo de aque-cimento	Temperatura °C	Potência de microondas em watts	Tempo de duração em minutos
Massa batida com cobertura seca	Tabuleiro universal	2		160-180	-	25-35
Massa batida com cobertura húmida (fruta)	Tabuleiro universal	1		160-180	90 W	30-40
Massa lêveda com cobertura seca	Tabuleiro universal	2		170-190	-	35-45
Massa lêveda com cobertura sumarenta (fruta)	Tabuleiro universal	2		170-190	-	45-55
Massa quebrada com cobertura seca	Tabuleiro universal	2		160-180	-	25-35
Massa quebrada com cobertura húmida (fruta)	Tabuleiro universal	1		160-180	-	50-60
Tarte suíça	Tabuleiro universal	1		190-200	-	40-50
Torta enrolada, pré-aquecer	Tabuleiro universal	2		170-190	-	10-20
Trança levedada com 500 g de farinha	Tabuleiro universal	2		160-180	-	40-50
"Stollen" com 500 g de farinha	Tabuleiro universal	2		150-170	-	60-70
"Stollen" com 1 kg de farinha	Tabuleiro universal	2		140-150	-	65-75
"Strudel", doce	Tabuleiro universal	1		190-210	180 W	30-40
Pizza	Tabuleiro universal	1		210-230	-	25-35
Tarte flambeé, pré-aquecer	Tabuleiro universal	2		240-250	-	15-20

Bolos pequenos	Acessórios	Nível	Tipo de aque-cimento	Temperatura °C	Tempo de duração em minutos
Bolachas	Tabuleiro universal	2		150-170	20-30
Bolos de amêndoa	Tabuleiro universal	2		120-140	35-45
Suspiros	Tabuleiro universal	2		80-100	90-110
Queques	Tabuleiro para queques na grelha	2		160-180	35-45
Bolo de massa de choux	Tabuleiro universal	2		200-220	30-40
Folhado	Tabuleiro universal	2		170-190	25-25
Bolos de massa lêveda	Tabuleiro universal	2		200-220	20-30

Pão e pãezinhos	Acessórios	Nível	Tipo de aque-cimento	Temperatura °C	Tempo de duração em minutos
Pão de massa azeda com 1,2 kg de farinha*	Tabuleiro universal	2		250 + 170	10 40-50
Pão árabe*	Tabuleiro universal	2		220-240	15-20
Pãezinhos*	Tabuleiro universal	2		200-220	20-30
Pãezinhos de massa lêveda, doces*	Tabuleiro universal	2		190-210	15-25

* Pré-aqueça o aparelho.

Conselhos para fazer bolos

Pretende cozer um bolo segundo uma receita própria.	Oriente-se por um tipo de pastelaria idêntico indicado nas tabelas de cozedura.
Pretende utilizar uma forma em silicone, vidro, plástico ou cerâmica.	A forma deve ser resistente ao calor até 250 °C. Nas formas referidas, o bolo ficará menos alourado. Se ligar adicionalmente as microondas, o tempo de duração poderá ser mais curto do que o indicado na tabela.
Como verificar se o bolo de massa batida está cozido.	Espete um palito de madeira na zona mais alta do bolo cerca de 10 minutos antes do final do tempo de cozedura indicado. Se a massa já não se colar à madeira, significa que o bolo está pronto.
O bolo abate.	Da próxima vez, utilize menos líquido ou regule a temperatura do forno para menos 10 graus e aumente o tempo de cozedura. Cumpra os tempos de batedeira indicados na receita.
O bolo cresceu muito no centro, mas pouco nos rebordos.	Unte apenas a base da forma de mola. Depois da cozedura, solte o bolo cuidadosamente com uma faca.
O bolo fica demasiado escuro.	Escolha uma temperatura mais baixa e deixe o bolo cozer durante mais tempo.
O bolo fica muito seco.	Faça pequenos furos com um palito no bolo já cozido. Depois regue com sumo de fruta ou uma bebida alcoólica. Da próxima vez, regule a temperatura para mais 10 graus e reduza o tempo de cozedura.
O pão ou o bolo (p. ex., tarte de queijo) tem bom aspecto, mas por dentro está mal cozido (pastoso, estriado).	Da próxima vez, utilize menos líquido e deixe cozer por mais tempo a uma temperatura mais baixa. No caso de tartes com cobertura sumarenta, coza primeiro a base, polvilhe-a com amêndoa ou pão ralado e depois aplique a cobertura. Respeite as receitas e os tempos de cozedura.
O bolo não se deixa desenformar.	Após a cozedura, deixe o bolo arrefecer durante 5 a 10 minutos para que se deixe desenformar mais facilmente. Caso continue com dificuldades em tirá-lo da forma, volte a soltar cuidadosamente os rebordos com uma faca. Vire novamente o bolo e cubra a forma várias vezes com um pano húmido e frio. Da próxima vez, unte bem a forma e polvilhe-a adicionalmente com pão ralado.
Mediu a temperatura do forno com um termómetro próprio e constatou que existe uma discrepância.	A temperatura do forno é medida pelo fabricante com uma grelha de ensaio, após um determinado tempo de aquecimento, no centro do forno. Qualquer recipiente ou acessório influencia o valor medido, de modo que verificará sempre uma diferença ao medir pessoalmente.
Vêem-se faíscas entre a forma e a grelha.	Verifique se a forma está limpa por fora. Mude a posição da forma no forno. Se não resultar, continue a cozedura sem microondas. Neste caso, o tempo de cozedura é prolongado.

Assar e grelhar

Relativamente às tabelas

A temperatura e o tempo de duração dependem da quantidade e da qualidade dos alimentos. Por isso, a tabela contém intervalos de referência. Experimente utilizar primeiro um valor mais baixo e, se necessário, da próxima vez regule um mais elevado.

Encontrará mais informações no capítulo *"Sugestões para assar e grelhar"*, a seguir às tabelas.

Recipiente

Pode utilizar qualquer recipiente resistente ao calor e adequado para microondas. As assadeiras em metal só são adequadas para assar sem microondas.

O recipiente pode ficar muito quente. Utilize pegas de cozinha para o retirar do aparelho.

Coloque recipientes de vidro quentes sobre um pano de cozinha seco. Se os colocar sobre uma superfície molhada ou fria, o vidro pode estalar e partir-se.

Recomendações para assar

Para assar carne ou aves, utilize uma assadeira alta.

Verifique se o recipiente que escolheu cabe no interior do forno. Não deve ser demasiado grande.

Carne:
Cubra o fundo do recipiente com pouco líquido. Adicione mais água para estufar carne. Decorrido metade do tempo, vire as peças de carne. Quando o assado estiver pronto, deverá deixá-lo repousar durante mais 10 minutos no forno fechado e desligado. Deste modo, o suco da carne ficará melhor distribuído.

Aves:
Vire os pedaços de carne após ⅔ do tempo.

Recomendações para grelhar

Faça sempre os seus grelhados com a porta do forno fechada e sem pré-aquecer.

Os alimentos a grelhar deverão ter aproximadamente a mesma espessura. Os bifes devem ter, no mínimo, 2 a 3 cm de espessura. Deste modo, alouram uniformemente e ficam suculentos. Os bifes só devem ser temperados com sal depois de grelhados.

Vire as peças a grelhar com uma pinça apropriada. Se espetar um garfo na carne, esta perde suco e ficará seca.

A carne escura, p. ex. de vaca, fica dourada mais depressa do que a carne clara de vitela ou de porco. Peças grelhadas de carne clara ou peixe ficam frequentemente pouco dourados à superfície. No entanto, o interior estará cozinhado e suculento.

A resistência do grelhador desliga-se e volta a ligar-se automaticamente. Isso é normal. A frequência com que isso acontece depende da potência de grelhador regulada.

Indicações para estufar

Para estufar peixe, utilize um recipiente com tampa.

Deite duas a três colheres de líquido e um pouco de sumo de limão ou de vinagre no recipiente.

Carne de vaca

Notas

- Vire carne de vaca para estufar após ⅓ e ⅔ do tempo. Por fim, deixe repousar no forno durante aprox. 10 minutos.

- Vire lombos de vaca ou rosbife após metade do tempo. Por fim, deixe repousar no forno durante aprox. 10 minutos.
- Vire bifes após ⅔ do tempo.

Carne de vaca	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C, potência do grelhador	Potência de microondas em watts	Tempo de duração em minutos
Carne de vaca para estufar, aprox. 1 kg	Recipiente fechado, grelha	1		190-210	-	120-140
Carne de vaca para estufar, aprox. 1,5 kg	Recipiente fechado, grelha	1		180-200	-	140-160
Carne de vaca para estufar, aprox. 2 kg	Recipiente fechado, grelha	1		170-190	-	160-180
Lombo de vaca, no ponto, aprox. 1 kg	Recipiente fechado, grelha	1		200-220	90 W	30-40
Lombo de vaca, no ponto, aprox. 1,5 kg	Recipiente fechado, grelha	1		230-240	90 W	45-55
Rosbife, no ponto, aprox. 1 kg	Recipiente aberto, grelha	1		240-250	180 W	30-40
Bife, no ponto, 3 cm de espessura	Tabuleiro universal + Grelha	1 3		3	-	1° lado: aprox. 10-15 2° lado: aprox. 5-10

Carne de vitela

Nota: Vire a carne de vitela para assar ou as pernas de vitela após metade do tempo. Por fim, deixe repousar no forno durante aprox. 10 minutos.

Carne de vitela	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência de microondas em watts	Tempo de duração em minutos
Carne de vitela para assar, aprox. 1 kg	Recipiente fechado, grelha	1		210-220	90 W	60-70
Carne de vitela para assar, aprox. 1,5 kg	Recipiente fechado, grelha	1		200-210	90 W	70-80
Carne de vitela para assar, aprox. 2 kg	Recipiente fechado, grelha	1		190-200	90 W	80-100
Perna de vitela, aprox. 1,5 kg	Recipiente fechado, grelha	1		190-200	-	120-130

Carne de porco

Notas

- Vire carne de porco magra para assar ou carne de porco para assar sem gordura após metade do tempo. Por fim, deixe repousar no forno durante aprox. 10 minutos.
- Coloque a carne para assar no recipiente com a gordura virada para cima. Dê uns cortes no courato. Não vire a carne. Por fim, deixe repousar no forno durante aprox. 10 minutos.
- Não vire lombinhos de porco ou carne de porco defumada. Por fim, deixe repousar no forno durante aprox. 5 minutos.
- Vire o bife do cachaço após ⅔ do tempo.

Carne de porco	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C, potência do grelhador	Potência de microondas em watts	Tempo de duração em minutos
Carne para assar sem gordura (p. ex. cachaço), aprox. 750 g	Recipiente fechado, grelha	1		220-240	180 W	40-50
Carne para assar com gordura (p. ex., pá), aprox. 1,5 kg	Recipiente aberto, grelha	1		180-200	-	150
Carne para assar com gordura (p. ex., pá), aprox. 2 kg	Recipiente aberto, grelha	1		170-190	-	180
Lombinho de porco, aprox. 500 g	Recipiente fechado, grelha	1		210-230	90 W	20-25
Carne de porco para assar, magra, aprox. 1 kg	Recipiente fechado, grelha	1		210-230	90 W	50-60

Carne de porco	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C, potência do grelhador	Potência de microondas em watts	Tempo de duração em minutos
Carne de porco para assar, magra, aprox. 1,5 kg	Recipiente fechado, grelha	1		200-220	90 W	70-80
Carne de porco para assar, magra, aprox. 2 kg	Recipiente fechado, grelha	1		190-210	180 W, 10 min. + 90 W, 75-85 min.	85-95
Carne de porco defumada com osso, aprox. 1 kg	Recipiente aberto, grelha	1	-	-	360 W	45-50
Bife do cachaço, 2 cm de espessura	Tabuleiro universal + Grelha	1 3		2	-	1° lado: aprox. 15-20 2° lado: aprox. 10-15

Carne de borrego ou de caça

Nota: Vire carne de borrego ou de caça após metade do tempo.

Carne de borrego ou de caça	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C, potência de grelhador	Potência de microondas em watts	Tempo de duração em minutos
Lombo de borrego com osso, aprox. 1 kg	Recipiente aberto, grelha	1		190-210	-	40-50
Perna de borrego sem osso, no ponto, aprox. 1,5 kg	Recipiente fechado, grelha	1		180-200	-	90-100
Lombo de veado com osso, aprox. 1 kg	Recipiente fechado, grelha	1		210-220	-	40-50
Perna de veado sem osso, aprox. 1,5 kg	Recipiente fechado, grelha	1		180-190	-	105-120
Carne de javali para assar aprox. 1,5 kg	Recipiente fechado, grelha	1		200-220	-	90-100
Veado para assar, aprox. 1,5 kg	Recipiente fechado, grelha	1		200-220	-	90-100
Coelho, aprox. 1,5 kg	Recipiente fechado, grelha	1		200-220	90 W	25-35

Outros

Notas

- Por fim, deixe o rolo de carne picada repousar no forno durante aprox. 10 minutos.
- Vire as salsichas após ⅔ do tempo.

Outros	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C, potência do grelhador	Potência de microondas em watts	Tempo de duração em minutos
Rolo de carne picada, aprox. 1 kg de carne	Recipiente aberto, grelha	1		170-190	600 W, 10 min. + 180 W, 40-50 min.	-
Salsichas para grelhar, 4 a 6 unidades Aprox. 150 g por unidade	Tabuleiro universal + Grelha	1 3		3	-	1° lado aprox. 10-15 2° lado aprox. 5-10

Aves

Notas

- Coloque frangos inteiros, peitos de frango ou perus jovens com o peito virado para baixo. Vire após ⅔ do tempo.
- Coloque o frango com o peito virado para baixo. Vire após ⅔ do tempo e regule a potência do microondas para 180 W.
- Coloque metades de frango ou frango em pedaços com a pele virada para cima. Não virar.
- Vire patos e gansos após ⅓ e ⅔ do tempo.
- Coloque peitos de pato ou de ganso com a pele virada para baixo. Virar após metade do tempo.
- Vire coxas de ganso após metade do tempo. Dê uns cortes na pele.
- Vire rolos de carne de peru após ⅔ do tempo.
- Coloque peitos ou pernas de peru com a pele virada para baixo. Vire após ⅔ do tempo.

Aves	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C, potência do grelhador	Potência de microondas em watts	Tempo de duração em minutos
Frango, inteiro, aprox. 1,2 kg	Recipiente fechado, grelha	1		230-250	360 W	25-35
Frango, inteiro	Recipiente fechado, grelha	1		200-220	360 W 180 W	30 15-25
Frango, em metades, por cada 500 g	Recipiente aberto, grelha	1		180-200	360 W	30-35
Frango em pedaços, aprox. 800 g	Recipiente aberto, grelha	1		190-210	360 W	30-35
Frango em pedaços, aprox. 1,5 kg	Recipiente aberto, grelha	1		190-210	360 W	35-40
Peito de frango aprox. 500 g	Recipiente aberto, grelha	1		190-210	180 W	25-30
Pato, inteiro, 1,5 a 1,7 kg	Tabuleiro universal	1		170-190	180 W	60-80
Peito de pato, 2 unidades de 300 a 400 g cada	Grelha + Tabuleiro universal*	2 1		3	90 W	18-22
Ganso, inteiro, 3 a 3,5 kg	Tabuleiro universal	1		170-190	180 W	80-90
Peito de ganso, 2 unidades, aprox. 500 g cada	Grelha + Tabuleiro universal*	2 1		210-230	90 W	20-25
Coxas de ganso, 4 unidades, aprox. 1,5 kg	Grelha + Tabuleiro universal*	2 1		170-190	180 W	30-40
Peru jovem, inteiro, aprox. 3 kg	Tabuleiro universal	1		170-180	180 W	60-70
Rolo de carne de peru, aprox. 1,5 kg	Recipiente fechado, grelha	1		190-200	180 W	60-70
Peito de peru, aprox.1kg	Recipiente fechado, grelha	1		200-210	-	80-90
Perna de peru, aprox. 1,3 kg	Recipiente fechado, grelha	1		210-230	360 W	45-50

* Deitar 50 ml de água no tabuleiro universal

Peixe

Notas

- Para grelhar, coloque o peixe inteiro, p. ex. uma truta, no centro da grelha.
- Cozinhe peixe inteiro estufado na posição de nadar.

Peixe	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Potência de grelhador	Potência de microondas em watts	Tempo de duração em minutos
Peixe inteiro, p. ex. truta aprox. 300 g, grelhado	Tabuleiro universal + Grelha*	1 3		2	-	1° lado aprox. 10-15 2° lado: aprox. 8-12
Posta de peixe, p. ex. salmão, 3 cm de espessura, grelhada	Tabuleiro universal + Grelha*	1 3		3	-	1° lado: aprox. 10-12 2° lado: aprox. 8-12
Peixes inteiros, 2 a 3 unidades com 300 g cada, grelhados	Tabuleiro universal + Grelha*	1 3		2	-	1° lado aprox. 10-15 2° lado: aprox. 10-15
Peixes inteiros com aprox. 1 kg, estufados	Recipiente fechado, grelha	1	-	-	600 W	10-15
Peixes inteiros com aprox. 1,5 kg, estufados	Recipiente fechado, grelha	1	-	-	600 W 360 W	10-15 5-10
Peixes inteiros com aprox. 2 kg, estufados	Recipiente fechado, grelha	1	-	-	600 W 360 W	15-20 10-15
Filete de peixe, p. ex. escamudo, aprox. 800 g, estufado	Recipiente fechado, grelha	1	-	-	600 W	9-14

* Unte previamente a grelha com óleo.

Conselhos para assar e grelhar

A tabela não contém indicações relativas ao peso do assado.	Para assados pequenos, regule uma temperatura mais alta e um tempo de cozedura mais curto. Para assados maiores, regule uma temperatura mais baixa e um tempo de cozedura mais longo.
Como pode verificar se o assado já está pronto.	Utilize um termómetro para carne (pode ser adquirido numa loja especializada) ou faça o "teste da colher". Com uma colher, faça pressão sobre o assado. Se o assado estiver rijo, significa que está pronto. Se ele ceder, significa que ainda precisa de algum tempo.
O assado tem bom aspecto, mas o molho está queimado.	Da próxima vez, escolha uma assadeira mais pequena ou adicione mais líquido.
O assado tem bom aspecto, mas o molho está claro e aguado.	Da próxima vez, escolha uma assadeira maior e adicione menos líquido.
O assado está mal passado.	Corte o assado em fatias. Prepare o molho na assadeira e coloque as fatias de assado no molho. Acabe a cozedura da carne apenas com microondas.

Soufflés, gratinados, tostas

Notas

- Os valores constantes das tabelas aplicam-se à introdução de recipientes com o forno frio.
- Para soufflés e gratinados, utilize um recipiente grande e raso. Em recipientes pequenos e fundos, os alimentos demoram mais tempo a cozinhar e ficam mais escuros por cima.
- Coloque o soufflé em cima da grelha num recipiente adequado para microondas.
- Deixe repousar soufflés ou gratinados no forno desligado durante 5 minutos.
- Para preparar soufflés, gratinados de batata ou lasanha, utilize uma forma de 4 ou 5 cm de altura.
- Prepare o soufflé em formas para doses individuais ou numa forma alta. Pré-aqueça o forno.
- Tostas gratinadas: coloque 4 unidades lado a lado, a meio do tabuleiro universal. Distribua 12 unidades uniformemente sobre o tabuleiro universal.

Soufflés, gratinados, tostas	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C, potência do grelhador	Potência de microondas em watts	Tempo de duração em minutos
Soufflé, doce, aprox. 1,5 kg	Recipiente aberto, grelha	1		140-160	360 W	25-35
Soufflé	Recipiente aberto, grelha	1		160-180	-	40-50
Soufflés em formas para doses individuais	Grelha	1		200-210	-	12-17
Massa gratinada, aprox. 1 kg	Recipiente aberto, grelha	1		140-160	600 W	20-30
Lasanha, aprox. 2 kg	Recipiente aberto, grelha	2		180-200	600 W	20-30
Gratinado de batata à base de ingredientes crus, aprox. 1,1 kg	Recipiente aberto, grelha	1		170-190	600 W	20-25
Gratinar tostas, 4 unidades	Tabuleiro universal	2		3	-	8-13
Gratinar tostas, 12 unidades	Tabuleiro universal	2		3	-	9-14

Produtos pré-confeccionados

Notas

- Observe as indicações do fabricante na embalagem.
- Os valores constantes das tabelas são válidos para introdução em forno frio.
- Não sobreponha batatas fritas, croquetes ou batatas salteadas.
- Vire barrinhas de peixe, barrinhas de frango, panados ou hambúrgueres de legumes após metade do tempo.
- As tartes de nata devem ser colocadas, sem acessório, no fundo do forno, nível 0.

Produtos pré-confeccionados	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência de microondas em watts	Tempo de duração em minutos
Pizza com massa fina	Tabuleiro universal	1		210-230	-	20-25
Pizza com base de massa alta	Tabuleiro universal	1		200-220	90 W	15-25
Mini-pizza	Tabuleiro universal	1		210-230	-	15-20
Baguete de pizza	Tabuleiro universal	2		180-190	-	15-20
Batatas fritas	Tabuleiro universal	1		220-230	-	20-25

* Forre o tabuleiro universal com papel próprio para forno.
O papel próprio para forno tem de ser adequado para temperaturas elevadas.

Produtos pré-confeccionados	Acessórios	Nível	Tipo de aque-cimento	Temperatura em °C	Potência de microondas em watts	Tempo de duração em minutos
Croquetes	Tabuleiro universal	1		200-220	-	25-35
Batatas salteadas, batatas recheadas	Tabuleiro universal	2		200-220	-	25-35
Pãezinhos, baguetes	Grelha	2		200-220	-	15-20
Rosquilhas, massa de pão pré-preparada	Tabuleiro universal*	2		190-210	-	20-25
Pãezinhos ou baguetes aquecidos	Grelha	2		140-150	-	12-15
Barrinhas de peixe	Tabuleiro universal	2		190-210	180 W	10-15
Barrinhas de frango, panados	Tabuleiro universal	2		190-210	360 W	15-20
Hambúrgueres de legumes	Tabuleiro universal	2		200-220	180 W	15-25
"Strudel"	Tabuleiro universal	2		200-220	90 W	20-25
Lasanha	Grelha	2		200-210	180 W	18-23

* Forre o tabuleiro universal com papel próprio para forno.
O papel próprio para forno tem de ser adequado para temperaturas elevadas.

Refeições de teste

A qualidade e o funcionamento dos aparelhos combinados com microondas são testados por institutos de ensaios, com base nestas refeições.

Em conformidade com as normas EN 60705, IEC 60705 ou DIN 44547 e EN 60350 (2009)

Descongelar com o microondas

Prato	Potência de microondas em watts, tempo de duração em minutos	Nota
Carne	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Colocar a forma de pyrex Ø 22 cm na grelha, no nível 1. Após aprox. 10 minutos, retirar a carne descongelada.

Cozinhar com microondas

Prato	Potência de microondas em watts, tempo de duração em minutos	Nota
Gemada	360 W, 10 min. + 180 W, 20-25 min.	Colocar a forma de pyrex na grelha, no nível 1.
Pão-de-ló	600 W, 8-10 min.	Colocar a forma de pyrex Ø 22 cm na grelha, no nível 1.
Rolo de carne picada	600 W, 20-25 min.	Colocar a forma de pyrex na grelha, no nível 1.

Cozinhar em combinação com o microondas

Prato	Potência de microondas em watts, tempo de duração em minutos	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Nota
Gratinado de batata	600 W, 20-25 min.		170-190	Colocar a forma de pyrex Ø 22 cm na grelha, no nível 1.
Bolos	180 W, 15-20 min.		180-200	Coloque a forma de pyrex Ø 22 cm na grelha, no nível 1.
Frango*	360 W, 30-35 min.		200-220	Virar após 15 minutos.

* Coloque a grelha no nível 2 e o tabuleiro universal no nível 1.

Cozer

Notas

- Os valores constantes das tabelas são válidos para introdução em forno frio.
- Bolo de maçã com cobertura: coloque as formas de mola escuras desencontradas lado a lado.

	Recipiente	Nível	Tipo de aque-cimento	Temperatura °C	Tempo de cozedura em minutos
Biscoitos	Tabuleiro universal	2		160-180	20-30
	Tabuleiro universal	2		150-170	20-30
Bolinhos	Tabuleiro universal	2		150-170	25-35
	Tabuleiro universal	2		140-160	25-35
Pão-de-ló de água	Forma de mola na grelha	1		170-180	30-40
Bolo de massa com fermento no tabuleiro	Tabuleiro universal	2		170-190	45-55
Bolo de maçã coberto	2 formas de mola com Ø 20 cm + Tabuleiro universal	1		180-200	70-90

Grelhar

	Acessórios	Nível	Tipo de aque-cimento	Potência de grelhador	Tempo de duração, minutos
Dourar tostas*	Grelha	3		3	1-2
Hambúrguer 12 unidades**	Grelha + Tabuleiro universal	3 1		3	30

* Pré-aquecer durante 5 minutos.

** Virar após metade do tempo.

Acrilamido nos alimentos

Quais os alimentos afectados?
O acrilamido resulta sobretudo de derivados de cereais e produtos de batata preparados a elevadas temperaturas como, por exemplo, batatas fritas de pacote, batatas fritas, tostas, pãezinhos, pão, artigos de pastelaria fina (bolachas, bolos de especiarias e mel, biscoitos condimentados "Spekulatius").

	Sugestões para a preparação de alimentos que contenham acrilamido
Aspectos gerais	Opte por tempos de cozedura tão curtos quanto possível. Deixe os alimentos alourar até atingirem um tom dourado em vez de ficarem demasiado escuros. Alimentos a cozinhar, grandes e altos, contêm menos acrilamido.
Bolos, bolachas Batatas fritas de forno	Com calor superior/inferior no máx. 200 °C, com ar quente circulante 3D ou ar quente circulante no máx. 180 °C. Com calor superior/inferior no máx. 190 °C, com ar quente circulante 3D ou ar quente circulante no máx. 170 °C. O ovo ou a gema de ovo diminui a formação de acrilamido. Distribuir uniformemente e numa só camada sobre o tabuleiro. Cozer, pelo menos, 400 g de batatas por tabuleiro, para que as mesmas não fiquem secas.

BSH ELECTRODOMÉSTICOS ESPAÑA S.A.
Parque Empresarial PLA-ZA
Ronda del Canal Imperial, 18–20
50197 Zaragoza

www.balay.es

901117(1)