BOSCH

Register your new device on MyBosch now and get free benefits:
bosch-home.com/welcome

MyBosch

Forno de encastrar

CMG633B.1

[pt] Manual do utilizador e instruções de instalação

Índice

MANUAL DO UTILIZADOR

1 Segurança ... 2
2 Evite danos materiais ... 6
3 Proteção do meio ambiente e poupança ... 7
4 Familiarização ... 8
5 Modos de funcionamento ... 10
6 Acessórios ... 11
7 Antes da primeira utilização ... 13
8 Operação base ... 13
9 Aquecimento rápido ... 14
10 Funções de tempo ... 15
11 Microondas ... 16
12 AutoPilot ... 18
13 Fecho de segurança para crianças ... 20
14 Regulações base ... 20
15 Limpeza e manutenção ... 21
16 Secagem ... 23
17 Estruturas de suporte ... 23
18 Porta do aparelho ... 24
19 Eliminar falhas ... 25
20 Eliminação ... 27
21 Assistência Técnica ... 27
22 Como obter bons resultados ... 28

23 INSTRUÇÕES DE MONTAGEM ... 36
23.1 Instruções gerais de montagem ... 36

1 Segurança

Respeite as seguintes indicações de segurança.

1.1 Indicações gerais

- Leia atentamente este manual.
- Guarde estas instruções e as informações sobre o produto para posterior utilização ou para entregar a futuros proprietários.
- Se detetar danos de transporte, não ligue o aparelho.

1.2 Utilização correta

Este aparelho destina-se apenas à montagem. Respeite as instruções de montagem especiais.
Os aparelhos apenas podem ser ligados por técnicos concessionados. A garantia cessa em caso de danos provocados por uma ligação incorreta.
Utilize o aparelho apenas:

- para preparar alimentos e bebidas.
- Em aplicações domésticas e semelhantes, como, por exemplo: em cozinhas para colaboradores em lojas, escritórios e outras áreas comerciais; em propriedades agrícolas; de clientes em hotéis e outras instalações residenciais; em alojamentos com pequeno almoço incluído.
- a uma altitude até 4000 m acima do nível do mar.

Este aparelho está em conformidade com a norma EN 55011 ou CISPR 11. É um produto do grupo 2, classe B. O facto de pertencer ao grupo 2 significa que são utilizadas micro-ondas para aquecer os alimentos. A classe B significa que o aparelho foi concebido para uso doméstico.

1.3 Limitação do grupo de utilizadores

Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e/ou conhecimentos, se forem devidamente supervisionadas ou instruídas na utilização com segurança do aparelho e tiverem compreendido os perigos daí resultantes.
As crianças não podem brincar com o aparelho.
A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças, a não ser que tenham uma idade igual ou superior a 15 anos e se encontrem sob vigilância.
As crianças menores de 8 anos devem manter-se afastadas do aparelho e do cabo de ligação.

1.4 Utilização segura

Insira sempre os acessórios corretamente no interior do aparelho.
→ *"Acessórios", Página 11*

⚠ AVISO – Risco de incêndio!

Os objetos inflamáveis armazenados no interior do aparelho podem incendiar-se.
- Nunca guarde objectos inflamáveis dentro do aparelho.
- Se sair fumo do aparelho, este deve ser desligado ou deve ser retirada a ficha da tomada e mantida a porta fechada, de modo a abafar eventuais chamas.

Os restos de comida soltos, gorduras e molhos de assados podem inflamar-se.
- Antes de utilizar, remova a sujidade grosseira do interior do aparelho, dos elementos de aquecimento e dos acessórios.

Ao abrir a porta do aparelho, forma-se uma corrente de ar. O papel vegetal pode tocar nas resistências e incendiar-se.
- Durante o pré-aquecimento e durante a confecção, nunca coloque papel vegetal solto no acessório.
- Corte o papel vegetal sempre à medida e coloque sempre um recipiente ou uma forma em cima do mesmo, para o segurar.

⚠ AVISO – Risco de queimaduras!

Durante a utilização, o aparelho e as peças que podem ser tocadas ficam quentes.
- Recomenda-se que tenha cuidado, para evitar tocar em elementos de aquecimento.
- Crianças novas, com menos de 8 anos, têm de ser mantidas afastadas.

Os acessórios ou recipientes ficam muito quentes.
- Use sempre uma pega de cozinha para retirar os acessórios ou recipientes quentes do interior do aparelho.

Os vapores de álcool podem incendiar-se no interior quente do aparelho. A porta do aparelho pode abrir-se bruscamente. Podem sair vapores quentes e chamas.
- Use apenas pequenas quantidades de bebidas com elevado teor de álcool nos alimentos.
- Não aquecer bebidas espirituosas (≥ 15% vol.) no estado não diluído (p. ex., para marinar ou verter sobre os alimentos).
- Abra a porta do aparelho com cuidado.

⚠ AVISO – Risco de escaldadela!

As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho.
- Nunca toque nas peças quentes.
- Mantenha as crianças afastadas.

Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Dependendo da temperatura, o vapor pode não ser visível.
- Abra a porta do aparelho com cuidado.
- Mantenha as crianças afastadas.

A água no interior quente do aparelho pode transformar-se em vapor de água quente.
- Nunca deite água no interior do aparelho quente.

⚠ AVISO – Risco de ferimentos!

O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para a limpeza do vidro da porta do forno, pois poderá riscar a superfície.

O aparelho e as suas peças que estão acessíveis podem ter arestas afiadas.
- Tenha cuidado ao manusear e limpar.
- Se possível, use luvas de proteção.

As dobradiças da porta do aparelho movimentam-se ao abrir e fechar a porta e pode entalar-se.
- Não coloque as mãos na zona das dobradiças.

Os componentes do interior da porta do aparelho podem ter arestas vivas.
- Use luvas de proteção.

Os vapores de álcool podem incendiar-se no interior quente do aparelho, a porta do aparelho pode abrir-se bruscamente e, possivelmente, cair. Os vidros da porta podem quebrar-se e estilhaçar.
→ *"Evite danos materiais", Página 6*
- Use apenas pequenas quantidades de bebidas com elevado teor de álcool nos alimentos.
- Não aquecer bebidas espirituosas (≥ 15% vol.) no estado não diluído (p. ex., para marinar ou verter sobre os alimentos).
- Abra a porta do aparelho com cuidado.

⚠ **AVISO – Risco de choque elétrico!**

Reparações indevidas são perigosas.

- As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- Para a reparação do aparelho só podem ser utilizadas peças sobresselentes originais.
- Se o cabo de alimentação deste aparelho sofrer algum dano, deverá ser substituído pelo fabricante ou pela sua Assistência Técnica, ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo.

É perigoso se o cabo elétrico tiver um isolamento danificado.

- Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico entre em contacto com componentes do aparelho quentes ou com fontes de calor.
- Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico entre em contacto com pontas afiadas ou arestas vivas.
- Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico seja dobrado, esmagado ou modificado.

A infiltração de humidade pode provocar um choque elétrico.

- Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

Um aparelho ou um cabo elétrico danificados são objetos perigosos.

- Nunca operar um aparelho danificado.
- Para desligar o aparelho da fonte de alimentação nunca puxar pelo cabo elétrico. Remover o cabo elétrico sempre pela ficha.
- Se o aparelho ou o cabo elétrico estiver avariado, puxe o cabo ou a ficha da tomada ou desligue o fusível no quadro elétrico.
- Contactar a Assistência Técnica. → *Página 27*

⚠ **AVISO – Perigo: magnetismo!**

No painel de comandos ou nos comandos estão aplicados ímanes permanentes. Estes podem afetar implantes eletrónicos, p. ex., pacemakers ou bombas de insulina.

- Os portadores de implantes eletrónicos devem manter uma distância mínima de 10 cm em relação ao painel de comandos.

⚠ **AVISO – Risco de asfixia!**

As crianças podem colocar o material de embalagem sobre a cabeça ou enrolar-se no mesmo e sufocar.

- Manter o material de embalagem fora do alcance das crianças.
- Não permitir que as crianças brinquem com o material de embalagem.

As crianças podem inalar ou engolir peças pequenas e sufocar.

- Manter as peças pequenas fora do alcance das crianças.
- Não permitir que as crianças brinquem com peças pequenas.

1.5 Micro-ondas

LER COM ATENÇÃO AS INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES E GUARDAR PARA UMA UTILIZAÇÃO FUTURA

⚠ **AVISO – Risco de incêndio!**

A utilização do aparelho para fins diferentes daqueles a que se destina é perigosa e pode causar danos. Por exemplo, pantufas, almofadas de sementes ou de cereais aquecidas no aparelho podem incendiar-se mesmo após algumas horas.

- Nunca seque alimentos ou vestuário com o aparelho.
- Nunca aqueça pantufas, almofadas de sementes ou cereais, esponjas, panos de limpeza húmidos e equivalentes com o aparelho.
- Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas.

Os alimentos e as suas embalagens e recipientes podem incendiar-se.

- Nunca aqueça alimentos dentro de embalagens próprias para manter os alimentos quentes.
- Nunca aqueça, sem vigilância, alimentos dentro de recipientes de plástico, papel ou outros materiais inflamáveis.
- Nunca regule a potência de micro-ondas ou o respectivo tempo para valores demasiado elevados. Oriente-se pelos dados constantes nestas Instruções de serviço.
- Nunca seque alimentos no micro-ondas.
- Nunca descongele ou aqueça alimentos com baixo teor de água, p. ex., pão, com uma potência muito elevada do micro-ondas ou durante muito tempo.

O óleo alimentar pode incendiar-se.
- Nunca aqueça óleo alimentar sozinho no micro-ondas.

⚠ AVISO – Risco de explosão!
Os líquidos ou outros alimentos aquecidos dentro de recipientes fechados podem facilmente explodir.
- Nunca aqueça líquidos ou outros alimentos dentro de recipientes fechados.

⚠ AVISO – Risco de queimaduras!
Os alimentos com casca ou pele firme podem rebentar durante o aquecimento, e até mesmo depois.
- Nunca coza ovos com casca nem aqueça ovos cozidos com casca.
- Nunca cozinhe moluscos e crustáceos no aparelho.
- 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.

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

Os alimentos aquecidos emitem calor. Os recipientes podem ficar quentes.
- Use sempre uma pega de cozinha para retirar os recipientes ou acessórios do interior do aparelho.

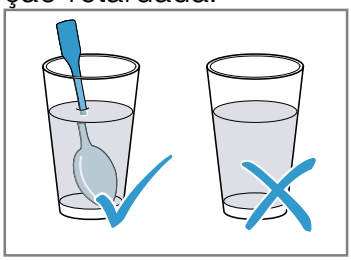
No caso de alimentos embalados hermeticamente, a embalagem pode rebentar.
- Respeite sempre as indicações na embalagem.
- Use sempre pegas para retirar as refeições do interior do aparelho.

As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho.
- Nunca toque nas peças quentes.
- Mantenha as crianças afastadas.

A função de secagem no nível máximo do funcionamento exclusivo do micro-ondas liga automaticamente um elemento de aquecimento e aquece o interior do aparelho.
- Nunca toque nas superfícies interiores quentes do aparelho, nem nas resistências.
- Mantenha as crianças afastadas.

A utilização do aparelho para fins diferentes daqueles a que se destina é perigosa. Por exemplo pantufas, almofadas de sementes ou cereais, esponjas, panos de limpeza húmidos e equivalentes, quando aquecidos em excesso, podem provocar queimaduras.
- Nunca seque alimentos ou vestuário com o aparelho.
- Nunca aqueça pantufas, almofadas de sementes ou cereais, esponjas, panos de limpeza húmidos e equivalentes com o aparelho.
- Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas.

⚠ AVISO – Risco de escaldadela!
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. Aconselha-se cuidado ao agitar o recipiente, ainda que ligeiramente. O líquido quente pode subitamente deitar por fora e salpicar.
- Ao aquecer, coloque sempre uma colher dentro do recipiente. Assim, evita a ebulição retardada.



⚠ AVISO – Risco de ferimentos!
Os recipientes impróprios podem rebentar. Os recipientes de porcelana e cerâmica podem ter pequenos orifícios nas pegas e tampas. Por detrás desses orifícios esconde-se uma cavidade. A humidade que penetra na cavidade pode fazer rebentar o recipiente.
- Use exclusivamente recipientes próprios para micro-ondas.

Louça e recipientes de metal ou louça com elementos metálicos podem provocar faíscas no modo de microondas. O aparelho será danificado.
- Nunca use recipientes de metal no modo de microondas.
- Utilize apenas recipientes adequados para microondas ou microondas combinado com um tipo de aquecimento.

⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!
O aparelho trabalha com alta tensão.
- Nunca retire a caixa do aparelho.

⚠ AVISO – Risco de danos sérios para a saúde!
Uma limpeza deficiente pode destruir a superfície do aparelho, reduzir o tempo de vida útil e originar situações perigosas, como, por exemplo, a fuga de energia do micro-ondas.
- Limpe o aparelho regularmente e remova de imediato eventuais restos de comida.
- Mantenha o interior do aparelho, o vedante da porta, a porta e o batente da porta sempre limpos.
  → *"Limpeza e manutenção", Página 21*

Nunca opere o aparelho se a porta ou o vedante da porta estiverem danificados. Existe o perigo de escapar energia de micro-ondas.
- Nunca utilize o aparelho se a porta, o vedante da porta ou o aro de plástico da porta estiverem danificados.
- Mande reparar apenas pelo Serviço de Assistência Técnica.

Os aparelhos sem cobertura da caixa deixam escapar energia de micro-ondas.
- Nunca retire a cobertura da caixa.
- Para trabalhos de manutenção ou reparação, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

2 Evite danos materiais

2.1 Informações gerais

ATENÇÃO!
Os vapores de álcool podem incendiar-se no interior quente do aparelho e causar danos duradouros ao aparelho. Em caso de deflagração, a porta do aparelho pode abrir-se bruscamente e, possivelmente, cair. Os vidros da porta podem quebrar-se e estilhaçar. Devido à pressão negativa resultante, o interior do aparelho pode ficar consideravelmente deformado para dentro.
- Não aquecer bebidas espirituosas (≥ 15% vol.) no estado não diluído (p. ex., para marinar ou verter sobre os alimentos).

Água na base do interior do aparelho se este estiver a funcionar a temperaturas superiores a 120 C dá origem a danos no esmalte.
- Não inicie o funcionamento se houver água na base do interior do aparelho.
- Antes do funcionamento, limpar a água na base do interior do aparelho.

Objetos na base do aparelho a uma temperatura superior a 50 °C provocam uma acumulação de calor. Os tempos de cozedura e de assadura deixam de ser os mesmos e danifica o esmalte.
- Não coloque acessórios, papel vegetal ou película de qualquer tipo sobre a base do forno.
- Pouse recipientes na base do forno apenas se estiver regulada uma temperatura inferior a 50 °C.

Caso se encontre água no interior quente do aparelho, forma-se vapor de água. As mudanças de temperatura podem provocar danos.
- Nunca deite água no interior do aparelho quente.
- Nunca coloque recipientes com água na base do aparelho.

A presença prolongada de humidade no interior do aparelho provoca corrosão.
- Após a utilização, deixe secar o interior do aparelho.
- Não guarde alimentos húmidos durante muito tempo dentro do aparelho fechado.
- Não guarde alimentos no interior do aparelho.

O arrefecimento com a porta do aparelho aberta danifica as partes da frente dos móveis adjacentes com o tempo.
- Após um funcionamento com temperaturas elevadas, deixe o interior do aparelho arrefecer sempre com a porta fechada.
- Não entale nada na porta do aparelho.
- Deixe o interior do aparelho secar aberto, apenas com um funcionamento com muita humidade.

O sumo de fruta que pinga do tabuleiro deixa manchas que nunca mais saem.
- Se estiver a confecionar bolos de fruta muito sumarenta, não encha demasiado o tabuleiro.
- Se possível, utilize o tabuleiro universal mais fundo.

Produtos limpa-fornos no interior quente do aparelho danificam o esmalte.
- Nunca utilizar produtos limpa-fornos no interior quente do aparelho.
- Antes de voltar a aquecer, remover totalmente os resíduos do interior e da porta do aparelho.

Muita sujidade no vedante pode impedir que a porta do aparelho feche correctamente durante o funcionamento. As frentes dos móveis adjacentes podem ser danificadas.
- Mantenha o vedante sempre limpo.
- Nunca utilize o aparelho com o vedante danificado ou sem vedante.

A utilização da porta do aparelho como assento ou suporte pode danificar a porta do aparelho.
- Não se apoiar, não se sentar, não se pendurar nem se colocar sobre a porta do aparelho.
- Não coloque recipientes ou acessórios em cima da porta do aparelho.

Consoante o tipo de aparelho, o acessório pode riscar o vidro da porta ao fechar a porta do aparelho.
- Insira os acessórios no interior do aparelho, sempre até ao batente.

2.2 Micro-ondas

Respeite estas indicações sempre que utilizar o micro-ondas.

ATENÇÃO!

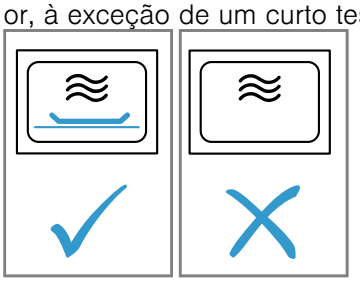
Em caso de contacto entre o metal e a parede do interior do aparelho, surgem faíscas que podem danificar o aparelho ou destruir o vidro interior da porta.
- O metal, p. ex., a colher dentro do copo, tem de ficar afastado, pelo menos, 2 cm das paredes do interior do aparelho e do interior da porta.

Acessórios inseridos diretamente uns sobre os outros provocam faíscas.
- Não combine a grelha com o tabuleiro universal.
- Insira apenas um acessório na respetiva altura adequada.

O tabuleiro universal ou o tabuleiro não são apropriados para um funcionamento apenas com micro-ondas. Podem formar-se faíscas e danificar-se o interior do aparelho.
- Utilize a grelha fornecida como superfície de colocação.

Formas de alumínio no interior do aparelho podem provocar faíscas. As faíscas causadas podem danificar o aparelho.
- Não coloque formas de alumínio no interior do aparelho.

O funcionamento do aparelho sem alimentos no seu interior causa uma sobrecarga.
- Nunca inicie o micro-ondas sem alimentos no interior, à exceção de um curto teste de loiça.



Durante a confecção de pipocas no micro-ondas com uma potência do micro-ondas demasiado elevada, o vidro da porta pode rachar devido a sobrecarga.
- Nunca regule uma potência do micro-ondas demasiado elevada.
- Utilize no máximo 600 W.
- Coloque o saco das pipocas sempre sobre um prato de vidro.

3 Proteção do meio ambiente e poupança

3.1 Eliminação da embalagem

Os materiais de embalagem são ecológicos e reutilizáveis.
- Separar os componentes e eliminá-los de acordo com o tipo de material.

3.2 Poupar energia

Se respeitar estas indicações, o seu aparelho irá consumir menos energia.

Pré-aquecer o aparelho apenas se a receita ou as recomendações de regulação o determinarem.
- Ao não pré-aquecer o aparelho, poupa até 20% de energia.

Utilizar formas escuras, pintadas ou esmaltadas a preto.
- Estas absorvem especialmente bem o calor.

Abrir a porta do aparelho o menos possível durante o funcionamento.
- A temperatura no interior do aparelho mantém-se e não é necessário reaquecer o aparelho.

Cozer vários alimentos imediatamente uns atrás dos outros ou em paralelo.
- O interior do aparelho está quente após a primeira cozedura. Deste modo, reduz-se o tempo de cozedura dos bolos seguintes.

No caso de tempos de cozedura mais longos, desligar o aparelho 10 minutos antes de terminar o tempo de cozedura.
- O calor residual é suficiente para terminar a cozedura dos alimentos.

Retirar do interior do aparelho os acessórios de que não necessita.
- Não é necessário aquecer acessórios supérfluos.

Deixe descongelar os alimentos congelados antes da confecção.
- Poupa-se a energia para descongelar os alimentos.

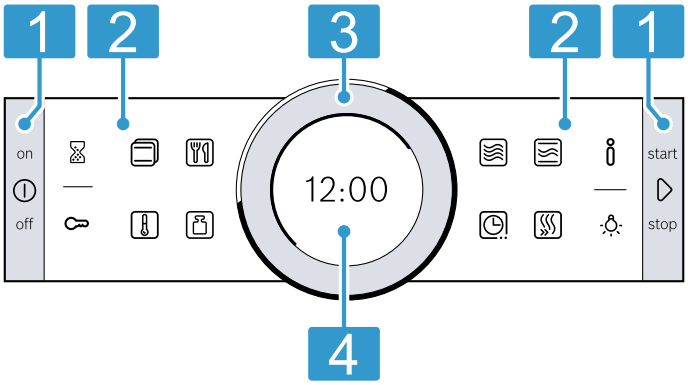
Nota:

O aparelho necessita:
- em funcionamento com visor ligado, no máx., 1 W
- em funcionamento com visor desligado, no máx., 0,5 W

4 Familiarização

4.1 Painel de comandos

O painel de comandos permite regular todas as funções do seu aparelho e obter informações sobre o estado de operação.
Nota: Consoante o tipo de aparelho, poderão divergir alguns detalhes da figura, p. ex., a cor e a forma.



1	**Teclas** As teclas à esquerda e direita no painel de comandos possuem um ponto de pressão. Prima a tecla para a acionar. Nos aparelhos sem frente em aço inoxidável, as teclas também são campos táteis.
2	**Campos táteis** Os campos táteis são superfícies sensíveis ao toque. Para selecionar uma função, tocar apenas levemente no campo correspondente.
3	**Anel de comando** Pode rodar o anel de comando continuamente para a esquerda ou para a direita. Pressione ligeiramente o anel de comando e mova-o no sentido pretendido.
4	**Visor** No visor são apresentados os valores de regulação atuais, as opções possíveis ou textos informativos.

4.2 Teclas

Com as teclas à esquerda e à direita no painel de comandos, liga e desliga o seu aparelho ou o funcionamento.

Tecla	Função	Utilização
⏻	on/off	Ligar ou desligar o aparelho.
▷	start/stop	Premir brevemente: iniciar e interromper o funcionamento. Manter premido durante aprox. 3 segundos: interromper o funcionamento.

4.3 Campos táteis

Através dos campos táteis pode selecionar diretamente diferentes funções.
Os campos táteis exteriores no painel de comandos destinam-se às funções gerais, os campos táteis interiores destinam-se ao processo de cozedura.

O campo tátil da função atualmente selecionada acende-se a vermelho.

Campo tátil exterior	Função	Utilização
⌛	Temporizador	Selecionar temporizador.
🔑	Fecho de segurança para crianças	Manter premido durante cerca de 4 segundos: ativar ou desativar o fecho de segurança para crianças.
ℹ	Informação	Pode visualizar informações adicionais sobre uma função ou regulação. Para aceder às regulações base, com o aparelho desligado, manter premido durante aprox. 3 segundos.
💡	Iluminação do interior do aparelho	Ligar ou desligar a iluminação no interior do aparelho.

Campo tátil interior	Função	Utilização
	Tipos de aquecimento	Selecionar o modo de funcionamento Tipos de aquecimento.
	Temperatura	Selecionar a temperatura para o interior do aparelho.

Campo tátil interior	Função	Utilização
	AutoPilot	Selecionar o modo de funcionamento AutoPilot com programas de cozimento.
	Peso	Selecionar o peso no modo de funcionamento AutoPilot.
	Micro-ondas	Selecionar o modo de funcionamento Micro-ondas.
	MicroCombi	Selecionar o modo de funcionamento Mikrokombi.
	Funções de tempo	Selecionar funções de tempo.
	Aquecimento rápido	Iniciar ou cancelar o aquecimento rápido para o interior do aparelho.

4.4 Anel de comando

Com o anel de comando, pode alterar os valores de regulação apresentados no visor.
Quando nos valores de regulação, p. ex., na temperatura, alcançar o valor mínimo ou o valor máximo, este valor mantem-se inalterado no visor. Se necessário, regule o valor de volta com o anel de comando.
Em listas, p. ex., tipos de aquecimento, ao último valor segue-se de novo o primeiro valor.

4.5 Visor

O visor indica-lhe os atuais valores de regulação em diferentes níveis.

Valor em primeiro plano	O valor em primeiro plano está realçado a branco. Pode alterar o valor diretamente com o anel de comando. Após o início do funcionamento, a temperatura ou o nível encontra-se em primeiro plano. No micro-ondas, o tempo de duração está em primeiro plano.
Valor em segundo plano	Os valores em segundo plano são apresentados a cinzento. Para alterar o valor com o anel de comando, deve selecionar primeiro a função pretendida.
Ampliação	Enquanto estiver a alterar um valor com o anel de comando, é apresentado apenas esse valor de forma ampliada.

Linha do anel

Na parte exterior do visor encontra-se a linha do anel.

- Indicação de posição
  Se alterar um valor, a linha de anel indica-lhe em que local se encontra na lista de seleção. Consoante a zona de regulação e comprimento da lista de seleção, a linha do anel é contínua ou está subdividida em segmentos.
- Indicação do progresso
  Durante o funcionamento, a linha do anel mostra o progresso e vai-se preenchendo a vermelho numa cadência de segundo.
  Se o tempo de duração estiver a decorrer, apaga-se um segmento da linha do anel a cada segundo.

Indicação da temperatura

A linha de aquecimento e a indicação de calor residual mostram a temperatura no interior do aparelho.
Devido à inércia térmica, a temperatura indicada pode diferir um pouco da temperatura realmente existente no interior do aparelho.

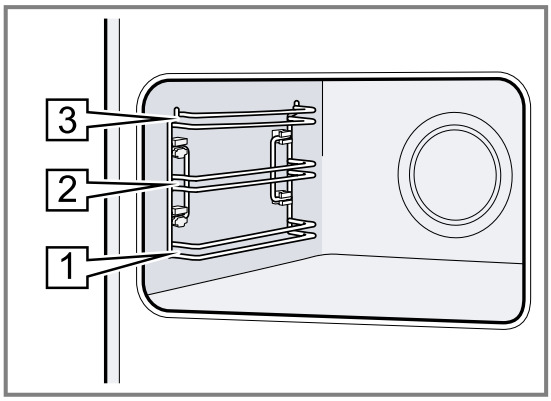
- Linha de aquecimento
  Depois de iniciar o funcionamento, a linha branca por baixo da temperatura vai-se preenchendo a vermelho, à medida que o interior do aparelho vai sendo aquecido. Se aquecer previamente o forno, o momento ideal para colocar o prato é atingido quando a linha estiver totalmente preenchida a vermelho.
  Nas potências de regulação, a linha de aquecimento fica imediatamente preenchida a vermelho, p. ex., nas potências do grelhador.
  No micro-ondas, a linha de aquecimento não é apresentada.
- Indicação de calor residual
  Se o aparelho estiver desligado, a linha do anel indica o calor residual no interior do aparelho. Quanto menor o calor residual, mais escura vai ficando a linha do anel, acabando eventualmente por desaparecer.

4.6 Interior do aparelho

As funções no interior do aparelho facilitam o funcionamento deste.

Estruturas de suporte

Nas estruturas de suporte no interior do aparelho pode inserir acessórios em níveis diferentes.
→ *"Acessórios", Página 11*
O seu aparelho tem 3 níveis de inserção. Os níveis de inserção são contados de baixo para cima.
É possível desengatar a estrutura de suporte, p. ex., para fins de limpeza.
→ *"Estruturas de suporte", Página 23*



Iluminação

Uma ou várias lâmpadas do forno iluminam o interior do aparelho.

Quando abre a porta do aparelho, a iluminação no interior do mesmo acende-se. Se a porta do aparelho permanecer aberta mais do que 15 minutos, a iluminação volta a desligar-se.
Quando se inicia o funcionamento, a iluminação liga-se na maioria dos modos de funcionamento. Uma vez concluído o funcionamento, a iluminação desliga-se.

Ventoinha de arrefecimento

A ventoinha de arrefecimento liga-se e desliga-se em função da temperatura do aparelho. O ar quente sai por cima da porta.

ATENÇÃO!

Não tapar as ranhuras de ventilação situadas por cima da porta do aparelho. O aparelho aquece demasiado.

- Manter as ranhuras de ventilação livres.

Para que o aparelho arrefeça mais depressa depois da utilização, a ventoinha de arrefecimento continua a trabalhar durante algum tempo.

Porta do aparelho

Se abrir a porta do aparelho enquanto este estiver a funcionar, o funcionamento é interrompido. Quando fechar a porta do aparelho, o funcionamento continua automaticamente.
Se, no modo de funcionamento Micro-ondas, fechar a porta do aparelho, terá de prosseguir o funcionamento com ▷.

5 Modos de funcionamento

Aqui obtém uma visão geral dos modos de funcionamento e funções principais do seu aparelho.

Modo de funcionamento	Utilização
Tipos de aquecimento	Selecione tipos de aquecimento bem ajustados para a confeção ideal do seu prato. → *"Tipos de aquecimento", Página 10*
AutoPilot	Aproveite as regulações recomendas e programadas para diferentes alimentos. → *"AutoPilot", Página 18*
Microondas	Com o microondas, cozinhe, aqueça ou descongele mais rapidamente. → *"Microondas", Página 16*
MicroCombi	Para encurtar o tempo de cozedura, ligue o microondas adicionalmente a um tipo de aquecimento. → *"MicroCombi", Página 18*
Limpeza	Selecione a função de limpeza para o interior do aparelho.

5.1 Tipos de aquecimento

Para que encontre sempre o tipo de aquecimento adequado para o seu prato, explicamos-lhe as diferenças e as áreas de aplicação.
Os símbolos de cada tipo de aquecimento ajudam no reconhecimento.

Quando seleciona um tipo de aquecimento, o aparelho sugere uma temperatura ou um nível adequada(o). Pode assumir os valores ou alterá-los no intervalo indicado.
Com ajustes da temperatura superiores a 275 °C e potência do grelhador 3, o aparelho baixa a temperatura para cerca de 275 °C ou potência do grelhador 1 após aprox. 40 minutos.

Símbolo	Tipo de aquecimento	Temperaturas disponíveis	Utilização e modo de funcionamento Funções adicionais possíveis
	Ar quente circulante 4D	30 - 275 °C	Cozer ou assar num ou mais níveis. A ventoinha distribui o calor da resistência circular, que se encontra na parede traseira, uniformemente pelo interior do aparelho.
eco	Ar quente circulante eco	30 - 275 °C	Cozinhe determinados pratos cuidadosamente num só nível, sem pré-aquecer. A ventoinha distribui o calor da resistência circular, que se encontra na parede traseira, uniformemente pelo interior do aparelho. Os alimentos são preparados por fases com o calor residual. O tipo de aquecimento é mais eficaz entre 125 - 275 °C. Mantenha a porta do aparelho fechada durante a cozedura. Este tipo de aquecimento é utilizado para determinar o consumo de energia no modo de recirculação do ar e a classe de eficiência energética.

Símbolo	Tipo de aquecimento	Temperaturas disponíveis	Utilização e modo de funcionamento Funções adicionais possíveis
	Grelhar com ar circulante	30 - 300 °C	Assar aves, peixes inteiros ou pedaços maiores de carne. A resistência do grelhador e a ventoinha ligam-se e desligam-se alternadamente. A ventoinha espalha o ar quente em torno dos alimentos.
	Grelhador, superfície grande	Potências do grelhador: 1 = fraca 2= média 3 = forte	Grelhar alimentos planos, como bifes, salsichas ou tostas. Gratinar alimentos. Toda a superfície sob a resistência do grelhador fica quente.
	Grelhar, pequena superfície	Potências do grelhador: 1 = fraca 2= média 3 = forte	Grelhar pequenas quantidades, como bifes, salsichas ou tostas. Gratinar pequenas quantidades. A superfície central sob a resistência do grelhador fica quente.
	Pré-aquecer a loiça	30 - 70 °C	Pré-aquecer a loiça.
	Secagem	150 °C	Para evitar que fique humidade no aparelho, o seu interior deve ser seco após o funcionamento com micro-ondas.

5.2 Potências do micro-ondas

Aqui encontra uma visão geral das potências do microondas e da sua utilização.
As potências do microondas são níveis e nem sempre correspondem ao número exato de watts utilizado pelo aparelho.

Potência do microondas em watts	Tempo de duração máximo em horas	Utilização
90 W	1:30	Descongelar alimentos sensíveis.
180 W	1:30	Descongelar alimentos e continuar a cozinhar.
360 W	1:30	Cozinhar carne e peixe. Aquecer alimentos sensíveis.
600 W	1:30	Aquecer e cozinhar alimentos.
máx	0:30	Aquecer líquidos.

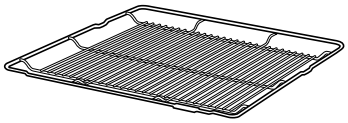
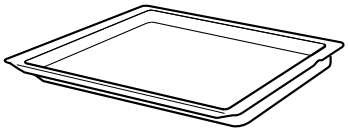
Nota: A potência máx. do microondas não está prevista para aquecer alimentos. Para proteção do aparelho, nos primeiros minutos, a potência máxima do microondas é reduzida progressivamente, para 600 W. A potência máxima volta a ficar disponível após um período de arrefecimento.

6 Acessórios

Utilize acessórios originais. Estes foram especialmente concebidos para o seu aparelho.

Nota: Quando o acessório aquece, pode ficar deformado. A deformação não influencia o funcionamento. Depois de o acessório arrefecer, a deformação desaparece.

Os acessórios fornecidos podem variar em função do tipo de aparelho.

Acessórios		Utilização
Grelha		■ Formas para bolos ■ Formas para gratinados ■ Recipiente ■ Carne, p. ex., assados e grelhados ■ Refeições ultracongeladas
Tabuleiro universal		■ Bolos húmidos ■ Biscoitos ■ Pão ■ Assados grandes ■ Refeições ultracongeladas ■ Recolha de líquidos que escorrem, p. ex., gordura ao grelhar sobre a grelha.

6.1 Indicações referentes aos acessórios

Alguns acessórios só são adequados para determinados tipos de funcionamento.

Acessórios para microondas

Só a grelha fornecida é adequada para o puro funcionamento de microondas.
Chapas, como, p. ex., no tabuleiro universal ou no tabuleiro, podem originar faíscas e são inadequados.
Tenha em consideração as indicações referentes ao microondas.
→ *"Acessórios e recipientes com microondas", Página 16*

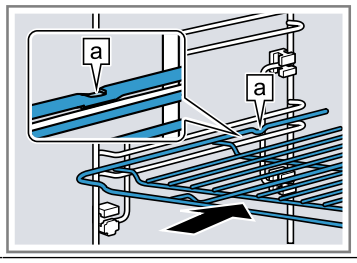
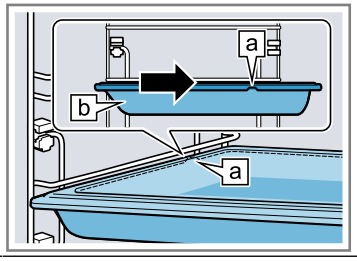
6.2 Função de encaixe

A função de encaixe impede que o acessório se vire ao puxá-lo para fora.
Pode puxar o acessório para fora até cerca de metade, até encaixar. A proteção contra a viragem só funciona se inserir o acessório corretamente no interior do aparelho.

6.3 Inserir os acessórios no interior do aparelho

Insira sempre os acessórios correctamente no interior do aparelho. Só assim será possível puxar o acessório até cerca de metade sem que vire.

1. Rode o acessório de modo que o entalhe [a] esteja atrás e virado para baixo.
2. Insira o acessório entre as duas hastes guias de um nível de inserção.

Grelha	Introduzir a grelha com a curvatura ⌣ virada para baixo. A inscrição "microwave" deve de estar à frente, na porta do aparelho. 
Tabuleiro P. ex., tabuleiro universal ou tabuleiro	Insira o tabuleiro com a chanfradura [b] virada para a porta do aparelho. 

3. Insira o acessório por completo de modo que não toque na porta do aparelho.

Nota: Retire do interior do aparelho os acessórios de que não necessita durante o funcionamento.

6.4 Outros acessórios

Poderá adquirir mais acessórios junto do serviço de apoio ao consumidor, no comércio especializado ou através da Internet.
Poderá encontrar uma vasta gama de acessórios para o seu aparelho na Internet ou nos nossos prospetos: www.bosch-home.com
Os acessórios são específicos do aparelho. Indique sempre a designação exata (N.º E) do seu aparelho quando efetuar a compra.
Verifique quais os acessórios disponíveis para o seu aparelho na loja online ou junto do serviço de apoio ao consumidor.

7 Antes da primeira utilização

Efetue as regulações para a primeira colocação em funcionamento. Limpe o aparelho e os acessórios.

7.1 Efetuar a primeira colocação em funcionamento

Após a ligação à corrente ou após uma falha de corrente prolongada, tem de efetuar as regulações para a primeira colocação em funcionamento do seu aparelho. Pode demorar alguns segundos até aparecerem as regulações no visor.

1. Se necessário, altere a regulação com o anel de comando.
   Possíveis regulações:
   – Idioma
   – Hora
2. Confirme com ⏲.
✔ Surge a regulação seguinte.
3. Percorra todas as regulações e, se necessário, altere-as.
✔ Após a última regulação, surge uma indicação no visor indicando de que a primeira colocação em funcionamento está concluída.
✔ No visor, surge a hora definida.
4. Para que o aparelho realize um teste a si mesmo antes do primeiro aquecimento, abra e feche a porta do aparelho uma vez.

7.2 Limpar o aparelho antes da primeira utilização

Limpe o interior do aparelho e o acessório, antes de preparar pela primeira vez refeições com o aparelho.

1. Retire as informações sobre o produto e os acessórios do interior do aparelho. Remova restos da embalagem, como, p. ex., bolinhas de poliestireno e fita adesiva, do interior e do exterior do aparelho.
2. Limpe as superfícies lisas no interior do aparelho com um pano macio e húmido.
3. Ligue o aparelho com ⏻.
4. Efetue as seguintes regulações:

Tipo de aquecimento	Ar quente 4D
Temperatura	máxima
Tempo de duração	1 hora

→ *"Operação base", Página 13*

5. Inicie o funcionamento com ▷.
   – Areje a cozinha enquanto o aparelho estiver a aquecer.
✔ Quando o tempo de duração chegar ao fim, soa um sinal e o tempo de duração é apresentado a zeros no visor.
6. Desligue o aparelho com ⏻.
7. Quando o aparelho tiver arrefecido, limpe as superfícies lisas no interior do aparelho com uma solução à base de detergente e um pano multiusos.
8. Lave bem os acessórios com uma solução à base de detergente e um pano multiuso ou uma escova macia.

8 Operação base

8.1 Ligar o aparelho

▸ Ligue o aparelho com ⏻.
✔ No visor aparece o logótipo Bosch. De seguida aparecem os tipos de aquecimento.

8.2 Desligar o aparelho

Se não utilizar o seu aparelho, desligue-o. Se não usar o aparelho durante muito tempo, este desliga-se automaticamente.

▸ Desligue o aparelho com ⏻.
✔ O aparelho desliga-se. As funções em curso são canceladas.
✔ No visor aparece a hora ou a indicação de calor residual.

8.3 Iniciar o funcionamento

Tem de iniciar cada funcionamento.

ATENÇÃO!

Água na base do interior do aparelho se este estiver a funcionar a temperaturas superiores a 120 C dá origem a danos no esmalte.

▸ Não inicie o funcionamento se houver água na base do interior do aparelho.
▸ Antes do funcionamento, limpar a água na base do interior do aparelho.

▸ Inicie o funcionamento com ▷.
✔ No visor surgem as regulações, o tempo decorrido, a linha do anel e a linha de aquecimento.

8.4 Interromper ou cancelar o funcionamento

Pode parar o funcionamento por breves instantes e prosseguir em seguida. As regulações são repostas se cancelar o funcionamento por completo.

1. Para interromper o funcionamento por breves instantes:
   – Prima brevemente ▷.
   – Para prosseguir o funcionamento, prima ▷.

2. Para interromper o funcionamento, mantenha ▷ premido durante cerca de 3 segundos.
✔ O funcionamento é interrompido e todas as regulações são repostas.

8.5 Regular o modo de funcionamento

Depois de ligar o aparelho, este propõe um modo de funcionamento, p. ex., Tipos de aquecimento.

1. Caso pretenda selecionar um modo de funcionamento diferente do proposto, toque no respetivo campo tátil.
✔ O campo tátil acende a vermelho.
→ *"Modos de funcionamento", Página 10*
2. Para efetuar outras regulações, prima nos respetivos campos táteis.
3. Altere os valores com o anel de comando.
4. Inicie o funcionamento com ▷.

8.6 Regular o tipo de aquecimento e a temperatura

Requisito: Está selecionado o modo de funcionamento "Tipos de aquecimento" ⊡.

1. Regule o tipo de aquecimento pretendido com o anel de comando.
2. Prima ⊡.
✔ A temperatura é realçada a branco.
3. Regule a temperatura com o anel de comando.
4. Inicie o funcionamento com ▷.
✔ O aparelho começa a aquecer.
✔ No visor é indicada a hora, há quanto tempo o funcionamento está a decorrer e a temperatura desejada.
5. Quando a refeição estiver pronta, desligue o aparelho com ⏻.

Dica: Pode encontrar o tipo de aquecimento mais adequado ao seu prato na descrição dos tipos de aquecimento.
→ *"Tipos de aquecimento", Página 10*

Nota: Pode definir no aparelho o tempo de duração e a hora de conclusão do funcionamento.
→ *"Funções de tempo", Página 15*

Alterar o tipo de aquecimento

Se alterar o tipo de aquecimento, também as restantes regulações são repostas.

1. Interrompa o funcionamento com ▷.
2. Prima ⊡.
✔ No visor é apresentado o primeiro tipo de aquecimento com a respetiva temperatura sugerida.
3. Altere o tipo de aquecimento com o anel de comando.

Alterar a temperatura

Após o início do funcionamento pode alterar a temperatura diretamente.

▸ Altere a temperatura com o anel de comando.
✔ A temperatura é assumida diretamente.

8.7 Exibir informações

Na maioria dos casos pode aceder a informações relativas à função que está atualmente a ser executada. Algumas indicações são exibidas automaticamente pelo aparelho, p. ex., para confirmação, solicitar uma ação ou como aviso.

1. Prima ℹ.
✔ Quando existentes, as informações são exibidas durante alguns segundos.
2. Para textos mais compridos, utilize o anel de comando para percorrer o texto.

9 Aquecimento rápido

Para poupar tempo, pode encurtar o tempo de aquecimento para temperaturas reguladas a partir de 100 °C.
Neste tipo de aquecimento, pode utilizar o aquecimento rápido:

- Ar quente 4D

9.1 Ajustar o aquecimento rápido

Para conseguir um resultado de cozedura homogéneo, colocar os alimentos no interior do aparelho apenas depois do aquecimento rápido.

Nota: Regule um tempo de duração só quando o aquecimento rápido estiver concluído.

1. Regular um tipo de aquecimento adequado e uma temperatura a partir dos 100 °C.
2. Prima ⊡.
✔ O símbolo acende-se a vermelho.
3. Inicie o funcionamento com ▷.
✔ Inicia-se o aquecimento rápido.
✔ Quando o aquecimento rápido terminar, soa um sinal. O símbolo vermelho apaga-se.
4. Colocar os alimentos no interior do aparelho.

Cancelar o aquecimento rápido

▸ Prima ⊡.
✔ O símbolo vermelho apaga-se.

10 Funções de tempo

O seu aparelho dispõe de várias funções de tempo com as quais pode controlar o funcionamento.

10.1 Visão geral das funções de tempo

Para um funcionamento pode regular o tempo de duração e a hora de conclusão. O temporizador pode ser regulado independentemente do funcionamento.

Função de tempo	Utilização
Temporizador ⌛	Pode regular o temporizador independentemente do funcionamento. Não influencia o aparelho.
Tempo de duração ⏲	Se definir um tempo de duração para o funcionamento, o aparelho para automaticamente de aquecer depois de decorrido o tempo de duração.
Hora de conclusão ⏲	Para o tempo de duração, pode definir uma hora à qual o funcionamento termina. O aparelho liga-se automaticamente, de modo a terminar o funcionamento à hora desejada.

10.2 Ajustar o temporizador

O temporizador funciona independentemente do modo funcionamento. Pode regular o temporizador com o aparelho ligado e desligado, até 23 horas e 59 minutos. O temporizador tem um sinal próprio, o que lhe permite distinguir se foi o temporizador que tocou ou um tempo de duração que chegou ao fim.

1. Prima ⌛.
✔ O símbolo acende-se a vermelho.
2. Regule o tempo de temporizador com o anel de comando.
3. Inicie o temporizador com ⌛.
O temporizador inicia o seu funcionamento automaticamente após alguns segundos.
✔ O tempo de temporizador começa a decorrer.
✔ Se o aparelho estiver desligado, o tempo do temporizador permanece visível no visor.
✔ Se o aparelho estiver ligado, no visor encontram-se as regulações do funcionamento em curso. Para visualizar o tempo do temporizador durante alguns segundos, prima ⌛.
✔ Quando terminar o tempo do temporizador, ouve-se um sinal. O símbolo vermelho apaga-se.
4. Quando o tempo do temporizador tiver terminado:
– Para terminar antecipadamente o sinal, toque em qualquer campo tátil.
– Para voltar a regular um tempo de temporizador, prima ⌛ e regule o tempo de temporizador com o anel de comando.

Alterar o temporizador

Pode alterar o tempo do temporizador a qualquer altura.

1. Prima ⌛.
2. Altere o tempo de temporizador com o anel de comando.
3. Confirme com ⌛.

Cancelar o temporizador

Pode cancelar o tempo do temporizador a qualquer altura.

1. Prima ⌛.
2. Repor o tempo do temporizador a zero com o anel de comando.
3. Confirme com ⌛.
✔ O símbolo vermelho apaga-se.

10.3 Regular o tempo de duração

Pode definir um tempo de duração para o funcionamento até 23 horas e 59 minutos.

Requisito: Estão regulados um modo de funcionamento e uma temperatura ou um nível.

1. Prima ⏲.
✔ O símbolo acende-se a vermelho.
2. Regule o tempo de duração com o anel de comando.

Sentido de rotação	Valor sugerido
Esquerda	10 minutos
Direita	30 minutos

O tempo de duração pode ser definido em intervalos de minutos até uma hora; em seguida, em intervalos de 5 minutos. A hora de conclusão é calculada automaticamente.

3. Inicie o funcionamento com ▷.
✔ O aparelho começa a aquecer e o tempo de duração começa a decrescer.
✔ Quando o tempo de duração terminar, ouve-se um sinal sonoro. No visor o tempo de duração é apresentado a zeros.
4. Depois de decorrido o tempo de duração:
– Para terminar antecipadamente o sinal, toque em qualquer campo tátil.
– Para voltar a regular um tempo de duração, prima ⏲ e regule o tempo de duração com o anel de comando.
– Para prosseguir o funcionamento sem tempo de duração, iniciar com ▷.
– Quando a refeição estiver pronta, desligue o aparelho com ⏻.

Alterar o tempo de duração

Pode alterar o tempo de duração a qualquer momento.

1. Prima ⏲.
2. Altere o tempo de duração com o anel de comando.
3. Confirme com ⏲.

Cancelar o tempo de duração

Pode cancelar o tempo de duração a qualquer altura.

1. Prima ⏲.
2. Repor o tempo de duração a zero com o anel de comando.
3. Confirme com ⏲.
– Para prosseguir o funcionamento sem tempo de duração, iniciar com ▷.

10.4 Definir a hora de conclusão

Pode adiar a hora em que termina o tempo de duração até 23 horas e 59 minutos.

Notas

- Para obter um bom resultado de cozedura, já não adie a hora de conclusão depois de o funcionamento ter iniciado.
- Para os alimentos não se estragarem, não os deixe demasiado tempo no interior do aparelho.

Requisitos

- Estão regulados um modo de funcionamento e uma temperatura ou um nível.
- Está regulado um tempo de duração.

1. Prima novamente ⏲.
2. Adie a hora de conclusão com o anel de comando.
3. Inicie o funcionamento com ▷.
   - ✔ O visor mostra a hora de início. O aparelho está em modo de espera.
   - ✔ Quando chegar à hora de início, o aparelho começa a aquecer e o tempo de duração entra em contagem decrescente.
   - ✔ Quando o tempo de duração terminar, ouve-se um sinal sonoro. No visor o tempo de duração é apresentado a zeros.
4. Depois de decorrido o tempo de duração:
   - Para terminar antecipadamente o sinal, toque em qualquer campo tátil.
   - Para voltar a regular um tempo de duração, prima ⏲ e regule o tempo de duração com o anel de comando.
   - Para prosseguir o funcionamento sem tempo de duração, iniciar com ▷.
   - Quando a refeição estiver pronta, desligue o aparelho com ⏻.

Alterar a hora de conclusão

Para obter um bom resultado de cozedura, só deve alterar a hora de conclusão regulada antes do funcionamento iniciar e o tempo de duração entrar em contagem decrescente.

1. Interrompa o funcionamento com ▷.
2. Prima ⏲ duas vezes.
3. Alterar a hora de conclusão com o anel de comando.
4. Prosseguir o funcionamento com ▷.
   - ✔ O aparelho começa a aquecer e o tempo de duração começa a decrescer.

Cancelar a hora de conclusão

Pode apagar a qualquer momento a hora de conclusão definida.

1. Interrompa o funcionamento com ▷.
2. Prima ⏲ duas vezes.
3. Repor a hora de conclusão por completo com o anel de comando.
4. Prosseguir o funcionamento com ▷.
   - ✔ O aparelho começa a aquecer e o tempo de duração começa a decrescer.

11 Microondas

O microondas permite-lhe cozinhar, aquecer, cozer ou descongelar os seus alimentos de forma particularmente rápida. Pode utilizar o microondas sozinho ou combinado com um tipo de aquecimento.

11.1 Acessórios e recipientes com microondas

Para aquecer uniformemente os seus alimentos e não danificar o seu aparelho, utilize apenas recipientes e acessórios adequados.
Respeite as instruções do fabricante dos seus recipientes.
Se não for indicado nada em contrário, insira o recipiente e acessório no nível 1.

Adequado para microondas

Recipientes e acessórios	Notas
Recipientes em material resistente ao calor e adequado para microondas: ■ Vidro ■ Vitrocerâmica ■ Porcelana ■ Plástico termorresistente ■ Cerâmica completamente vitrificada sem fissuras	Estes materiais são permeáveis às microondas e não são danificados.
Recipientes para servir	Não precisa transferir os seus alimentos. **Nota:** 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.
Grelha fornecida	Só a grelha fornecida é adequada para o puro funcionamento de microondas. **Nota:** Chapas, como, p. ex., no tabuleiro universal ou no tabuleiro, podem originar faíscas e são inadequados.

Não adequado para microondas

Nota: Respeite as indicações relativamente a Evitar danos materiais.
→ *"Micro-ondas", Página 7*

Recipientes e acessórios	Notas
Recipientes e formas em metal	O metal é impermeável às microondas. Os alimentos pouco ou nada aquecem. **Nota:** No puro funcionamento de microondas, o metal pode formar faíscas.

Recipientes e acessórios com MicroCombi

Através de uma combinação entre microondas e um tipo de aquecimento também é possível utilizar recipientes e acessórios de metal.

Recipientes e acessórios	Notas
Recipientes e formas em metal	Com MicroCombi pode utilizar-se metal. **Nota:** O metal tem de ficar afastado, pelo menos, 2 cm das paredes do interior do aparelho e do interior da porta.
Acessórios fornecidos ■ Grelha ■ Tabuleiro universal	Os acessórios fornecidos são adequados para MicroCombi. Não se formam faíscas.

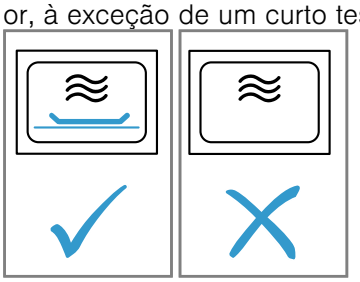
Testar a adequação da loiça para microondas

Se não tiver a certeza que o seu recipiente é adequado para microondas, realize teste aos recipientes.

ATENÇÃO!

O funcionamento do aparelho sem alimentos no seu interior causa uma sobrecarga.

- Nunca inicie o micro-ondas sem alimentos no interior, à exceção de um curto teste de loiça.



⚠ AVISO – Risco de queimaduras!

As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho.

- Nunca toque nas peças quentes.
- Mantenha as crianças afastadas.

1. Coloque o recipiente vazio no interior do aparelho.
2. Regule o aparelho para a potencia máxima durante ½ - 1 minuto.
3. Inicie o funcionamento.
4. Verifique várias vezes o recipiente:
   - Se o recipiente permanecer frio ou morno, ele é adequado para o microondas.
   - Se o recipiente ficar quente ou se se formarem faíscas, interrompa o teste aos recipientes. O recipiente não é adequado para o micro-ondas.

11.2 Regular o microondas

Notas

- Preste atenção ao manuseamento correto com o microondas:
  - → *"Segurança", Página 2*
  - → *"Evite danos materiais", Página 6*
  - → *"Potências do micro-ondas", Página 11*
  - → *"Acessórios e recipientes com microondas", Página 16*
- Para evitar a formação de condensado, nas potências do microondas de 600 W e máx., o aparelho liga automaticamente um elemento de aquecimento. O interior do aparelho e os acessórios ficam quentes. O resultado da cozedura não é influenciado. Pode desativar esta função de secagem nas regulações base.
  → *"Regulações base", Página 20*

⚠ AVISO – Risco de queimaduras!

A função de secagem no nível máximo do funcionamento exclusivo do micro-ondas liga automaticamente um elemento de aquecimento e aquece o interior do aparelho.

- Nunca toque nas superfícies interiores quentes do aparelho, nem nas resistências.
- Mantenha as crianças afastadas.

1. Prima ≋.
   ✔ A potência do microondas está realçada a branco.
2. Regule a potência do microondas com o anel de comando.
3. Prima ⏲.
   ✔ O tempo de duração está realçado a branco.
4. Regule o tempo de duração com o anel de comando.
5. Inicie o funcionamento com ▷.
   ✔ O microondas inicia e o tempo de duração começa a contar. A linha de aquecimento não aparece.
   ✔ Quando o tempo de duração terminar, ouve-se um sinal sonoro. No visor, o tempo de duração é apresentado a zeros.
6. Depois de decorrido o tempo de duração:
   - Para terminar antecipadamente o sinal, toque em qualquer campo tátil.
   - Se necessário, regule de novo uma potência do microondas e um tempo de duração.
   - Quando a refeição estiver pronta, desligue o aparelho com ⏻.
7. Se tiver desligado a função de secagem para o microondas nas regulações base, seque o interior do aparelho.
   → *"Secagem", Página 23*

Nota: Se abrir a porta do aparelho enquanto este estiver a funcionar, o funcionamento é interrompido. Quando fechar a porta do aparelho, tem de prosseguir o funcionamento com ▷. Se tiver alterado a regulação base, tenha em atenção que o microondas não volta a funcionar sem alimentos.
→ *"Regulações base", Página 20*

Alterar a potência do microondas

Se alterar a potência do microondas, o tempo de duração é reposto.

1. Interrompa o funcionamento com ▷.
✔ A potência do microondas está realçada a branco.
2. Altere a potência do microondas com o anel de comando.
3. Prossiga o funcionamento com ▷.

Alterar o tempo de duração

Após o início do funcionamento do microondas pode alterar o tempo de duração diretamente.

▸ Altere o tempo de duração com o anel de comando.
✔ A alteração é assumida diretamente.

11.3 MicroCombi

Para encurtar o tempo de cozedura, pode utilizar alguns tipos de aquecimento em combinação com o microondas.
Possíveis combinações são:

- 90 watt + ar quente circulante 4D
- 90 watt + grelhador com circulação de ar
- 180 watt + grelhador com circulação de ar
- 360 watt + grelhador com circulação de ar

Regular o MicroCombi

Nota:
Preste atenção ao manuseamento correto com o microondas:

- → *"Segurança", Página 2*
- → *"Evite danos materiais", Página 6*
- → *"Potências do micro-ondas", Página 11*
- → *"Acessórios e recipientes com microondas", Página 16*

1. Prima ⊟.
✔ A combinação está realçada a branco.
2. Regule a combinação pretendida com o anel de comando.
3. Prima ⊡.
✔ A temperatura é realçada a branco.
4. Regule a temperatura com o anel de comando.
5. Prima ⊙.
✔ O tempo de duração está realçado a branco.
6. Regule o tempo de duração com o anel de comando.
7. Inicie o funcionamento com ▷.
✔ O aparelho começa a aquecer e o tempo de duração entra em contagem decrescente.
✔ Quando o tempo de duração terminar, ouve-se um sinal sonoro. No visor, o tempo de duração é apresentado a zeros.
8. Depois de decorrido o tempo de duração:
   – Para terminar antecipadamente o sinal, toque em qualquer campo tátil.
   – Se necessário, regule de novo a combinação.
   – Quando a refeição estiver pronta, desligue o aparelho com ⏻.

Alterar a temperatura

Após o início do funcionamento do MicroCombi pode alterar a temperatura diretamente.

▸ Altere a temperatura com o anel de comando.
✔ A alteração é assumida diretamente.

Alterar o tempo de duração

Após o início do funcionamento do MicroCombi poderá alterar o tempo de duração a qualquer momento.

1. Prima ⊙.
2. Altere o tempo de duração com o anel de comando.
✔ A alteração é assumida diretamente.

Alterar a combinação

Se alterar a combinação entre tipo de aquecimento e potência do microondas, também são repostas todas as restantes regulações.

1. Interrompa o funcionamento com ▷.
✔ A combinação está realçada a branco.
2. Altere a combinação com o anel de comando.
3. Prossiga o funcionamento com ▷.

12 AutoPilot

Com o modo de funcionamento "AutoPilot", o seu aparelho auxilia-o na preparação de diferentes refeições e seleciona automaticamente as regulações ideais.

12.1 Recipientes

O resultado da cozedura depende da constituição e tamanho do recipiente.
Use recipientes resistentes ao calor apropriados para temperaturas até 300 °C. O melhor será usar recipientes em vidro ou cerâmica de vidro. Os assados devem ocupar cerca de 2/3 do fundo do recipiente.
Os recipientes compostos pelo seguinte material são inadequados:

- alumínio brilhante claro
- barro não vidrado
- plástico ou pegas de plástico

Nota: Para algumas refeições, o aparelho liga também o microondas. Surge uma mensagem no visor indicando que utilize exclusivamente recipientes próprios para microondas.
→ *"Acessórios e recipientes com microondas", Página 16*

12.2 Regulações das refeições

O aparelho utiliza diferentes regulações para preparar as refeições na perfeição.

Nota: O resultado de cozedura depende da qualidade e da composição dos alimentos. Utilize apenas alimentos frescos, de preferência à temperatura do frigorífico.

Indicações sobre as regulações
Quando começa a preparar uma refeição, o visor apresenta informações relevantes para essa refeição, p. ex.:
- Nível de inserção adequado
- Acessório ou recipiente adequado
- Adição de líquido
- Momento de virar ou mexer
  Quando chegar o momento é audível um sinal.

Programas

Nos programas estão predefinidos o tipo de aquecimento ideal, a temperatura e o tempo de duração, não podendo ser alterados.
Para conseguir um resultado de cozedura ideal tem ainda de regular o peso. Se não for indicado nada em contrário, regule o peso total da sua refeição. Apenas pode regular o peso no intervalo previsto.

Refeições de microondas

Para algumas refeições, o aparelho ativa automaticamente o microondas. O tempo de cozedura reduz-se, assim, substancialmente.
Tenha em atenção as informações relativas ao microondas.
→ *"Microondas", Página 16*

12.3 Visão geral das refeições

Aqui pode ver quais as diversas refeições que tem à disposição.

Refeições
- Pizza com base de massa fina, 1 porção
- Lasanha
- Frango, sem recheio
- Frango em pedaços
- Rolo de carne picada fresca
- Estufar filete de peixe
- Legumes, frescos
- Legumes, congelados
- Batatas assadas, inteiras
- Batatas cozidas
- Arroz agulha
- Descongelar pedaços de aves
- Descongelar carne
- Descongelar filete de peixe

12.4 Regular refeição

Nota: Depois de iniciar, deixa de poder alterar ou interromper a confecção da refeição e as regulações.

Requisito: O interior do aparelho tem de estar arrefecido para poder iniciar o funcionamento.
1. Prima ⚙.
2. Regule a refeição pretendida com o anel de comando.
3. Prima ⏱.
4. Regule o peso da sua refeição com o anel de comando. O tempo de duração é calculado automaticamente.
   – Em alguns pratos, pode ainda adiar a hora de fim.
   → *"Definir a hora de conclusão", Página 16*
5. Inicie o funcionamento com ▷.
✔ O aparelho começa a aquecer e o tempo de duração entra em contagem decrescente. A linha de aquecimento não aparece.
✔ Quando a refeição está pronta ouve-se um sinal. O aparelho deixa de aquecer.
6. Depois de decorrido o tempo de duração:
   – Para terminar antecipadamente o sinal, toque em qualquer campo tátil.
   – Para algumas refeições pode prolongar o tempo de cozedura em caso de necessidade.
   → *"Prolongar o tempo de cozedura", Página 19*
   – Quando a refeição estiver pronta, desligue o aparelho com ⏻.

Prolongar o tempo de cozedura

Para algumas refeições, quando termina o tempo de duração, o aparelho sugere o prolongamento do tempo de cozedura. Pode prolongar o tempo de cozedura as vezes que desejar.
1. Caso não pretenda prolongar o tempo de cozedura, prima ⚙ e desligue o aparelho com ⏻.
2. Para prolongar o tempo de cozedura da refeição, prima ▷.
✔ No visor surge um tempo de duração.
3. Se necessário, altere o tempo de duração com o anel de comando.
4. Inicie o funcionamento com ▷.
✔ O aparelho começa a aquecer e o tempo de duração entra em contagem decrescente.
✔ Quando o tempo de duração terminar, ouve-se um sinal sonoro. O aparelho deixa de aquecer. Volta a surgir a indicação para prolongar o tempo de cozedura.
5. Depois de decorrido o tempo de duração:
   – Para terminar antecipadamente o sinal, toque em qualquer campo tátil.
   – Caso pretenda voltar a prolongar o tempo de cozedura, prima ▷.
   – Quando a refeição estiver pronta, prima ⚙ e desligue o aparelho com ⏻.

13 Fecho de segurança para crianças

Bloqueie o seu aparelho para evitar que as crianças o possam ligar inadvertidamente ou alterar as suas regulações.

13.1 Ativar e desativar o fecho de segurança para crianças

Pode ativar e desativar o fecho de segurança para crianças com o aparelho ligado ou desligado.

1. Para ativar o fecho de segurança para crianças, mantenha ⚷ premido durante aprox. 4 segundos.
   - ✔ No visor surge uma indicação para confirmar.
   - ✔ O painel de comandos está bloqueado. O aparelho só pode ser desligado com ⏻.
   - ✔ Se o aparelho estiver ligado, acende-se ⚷. Se o aparelho estiver desligado, ⚷ não acende.
2. Para desativar o fecho de segurança para crianças, mantenha ⚷ premido durante aprox. 4 segundos.
   - ✔ No visor surge uma indicação para confirmar.

14 Regulações base

Pode regular o seu aparelho de acordo com as suas necessidades.

14.1 Vista geral das regulações base

Aqui encontra uma vista geral das regulações base e das definições de fábrica. As regulações base dependem das características do seu aparelho.

Regulação base	Seleção
Idioma	Veja a seleção no aparelho.
Hora	Hora no formato 24 h.
Sinal sonoro	Duração curta (30 segundos) Duração média (1 minuto)[1] Duração longa (5 minutos)
Som das teclas	Ligado Desligado (com permanece com ⏻)[1]
Luminosidade do visor	5 níveis
Indicação das horas	Desligado Digital[1]
Iluminação	No modo desligado No modo ligado[1]
Continuação automática (apenas para o modo de funcionamento“Micro-ondas”)	Sem micro-ondas[1] Ao Fechar a porta
Modo após ligação	Menu principal Tipos de aquecimento[1] Micro-ondas MicroCombi AutoPilot
Atenção Tabuleiro do micro-ondas	Apresentar[1] Não mostrar
Escurecimento noturno	Desligado[1] Ligado
Logótipo da marca	Apresentar[1] Não mostrar
Secar micro-ondas	Ligado[1] Desligado
Período de desativação da ventoinha	Recomendado[1] Mínimo
Modo de funcionamento permanente	Ligado Desligado[1]
Configurações de fábrica	Repor Não repor[1]

[1] Definição de fábrica (pode divergir consoante o tipo de aparelho)

14.2 Alterar as regulações base

Requisito: O aparelho está desligado.

1. Mantenha ℹ premido durante aprox. 3 segundos.
2. Confirme as indicações no visor com ⏲.
   - ✔ No visor aparece a primeira regulação base.
3. Altere a regulação base com o anel de comando.
4. Prima ⏲.
   - ✔ No visor aparece a próxima regulação base.
5. Com ⏲ percorra as regulações base e, se necessário, altere com o anel de comando.
6. Para guardar as alterações, mantenha ℹ premido durante aprox. 3 segundos.

Nota: Após uma falha de energia, as alterações que efetuou às regulações base mantêm-se.

Cancelar a alteração das regulações base

- ▸ Prima ⏻.
- ✔ Todas as alterações são rejeitadas e não são guardadas.

14.3 Acertar a hora

Requisito: O aparelho está desligado.

1. Mantenha ℹ premido durante aprox. 3 segundos.
2. Confirme as indicações no visor com ⏲.
   - ✔ No visor aparece a primeira regulação base.
3. Prima ⏲.
   - ✔ No visor aparece a regulação base "Hora".
4. Altere a hora com o anel de comando.
5. Para guardar a alteração, mantenha ℹ premido durante aprox. 3 segundos.

15 Limpeza e manutenção

Para que o seu aparelho se mantenha durante muito tempo operacional, deve proceder a uma limpeza e manutenção cuidadosa do mesmo.

15.1 Produtos de limpeza

Para não danificar as diversas superfícies no aparelho, não utilize produtos de limpeza inadequados.

⚠ **AVISO – Risco de choque elétrico!**
A infiltração de humidade pode provocar um choque elétrico.
- Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

ATENÇÃO!
Produtos de limpeza inadequados danificam as superfícies do aparelho.
- Não utilizar produtos de limpeza agressivos ou abrasivos.
- Não utilizar produtos de limpeza com elevado teor de álcool.
- Não utilizar esfregões de palha-de-aço ou esponjas abrasivas.
- Não utilizar produtos de limpeza especiais para limpeza a quente.

Produtos limpa-fornos no interior quente do aparelho danificam o esmalte.
- Nunca utilizar produtos limpa-fornos no interior quente do aparelho.
- Antes de voltar a aquecer, remover totalmente os resíduos do interior e da porta do aparelho.

Panos esponja novos contêm resíduos resultantes da produção.
- Lavar bem os panos esponja novos, antes de os utilizar.

Produtos de limpeza adequados

Utilize apenas produtos de limpeza adequados para as várias superfícies no seu aparelho.

Respeite as instruções relativas à limpeza do aparelho.
→ *"Limpar o aparelho", Página 22*

Frente do aparelho

Superfície	Produtos de limpeza adequados	Notas
Aço inoxidável	■ Solução quente à base de detergente ■ Produtos de tratamento específicos para aço inoxidável para superfícies quentes	Para evitar corrosão, remova imediatamente manchas de calcário, gordura, amido ou albumina de superfícies em aço inoxidável. Aplicar uma camada fina do produto de tratamento para aço inoxidável.
Plástico ou superfícies pintadas p. ex., painel de comandos	■ Solução quente à base de detergente	Não utilizar um produto limpa-vidros nem raspadores para vidros. Para evitar manchas que já não saem, remover imediatamente o anticalcário que chega à superfície.

Porta do aparelho

Zona	Produtos de limpeza adequados	Notas
Vidros da porta	■ Solução quente à base de detergente	Não utilizar raspadores para vidros ou esfregões de arame. **Dica:** Para proceder a uma limpeza profunda, desmontar os vidros da porta. → *"Porta do aparelho", Página 24*
Moldura da porta	■ De aço inoxidável: Produto de limpeza para aço inoxidável ■ De plástico: Solução quente à base de detergente	Não utilizar um produto limpa-vidros nem raspadores para vidros. Não utilize produtos de conservação para aço inoxidável. **Dica:** Para proceder a uma limpeza profunda, retirar a moldura da porta. → *"Porta do aparelho", Página 24*
Aro interior da porta em aço inoxidável	Produto de limpeza para aço inoxidável	Descolorações podem ser removidas com produto de limpeza para aço inoxidável. Não utilize produtos de conservação para aço inoxidável.

Zona	Produtos de limpeza adequados	Notas
Pega	■ Solução quente à base de detergente	Para evitar manchas que já não saem, remover imediatamente o anticalcário que chega à superfície.
Vedante da porta	■ Solução quente à base de detergente	Não retirar nem limpar com produtos abrasivos.

Interior do aparelho

Zona	Produtos de limpeza adequados	Notas
Superfícies esmaltadas	■ Solução quente à base de detergente ■ Água com vinagre ■ Produto limpa-fornos	Em caso de forte sujidade, deixar amolecer e utilizar uma escova ou um esfregão de arame. Para secar o interior do aparelho após a limpeza, deixar a porta do aparelho aberta. **Notas** ■ O esmalte é cozido a temperaturas muito altas, o que dá origem a pequenas diferenças de cor. A capacidade funcional do aparelho não é afetada. ■ Não é possível esmaltar totalmente as arestas de chapas finas pelo que podem estar rugosas. A proteção anti-corrosão não é prejudicada. ■ Os resíduos de alimentos dão origem a uma camada branca nas superfícies esmaltadas. A camada é inofensiva para a saúde. A capacidade funcional do aparelho não é afetada. Pode remover a camada com ácido cítrico.
Tampa de vidro da lâmpada do forno	■ Solução quente à base de detergente	Em caso de forte sujidade, utilizar um produto limpa-fornos.
Estruturas de suporte	■ Solução quente à base de detergente	Em caso de forte sujidade, deixar amolecer e utilizar uma escova ou um esfregão de arame. **Nota:** Para proceder a uma limpeza profunda, desengatar a estrutura de suporte. → *"Estruturas de suporte", Página 23*
Acessórios	■ Solução quente à base de detergente ■ Produto limpa-fornos	Em caso de forte sujidade, deixar amolecer e utilizar uma escova ou um esfregão de arame. Os recipientes esmaltados são adequados para máquina de lavar loiça.

15.2 Limpar o aparelho

Para evitar danos no aparelho, limpe o seu aparelho apenas como indicado e com produtos de limpeza adequados.

⚠ **AVISO – Risco de queimaduras!**

Durante a utilização, o aparelho e as peças que podem ser tocadas ficam quentes.

- Recomenda-se que tenha cuidado, para evitar tocar em elementos de aquecimento.
- Crianças novas, com menos de 8 anos, têm de ser mantidas afastadas.

⚠ **AVISO – Risco de incêndio!**

Os restos de comida soltos, gorduras e molhos de assados podem inflamar-se.

- Antes de utilizar, remova a sujidade grosseira do interior do aparelho, dos elementos de aquecimento e dos acessórios.

Requisito: Observar as indicações relativas aos produtos de limpeza.

→ *"Produtos de limpeza", Página 21*

1. Limpar o aparelho com uma solução quente à base de detergente e um pano multiusos.
   – Em algumas superfícies pode utilizar produtos de limpeza alternativos.
   → *"Produtos de limpeza adequados", Página 21*
2. Seque com um pano macio.

16 Secagem

Para evitar que fique humidade no aparelho, seque o seu interior após o funcionamento.

ATENÇÃO!

Água na base do interior do aparelho se este estiver a funcionar a temperaturas superiores a 120 C dá origem a danos no esmalte.

- Não inicie o funcionamento se houver água na base do interior do aparelho.
- Antes do funcionamento, limpar a água na base do interior do aparelho.

16.1 Secar o interior do aparelho

Pode secar o interior do aparelho à mão ou utilizar a função "Secagem".

1. Deixe arrefecer o aparelho.
2. Remova a sujidade no interior do aparelho.
3. Limpe a água no interior do aparelho.
4. Seque o interior do aparelho.
   - Para deixar que o interior do aparelho seque, deixe a porta do aparelho aberta durante 1 hora.
   - Para utilizar a função "Secagem", regule "Secagem".
     → *"Regular secagem", Página 23*

Regular secagem

Requisito: → *"Secar o interior do aparelho", Página 23*

1. Prima ⧉.
2. Regule o tipo de aquecimento "Secagem" ⧉.
   ✔ No visor surgem a temperatura e o tempo de duração. Não podem ser alterados.
3. Inicie o funcionamento com ▷.
   ✔ A secagem inicia e o tempo de duração entra em contagem decrescente.
   ✔ Quando a secagem estiver terminada, soa um sinal e o tempo de duração é apresentado a zeros no visor.
4. Desligue o aparelho com ①.
5. Para secar completamente o interior do aparelho, deixe a porta do aparelho aberta durante 1 a 2 minutos.

17 Estruturas de suporte

Para limpar bem as estruturas de suporte e o interior do aparelho ou para trocar as estruturas de suporte, pode desengatar as estruturas de suporte.

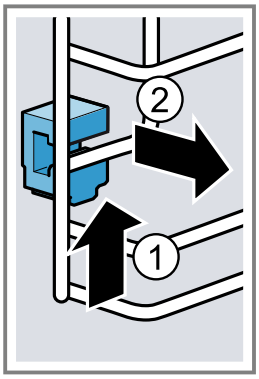
17.1 Desengatar as estruturas de suporte

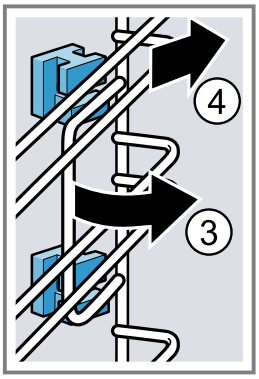
⚠ **AVISO – Risco de queimaduras!**

As estruturas de suporte ficam muito quentes

- Nunca toque nas estruturas de suporte quentes.
- Deixe arrefecer sempre o aparelho.
- Mantenha as crianças afastadas.

1. Levante a parte da frente da estrutura de suporte ① e desengate-a ②.
2. Rode toda a estrutura de suporte para fora ③ e desengate-a atrás ④.



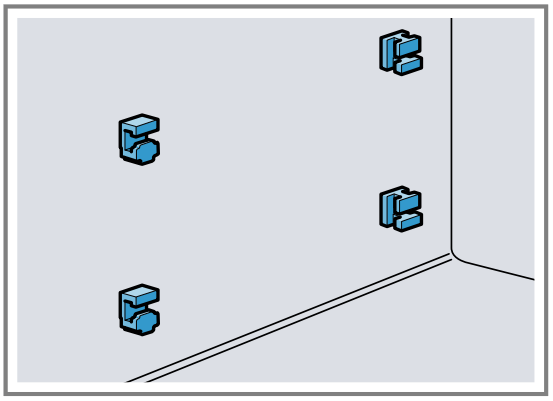


17.2 Colocar os suportes

Os suportes podem cair para fora quando desengata a estrutura de suporte.

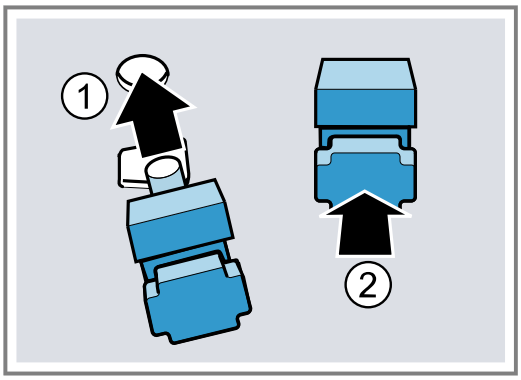
Nota:

Os suportes são diferentes à frente e atrás.

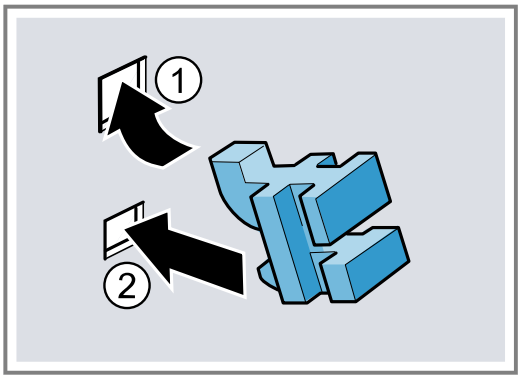


1. Enfie os suportes dianteiros com o gancho em cima, no furo redondo e coloque-os um pouco inclinados ①.

2. Enfie os suportes dianteiros em baixo e coloque-os a direito ②.



3. Insira os suportes traseiros com o gancho no furo superior ① e pressione para o furo inferior. ②.

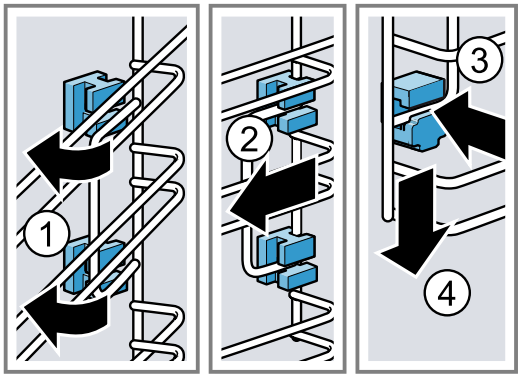


17.3 Encaixar as estruturas de suporte

Notas

- Durante o engate certifique-se de que a chanfradura se encontra na estrutura de suporte em cima.
- As estruturas de suporte servem quer no lado direito quer no lado esquerdo.

1. Coloque a estrutura de suporte atrás, em cima e em baixo, com um ângulo e enfie nos suportes ①.
2. Puxe a estrutura de suporte para a frente ②.
3. Engate a estrutura de suporte à frente ③ e pressione-a para baixo ④.



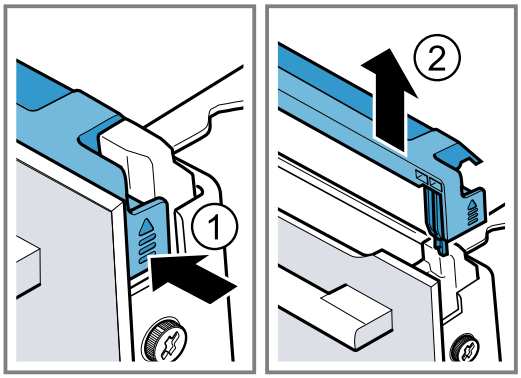
18 Porta do aparelho

Para limpar bem a porta do aparelho, pode desmontá-la.

18.1 Retirar a moldura da porta

O perfil de aço inoxidável na moldura da porta pode ficar descolorido. Retire a moldura da porta para a limpar e ao perfil de aço inoxidável ou para desmontar os vidros da porta.

1. Abra um pouco a porta do aparelho.
2. Pressione a moldura da porta à esquerda e direita.
3. Retire a moldura da porta e feche cuidadosamente a porta do aparelho.



18.2 Desmontar os vidros da porta

⚠ **AVISO – Risco de ferimentos!**

O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar.

- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para a limpeza do vidro da porta do forno, pois poderá riscar a superfície.

As dobradiças da porta do aparelho movimentam-se ao abrir e fechar a porta e pode entalar-se.

- Não coloque as mãos na zona das dobradiças.

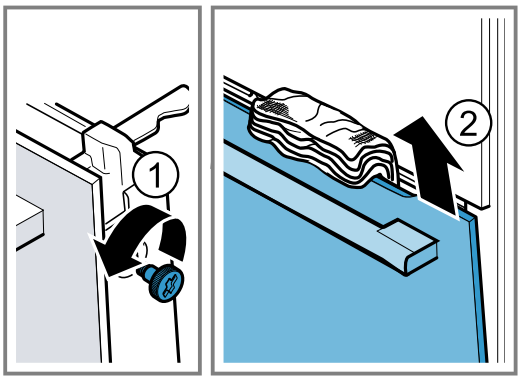
Os componentes do interior da porta do aparelho podem ter arestas vivas.

- Use luvas de proteção.

Requisito: A moldura da porta foi retirada.

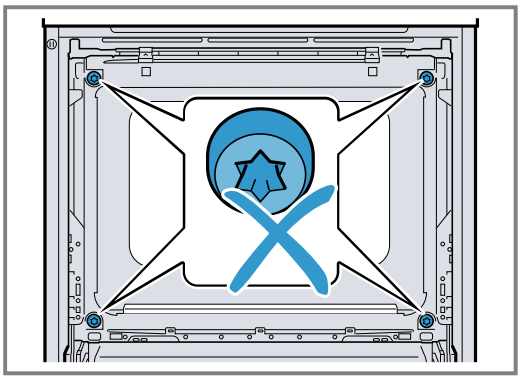
1. Desaperte e retire os parafusos do lado esquerdo e direito na porta do aparelho.

2. Prenda um pano de cozinha, dobrado várias vezes, na porta do aparelho.



3. Feche a porta do aparelho.
4. Retire o vidro frontal, puxando-o para cima.
5. Pouse o vidro frontal sobre uma superfície plana com o puxador da porta virado para baixo.
6. ⚠ **AVISO – Risco de danos sérios para a saúde!**
   Ao desaparafusar os parafusos, a segurança do aparelho deixa de estar garantida. Pode escapar energia de micro-ondas.
   - Nunca desaparafuse os parafusos.

   Nunca desenrosque os 4 parafusos na moldura.

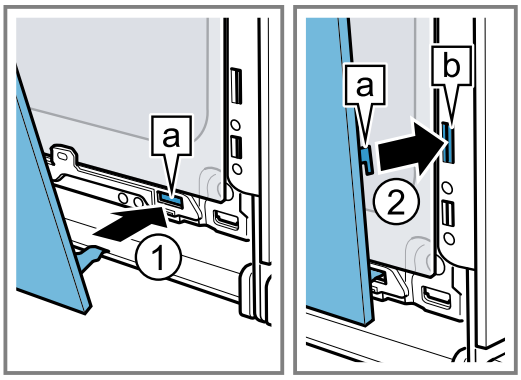


18.3 Montar os vidros da porta

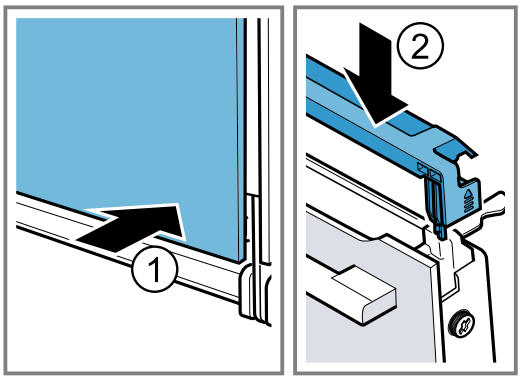
⚠ **AVISO – Risco de ferimentos!**
As dobradiças da porta do aparelho movimentam-se ao abrir e fechar a porta e pode entalar-se.
- Não coloque as mãos na zona das dobradiças.

Os componentes do interior da porta do aparelho podem ter arestas vivas.
- Use luvas de proteção.

1. Engate o vidro frontal em baixo nos suportes [a] esquerdo e direito ①.
2. Pressione o vidro frontal contra o aparelho até os ganchos [a] esquerdo e direito ficarem diante do alojamento [b] ②.



3. Pressione a parte inferior do vidro frontal ①, até engatar audivelmente.
4. Abra novamente a porta do aparelho e retire o pano de cozinha.
5. Aperte ambos os parafusos do lado esquerdo e direito na porta do aparelho.
6. Coloque a moldura da porta e pressione-a ② até engatar audivelmente.



7. Feche a porta do aparelho.

Nota: Só utilizar o interior do aparelho quando os vidros da porta estiverem corretamente montados.

19 Eliminar falhas

Pequenas anomalias no aparelho podem ser eliminadas pelo próprio utilizador. Antes de contactar a Assistência técnica, consulte as informações sobre a eliminação de anomalias. Isto permite evitar custos desnecessários.

⚠ **AVISO – Risco de ferimentos!**
Reparações indevidas são perigosas.
- As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- Se o aparelho estiver avariado, contacte a Assistência técnica.

⚠ **AVISO – Risco de choque elétrico!**
Reparações indevidas são perigosas.
- As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- Para a reparação do aparelho só podem ser utilizadas peças sobresselentes originais.
- Se o cabo de alimentação deste aparelho sofrer algum dano, deverá ser substituído pelo fabricante ou pela sua Assistência Técnica, ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo.

19.1 Falhas de funcionamento

Avaria	Causa e diagnóstico
O aparelho não funciona.	O fusível está avariado. ▸ Verifique o fusível na caixa de fusíveis.
	Faltou a alimentação elétrica. ▸ Verifique se a iluminação ambiente ou outros aparelhos no mesmo espaço estão a funcionar.
	Falha eletrónica **1.** Desligue o aparelho por breves instantes da fonte de alimentação, desligando o disjuntor. **2.** Reponha as regulações base para as definições de fábrica. → *"Regulações base", Página 20*
No visor aparece "Idioma alemão".	Faltou a alimentação elétrica. ▸ Efetue as regulações para a primeira colocação em funcionamento. – Idioma – Hora
O funcionamento não é iniciado ou é interrompido.	Há várias causas possíveis. ▸ Verifique as indicações que aparecem no visor. → *"Exibir informações", Página 14*
	Falha de funcionamento ▸ Contacte a Assistência Técnica. → *"Assistência Técnica", Página 27*
O aparelho não aquece.	Modo de demonstração ativado nas regulações base, no visor surge ⊿. **1.** Desligue brevemente o aparelho da corrente, desligando e voltando a ligar o disjuntor no quadro elétrico. **2.** Desative o modo de demonstração num espaço de 3 minutos nas → *"Regulações base", Página 20*.
	Faltou a alimentação elétrica. ▸ Abra e feche a porta do aparelho uma vez após uma falha de energia. ✔ O aparelho verifica-se a si mesmo e está pronto a funcionar.
A hora não é exibida quando o aparelho está desligado.	A regulação base foi alterada. ▸ Altere a regulação base para a indicação da hora. → *"Regulações base", Página 20*
O anel de comando caiu do suporte no painel de comandos.	O anel de comando foi desengatado. **1.** Coloque o anel de comando no suporte no painel de comandos. **2.** Pressione o anel de comando para dentro do suporte até que engate e se deixe rodar.
O anel de comando só se deixa rodar com dificuldade.	Há sujidade por baixo do anel de comando. O anel de comando pode ser retirado. **Nota:** Não retire o anel de comando demasiadas vezes, para manter o suporte intacto. **1.** Para soltar o anel de comando, pressione o bordo exterior do anel de comando. ✔ O anel de comando inclina e deixa-se agarrar mais facilmente. **2.** Retire o anel de comando do suporte. **3.** Lave o anel de comando e o seu suporte no aparelho cuidadosamente com uma solução à base de detergente e um pano multiuso. Seque com um pano macio. Não utilize produtos fortes ou abrasivos. Não amoleça o anel de comando. Não limpe o anel de comando numa máquina de lavar loiça.
No funcionamento exclusivo do microondas, o interior do aparelho fica quente.	A função de secagem está ativada. Para evitar condensado no funcionamento exclusivo do microondas, o aparelho liga automaticamente o calor superior nos níveis 600 W e máx. O resultado da cozedura não é influenciado. ▸ Pode alterar a regulação base para a função de secagem no funcionamento de microondas. → *"Regulações base", Página 20* – Tenha em atenção as informações relativas ao microondas. → *"Microondas", Página 16*

Avaria	Causa e diagnóstico
A iluminação do interior do aparelho não funciona.	A lâmpada LED está fundida. **Nota:** Não retire a cobertura de vidro. ▸ Contacte a Assistência técnica. → *"Assistência Técnica", Página 27*
Alcançada a duração de funcionamento máxima.	Para evitar um funcionamento contínuo inadvertido, o aparelho para automaticamente de aquecer após várias horas se as definições se mantiverem inalteradas. Surge uma indicação no visor. A duração de funcionamento máxima, depende das respetivas regulações para um modo de funcionamento. **1.** Para prosseguir o funcionamento, toque num campo tátil qualquer ou rode o anel de comando. **2.** Se não necessitar do aparelho, desligue-o com ⏻. **Dica:** Para que o aparelho não se desligue inadvertidamente, regule um tempo de duração. → *"Regular o tempo de duração", Página 15*
No visor aparece uma mensagem com "D" ou "E", p. ex., D0111 ou E0111.	O sistema eletrónico detetou uma anomalia. **1.** Desligue o aparelho e volte a ligá-lo. ✔ Se a anomalia tiver sido única, a mensagem apaga-se. **2.** Se a mensagem surgir novamente, contacte a Assistência técnica. No contacto deve indicar com precisão a mensagem de erro. → *"Assistência Técnica", Página 27*
O resultado de cozedura não é satisfatório.	As regulações não foram adequadas. Os valores regulados, p. ex., temperatura ou tempo de duração, dependem da receita, da quantidade e dos alimentos. ▸ Da próxima vez, regule valores mais baixos ou mais altos. **Dica:** Pode encontra várias informações sobre a preparação e sobre valores regulados adequados na nossa Homepage www.bosch-home.com.

20 Eliminação

20.1 Eliminar o aparelho usado

Através duma eliminação compatível com o meio ambiente, podem ser reutilizadas matérias-primas valiosas.

1. Desligar a ficha de rede do cabo elétrico.
2. Cortar o cabo elétrico.
3. Elimine o aparelho de forma ecológica.
   Para obter mais informações sobre os procedimentos atuais de eliminação, contacte o seu Agente Especializado ou os Serviços Municipais da sua zona.

Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

21 Assistência Técnica

Pode obter informações detalhadas sobre o período e as condições de garantia no seu país junto da nossa Assistência Técnica, do comerciante ou na nossa página web.
Se contactar a Assistência Técnica, deve ter à mão o número de produto (E-Nr.) e o número de fabrico (FD) do seu aparelho.
Os dados de contacto da Assistência Técnica encontram-se no registo de pontos de Assistência Técnica em anexo ou na nossa página web.
Este produto dispõe de luzes da classe de eficiência energética G. As luzes estão disponíveis como peças de reposição e só podem ser substituídas por pessoal especializado.

21.1 Número do produto (E-Nr.) e número de fabrico (FD)

Encontra o número de produto (E-Nr.) e o número de fabrico (FD) na placa de características do aparelho. Encontra a placa de características com os números quando abre a porta do aparelho.

Aponte os dados para ter sempre à mão os dados do seu aparelho e o número de telefone da Assistência Técnica.

22 Como obter bons resultados

Encontrará aqui as regulações adequadas, bem como os melhores acessórios e recipientes, para diferentes refeições. Adaptámos as recomendações na perfeição ao seu aparelho.

22.1 Indicações de preparação gerais

Respeite estas informações ao preparar todas as refeições.

- A temperatura e o tempo de duração dependem da quantidade e da receita. Por esse motivo, são indicadas zonas de regulação. Comece por experimentar os valores mais baixos.
- Os valores de regulação são aplicáveis à introdução da refeição no aparelho frio. Insira o acessório no interior do aparelho apenas após o pré-aquecimento.
- Retire do interior do aparelho os acessórios de que não necessita.

22.2 Indicações de preparação para cozer

- Para cozer bolos, biscoitos ou pão, as formas escuras de metal são as mais adequadas.
- Para pratos de forno e gratinados utilize um recipiente largo e plano. Os alimentos preparados num recipiente estreito e alto precisam de mais tempo e ficam mais escuros em cima.
- Se preparar gratinados diretamente no tabuleiro universal, insira-os no nível 1.
- Os valores de regulação para massas de pão aplicam-se quer a massas em tabuleiro quer a massas em formas de bolo inglês.

ATENÇÃO!
Caso se encontre água no interior quente do aparelho, forma-se vapor de água. As mudanças de temperatura podem provocar danos.

- ▸ Nunca deite água no interior do aparelho quente.
- ▸ Nunca coloque recipientes com água na base do aparelho.

Níveis de inserção

Se cozinhar num nível, utilize o nível de inserção 1.

Cozer em 2 níveis	Altura
Tabuleiro universal Tabuleiro	3 1
Duas grelhas com formas por cima	3 1

Utilize o tipo de aquecimento Ar quente circulante 4D.

Notas

- Biscoitos inseridos ao mesmo tempo em tabuleiros ou formas podem não ficar cozidos ao mesmo tempo.
- Uma confecção em combinação com micro-ondas só é possível num nível.

22.3 Indicações de preparação para assar, estufar e grelhar

- As recomendações de regulação são válidas para alimentos à temperatura do frigorífico, assim como para aves não recheadas, prontas a assar.
- Coloque as aves com a parte do peito ou com a parte da pele virada para baixo sobre o recipiente.
- Vire o assado, o grelhado ou o peixe inteiro após aprox. ½ a ⅔ do tempo indicado.

Assar na grelha

Na grelha, o alimento a assar fica especialmente estaladiço de todos os lados. Asse, por exemplo, aves grandes ou vários pedaços em simultâneo.

- Asse peças com pesos e espessuras semelhantes. As peças a grelhar alouram uniformemente e ficam suculentas.
- Coloque o alimento a assar diretamente sobre a grelha.
- Para recolher os líquidos que escorrem, insira o tabuleiro universal um nível abaixo da grelha.
- Consoante o tamanho e o tipo do assado, deite até ½ litro de água no tabuleiro universal.
  Pode preparar um molho a partir do suco recolhido produzido pelo assado. Além disso, é produzido menos fumo e o interior do aparelho suja-se menos.

Assados em recipientes

Em caso de preparação em recipientes fechados, o interior do aparelho fica mais limpo.

Notas gerais sobre assados em recipientes

- Use recipientes resistentes ao calor e adequados para levar ao forno.
- Coloque o recipiente sobre a grelha.
- O melhor será usar recipientes de vidro.
- Respeite as indicações do fabricante do recipiente para assados.

Assados em recipientes não tapados

- Utilize uma assadeira alta.
- Se não tiver um recipiente adequado, pode utilizar o tabuleiro universal.

Assar em recipientes fechados

- Utilize uma tampa adequada e que tape bem.
- No caso de carne, deve existir uma distância mínima de 3 cm entre os alimentos e a tampa. O volume da carne pode aumentar.

⚠ **AVISO – Risco de escaldadela!**
Ao abrir a tampa depois de cozinhar, pode sair vapor muito quente. Dependendo da temperatura, o vapor pode não ser visível.

- ▸ Levante a tampa de modo a que o vapor quente possa sair para o outro lado.
- ▸ Mantenha as crianças afastadas.

Grelhar

Grelhe os alimentos que pretende que fiquem crocantes.

ATENÇÃO!
Alimentos ácidos podem danificar a grelha
- ▸ Não ponha alimentos ácidos, como fruta ou alimentos para grelhar condimentados com uma marinada ácida, diretamente em cima da grelha.

- Grelhe peças com um peso e uma espessura idênticos. As peças a grelhar alouram uniformemente e ficam suculentas.
- Coloque as peças a grelhar diretamente sobre a grelha.
- Para recolher os líquidos que escorrem, insira o tabuleiro universal, no mínimo, um nível abaixo da grelha.

Notas
- A resistência do grelhador está sempre a ligar-se e a desligar-se. Isso é normal. A frequência depende da potência do grelhador regulada.
- Pode haver produção de fumo enquanto grelha.

Informação para pessoas alérgicas ao níquel
Pequenas quantidades de níquel podem, em casos raros, passar para os alimentos.

22.4 Preparação com micro-ondas

Se preparar refeições com micro-ondas, poderá reduzir substancialmente o tempo de cozedura.

Geral
- Na preparação com micro-ondas, o tempo de cozedura depende do peso total.
  Caso pretenda preparar uma quantidade diferente da indicada, poderá orientar-se por um princípio: **para o dobro da quantidade necessita aproximadamente do dobro do tempo de cozedura**.
- Os alimentos libertam calor para o recipiente. O recipiente pode ficar muito quente.
- Na parte principal das instruções de serviço encontra informações sobre como regular o micro-ondas e o MicroCombi.
  – → *"MicroCombi", Página 18*
  – → *"Microondas", Página 16*

Cozer ou estufar com micro-ondas
- Utilize recipientes fechados e próprios para micro-ondas. Para cobrir, também pode utilizar um prato ou uma folha especial para micro-ondas.
- Utilize um recipiente fundo com tampa para derivados de cereais, como, p. ex., o arroz. Os cereais produzem muita espuma quando são cozinhados. Adicione líquido de acordo com as indicações nas recomendação de regulação.
- Lave os alimentos e não os seque. Adicione 1-3 colheres de água ou sumo de limão às refeições.
- Distribua os alimentos de forma plana no recipiente. Os alimentos planos levam menos tempo a cozinhar do que os mais altos.
- Use pouco sal e especiarias. Ao confeccionar com micro-ondas, o sabor próprio permanece em grande parte inalterado.
- Mexa ou vire o alimento de vez em quando, 2-3 vezes.
- Depois de cozinhado, deixe o alimento em repouso durante 2-3 minutos.

22.5 Preparação de produtos ultracongelados

- Não utilize produtos ultracongelados com gelo em excesso
- Remova o gelo.
- Em parte, os produtos ultracongelados estão pré-cozidos de forma irregular. Mesmo depois de cozidos, mantêm um tom tostado irregular.

22.6 Preparação de refeições prontas

- Retire a refeição pronta da embalagem.
- Utilize recipientes resistentes ao calor para aquecer ou cozinhar refeições prontas.

22.7 Seleção de alimentos

Recomendações de regulação para um grande número de refeições, ordenadas por categorias de refeições.

Regulações recomendadas para diferentes refeições

Alimento	Acessório/recipiente	Altura	Tipo de aquecimento → *Página 10*	Temperatura em °C	Potência do micro-ondas em W	Tempo de duração em min.
Bolo de massa batida, simples	Forma de coroa ou Forma de bolo inglês	1		160 - 180	90	30 - 40

[1] Pré-aqueça o aparelho.
[2] Vire os alimentos após 2/3 do tempo total.
[3] Mexer, de vez em quando, o alimento 1 a 2 vezes.

Alimento	Acessório/recipiente	Altura	Tipo de aquecimento → *Página 10*	Temperatura em °C	Potência do micro-ondas em W	Tempo de duração em min.
Tarte de fruta ou queijo fresco batido com base de massa quebrada	Forma de mola com Ø 26 cm	1		160 - 170	-	65 - 85
Tarte de fruta ou queijo fresco batido com base de massa quebrada	Forma de mola com Ø 26 cm	1		160 - 180	90	45 - 55
Bolo 4 quartos, 6 ovos	Forma de mola Ø 28 cm	1		150 - 170 [1]	-	30 - 50
Bolo 4 quartos, 6 ovos	Forma de mola Ø 28 cm	1		150 - 160	-	50 - 60
Bolo de massa quebrada com cobertura húmida	Tabuleiro universal	1		150 - 170	-	65 - 85
Bolo de massa lêveda com cobertura húmida	Tabuleiro universal	1		160 - 180	-	50 - 60
Queques	Tabuleiro para queques	2		160 - 180 [1]	-	15 - 25
Bolos lêvedos pequenos	Tabuleiro	1		150 - 160	-	30 - 40
Bolachas	Tabuleiro	2		140 - 160	-	15 - 30
Bolachas, 2 níveis	Tabuleiro universal + Tabuleiro	3+1		130 - 150	-	20 - 35
Pão, sem forma, 750 g	Tabuleiro universal ou Forma de bolo inglês	1		**1.** 210 - 220 [1] **2.** 180 - 190	-	**1.** 10 - 15 **2.** 25 - 35
Pão, sem forma, 1500 g	Tabuleiro universal ou Forma de bolo inglês	1		**1.** 210 - 220 [1] **2.** 180 - 190	-	**1.** 10 - 15 **2.** 40 - 50
Pão árabe	Tabuleiro universal	1		220 - 240	-	20 - 30
Pãezinhos, frescos	Tabuleiro	1		170 - 190	-	25 - 35
Pizza, fresca	Tabuleiro	1		220 - 230	-	25 - 30
Pizza, fresca, 2 níveis	Tabuleiro universal + Tabuleiro	3+1		180 - 200	-	35 - 45
Pizza, fresca, base de massa fina, em forma para pizza	Tabuleiro de pizza	1		230 - 240	-	20 - 30
Quiche	Forma de tarte , Chapa preta	1		190 - 210	-	35 - 50
Tarte flambée	Tabuleiro universal	1		190 - 210 [1]	-	15 - 25
Soufflé, salgado, ingredientes cozinhados	Forma para gratinados	1		170 - 190	-	40 - 55
Soufflé, salgado, ingredientes cozinhados	Forma para gratinados	1		140 - 160	360	20 - 30
Gratinado de batata, ingredientes crus, 4 cm de altura	Forma para gratinados	1		170 - 180	-	55 - 65

[1] Pré-aqueça o aparelho.
[2] Vire os alimentos após 2/3 do tempo total.
[3] Mexer, de vez em quando, o alimento 1 a 2 vezes.

Alimento	Acessório/recipiente	Altura	Tipo de aquecimento → *Página 10*	Temperatura em °C	Potência do micro-ondas em W	Tempo de duração em min.
Gratinado de batata, ingredientes crus, 4 cm de altura	Forma para gratinados	1		170 - 190	360	20 - 25
Frango, 1 kg, sem recheio	Recipiente aberto	1		200 - 220	-	60 - 70
Frango, 1 kg, sem recheio	Recipiente fechado	1		230 - 250	360	25 - 35
Pedaços de frango, 250 g cada	Grelha	2		220 - 230	-	30 - 35
Pedaços pequenos de frango, 4 peças com 250 g cada	Recipiente aberto	1		190 - 210	360	20 - 30
Ganso, sem recheio, 3 kg	Recipiente aberto	1		160 - 170	-	120 - 150
Carne de porco para assar sem courato, p. ex., cachaço, 1,5 kg	Recipiente aberto	1		180 - 200	-	120 - 130
Carne de porco para assar sem courato, p. ex., cachaço, 1,5 kg	Recipiente fechado	1		180 - 200	180	55 - 65
Lombo de vaca, no ponto, 1 kg	Recipiente aberto	1		210 - 220	-	40 - 50
Carne de vaca para estufar, 1,5 kg	Recipiente fechado	1		200 - 220	-	130 - 140
Hambúrguer, 3-4 cm de altura	Grelha	2		3	-	20 - 30 [2]
Perna de borrego sem osso, no ponto, 1,5 kg	Recipiente aberto	1		170 - 190	-	50 - 70
Rolo de carne picada, 1 kg, + 50 ml de água	Recipiente aberto	1		170 - 190	360	30 - 40
Peixe, grelhado, inteiro 300 g, p. ex., truta	Recipiente aberto	1		170 - 190	-	20 - 30
Peixe, grelhado, inteiro 300 g, p. ex., truta	Grelha	2		230 - 250	90	15 - 20
Legumes, frescos, 250 g	Recipiente fechado	1		-	600	8 - 12 [3]
Batatas assadas, em metades, 1 kg	Tabuleiro universal	2		200 - 220	360	15 - 20
Batatas cozidas, em quartos, 500 g	Recipiente fechado	1		-	600	12 - 15 [3]
Arroz agulha, 250 g + 500 ml de água	Recipiente fechado	1		-	**1.** 600 **2.** 180	**1.** 7 - 9 **2.** 13 - 16
Milho miúdo inteiro, 250 g + 600 ml de água	Recipiente fechado	1		-	**1.** 600 **2.** 180	**1.** 8 - 10 **2.** 10 - 15
Polenta ou sêmola de milho, 125 g + 500 ml de água	Recipiente fechado	1		-	600	6 - 8 [3]

[1] Pré-aqueça o aparelho.
[2] Vire os alimentos após 2/3 do tempo total.
[3] Mexer, de vez em quando, o alimento 1 a 2 vezes.

Sobremesa

Preparar pipocas com o micro-ondas

⚠ **AVISO – Risco de queimaduras!**
No caso de alimentos embalados hermeticamente, a embalagem pode rebentar.
- Respeite sempre as indicações na embalagem.
- Use sempre pegas para retirar as refeições do interior do aparelho.

1. Utilize um recipiente de vidro baixo resistente ao calor, p. ex. a tampa de uma forma para gratinados. Não utilize porcelana nem pratos muito fundos.
2. Coloque o saco de pipocas sobre o recipiente de acordo com as indicações na embalagem.
3. Regular o aparelho em conformidade com a recomendação de regulação.
4. Dependendo do produto e da quantidade poderá ser necessário ajustar o tempo.
5. Para que as pipocas não queimem, passado 1,5 minutos retire o saco de pipocas e agite-o.
6. Coloque o saco das pipocas de volta no forno e deixe que continuem a estalar.
7. Quando já só se ouvirem ruídos de estalido a cada 2-3 segundos, desligue o aparelho e retire o saco de pipocas do forno.
8. Após a preparação, limpe o interior do aparelho.

Preparar iogurte

1. Retire os acessórios e as estruturas de suporte do interior do aparelho.
2. Aquecer 1 litro de leite (3,5% de gordura) na placa de cozinhar a 90 °C e deixe arrefecer para 40 °C. No caso de leite ultrapasteurizado, basta aquecer a 40 °C.
3. Misturar no leite 150 g de iogurte, à temperatura do frigorífico.
4. Deitar a massa em recipientes pequenos, p. ex. taças ou pequenos frascos.
5. Cobrir os recipientes com película, p. ex. com película aderente.
6. Colocar os recipientes na base do aparelho.
7. Regular o aparelho em conformidade com a recomendação de regulação.
8. Após a preparação, deixar o iogurte no frigorífico a repousar no mínimo durante 12 horas.

Recomendações de regulação para sobremesas e compotas

Alimento	Acessório/recipiente	Altura	Tipo de aquecimento → *Página 10*	Temperatura em °C	Potência do micro-ondas em W	Tempo de duração em min.
Pudim instantâneo	Recipiente fechado	1		-	600	5 - 8 [1]
Iogurte	Formas para porções individuais	Base do aparelho		40 - 45	-	8-9h
Arroz doce, 125 g + 500 ml de leite	Recipiente fechado	1		-	**1.** 600 **2.** 180	**1.** 10 **2.** 20 - 25 [1]
Compota de fruta, 500 g	Recipiente fechado	1		-	600	9 - 12
Pipocas de micro-ondas, cada saco com 100 g [2]	Recipiente aberto	1		-	600	4 - 6

[1] Mexer, de vez em quando, o alimento 1 a 2 vezes.
[2] Coloque o saco fechado no recipiente.

22.8 Modos de preparação especiais e outras aplicações

Informações e recomendações de regulação para modos de preparação especiais e outras aplicações, p. ex., estufar lentamente ou fazer compotas.

Descongelação automática

Descongele alimentos ultracongelados com o seu aparelho.

Indicações de preparação para descongelar

- Com o modo de funcionamento "Micro-ondas" pode descongelar frutas, legumes, aves, carne, peixe ou bolos ultracongelados.
- Para descongelar, retire o alimento congelado da embalagem.
- Utilize um recipiente resistente ao calor e adequado para micro-ondas.
- As recomendações de regulação são validas para alimentos com temperatura de congelação (-18 °C).
- O descongelamento resulta melhor quando efetuado em vários passos. As etapas são indicadas entre si nas recomendações de regulação.
- Entretanto mexa ou vire os alimentos 1-2.
  Vire bocados grandes várias vezes. Distribua, de vez em quando, o alimento.
  Retire os pedaços já descongelados do interior do aparelho.
- Deixe os alimentos descongelados ainda durante 10 a 30 minutos no aparelho desligado, para a temperatura se equilibrar.

Regulações recomendadas para descongelar

Alimento	Acessório/recipiente	Altura	Tipo de aquecimento → *Página 10*	Temperatura em °C	Potência do micro-ondas em W	Tempo de duração em min.
Pão, 500 g	Recipiente aberto	1		-	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 3 **2.** 10 - 15
Pãezinhos	Grelha	1		140 - 160	90	2 - 4
Bolos, suculentos, 500 g	Recipiente aberto	1		-	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 2 **2.** 10 - 15
Bolos, secos, 750 g	Recipiente aberto	1		-	90	10 - 15
Carne, inteira, p. ex., assada, carne crua, 1 kg	Recipiente aberto	1		-	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 15 **2.** 20 - 30 [1]
Carne picada, mista, 500 g	Recipiente aberto	1		-	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 10 - 15 [1]
Frango, inteiro, 1,2 kg	Recipiente aberto	1		-	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 10 **2.** 10 - 15 [1]
Peixe, inteiro, 300 g	Recipiente aberto	1		-	**1.** 180 **2.** 90	**1.** 3 **2.** 10 - 15 [1]
Frutos de baga, 300 g	Recipiente aberto	1		-	180	5 - 10
Descongelar manteiga, 125 g	Recipiente aberto	1		-	90	7 - 9

[1] Vire os alimentos após 1/2 do tempo total.

Aquecer com micro-ondas

O micro-ondas permite-lhe aquecer alimentos ou descongelar e aquecer num único passo.

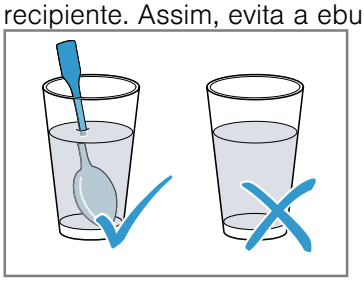
Indicações de preparação para aquecer com micro-ondas

- Utilize recipientes fechados e próprios para micro-ondas.
- Mexa ou vire o alimento de vez em quando, 2-3 vezes.
- Depois de aquecer, deixe o alimento em repouso durante 1-2 minutos.
- Os alimentos libertam calor para o recipiente. O recipiente pode ficar muito quente.
- Preste atenção aos seguintes pontos, ao aquecer a comida para bebés:
  - Coloque o biberão sem tetina ou tampa na grelha.
  - Após o aquecimento, agite ou mexa a comida para bebé.
  - Verifique necessariamente a temperatura da comida para bebé.
- Após o aquecimento, seque o interior do aparelho.

⚠ **AVISO – Risco de escaldadela!**

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, coloque sempre uma colher dentro do recipiente. Assim, evita a ebulição retardada.



ATENÇÃO!

Em caso de contacto entre o metal e a parede do interior do aparelho, surgem faíscas que podem danificar o aparelho ou destruir o vidro interior da porta.

- O metal, p. ex., a colher dentro do copo, tem de ficar afastado, pelo menos, 2 cm das paredes do interior do aparelho e do interior da porta.

Regulações recomendadas para aquecer com micro-ondas

Alimento	Acessório/recipiente	Altura	Tipo de aquecimento → *Página 10*	Temperatura em °C	Potência do micro-ondas em W	Tempo de duração em min.
Aquecer bebidas, 200 ml	Recipiente aberto	1		-	1000	1 - 3 [1]
Aquecer comida para bebés, p. ex., biberões de leite, 150 ml	Recipiente aberto	1		-	360	1 - 3 [1]
Legumes refrigerados, 250 g	Recipiente fechado	1		-	600	3 - 8
Acompanhamentos, p. ex., massas, bolinhos de batata, batatas, arroz refrigerado	Recipiente fechado	1		-	600	5 - 10
Sopa, guisado, 400 ml refrigerado	Recipiente fechado	1		-	600	5 - 7
Refeição, 1 dose refrigerado	Recipiente fechado	1		-	600	4 - 8
Gratinados, 400 g, p. ex., lasanha, gratinado de batata	Recipiente aberto	1		180 - 200	180	20 -25
Acompanhamentos, 500 g p. ex., massas, bolinhos de batata, batatas, arroz congelado	Recipiente fechado	1		-	600	7 - 10
Sopa, guisado, 200 ml congelado	Recipiente fechado	1		-	600	4 - 6 [1]
Refeição, 1 dose congelado	Recipiente fechado	1		-	600	11 - 15

[1] Mexer bem o alimento.

22.9 Refeições de teste

As informações nesta secção orientam-se por institutos de ensaio, para facilitar a verificação do aparelho de acordo com a norma EN 60350-1:2013 ou IEC 60350-1:2011 e de acordo com a norma EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Cozer

- Os valores de regulação são aplicáveis à introdução no aparelho frio.
- Respeite as indicações relativas ao pré-aquecimento contidas nas recomendações de regulação. Os valores de regulação não preveem o aquecimento rápido.
- Para cozer, comece por utilizar a temperatura mais baixa.
- Biscoitos inseridos ao mesmo tempo em tabuleiros ou formas podem não ficar cozidos ao mesmo tempo.
- Níveis de inserção para cozer em 2 níveis:
  - Tabuleiro universal: nível 3
    Tabuleiro: nível 1
- Pão-de-ló de água
  - Se cozinhar em 2 níveis, coloque as formas de mola de forma deslocada umas sobre as outras.

Recomendações de regulação para cozer

Alimento	Acessório/recipiente	Altura	Tipo de aquecimento → *Página 10*	Temperatura em °C	Tempo de duração em min.
Biscoitos	Tabuleiro	1		140 - 150 [1]	25 - 35
Bolinhos	Tabuleiro	1		150 [1]	20 - 30
Bolinhos, 2 níveis	Tabuleiro universal + Tabuleiro	3+1		140 [1]	30 - 40
Pão-de-ló de água	Forma de mola com Ø 26 cm	1		160 - 170 [2]	30 - 45

[1] Pré-aquecer o aparelho durante 5 minutos. Não utilizar a função Aquecimento rápido.
[2] Pré-aquecer o aparelho. Não utilizar a função Aquecimento rápido.

Recomendações de regulação para grelhar

Alimento	Acessório/recipiente	Altura	Tipo de aquecimento → *Página 10*	Temperatura em °C / Potência do grelhador	Tempo de duração em min.
Dourar tostas	Grelha	3		3	3 - 6

Preparação com micro-ondas

- Se utilizar a grelha, introduza a grelha com a indicação **Microwave** virada para a porta do aparelho e a curvatura para baixo no interior do aparelho.
- Para a verificação com o modo simples de micro-ondas, desligar a função de secagem nas regulações base. → *Página 20*

Recomendações de regulação para descongelar com micro-ondas

Alimento	Acessório/recipiente	Altura	Tipo de aquecimento → *Página 10*	Potência do micro-ondas em W	Tempo de duração em min.
Carne	Recipiente aberto	1		**1.** 180 **2.** 90	**1.** 5 **2.** 10 - 15

Recomendações de regulação para cozinhar com micro-ondas

Alimento	Acessório/recipiente	Altura	Tipo de aquecimento → *Página 10*	Potência do micro-ondas em W	Tempo de duração em min.
Gemada com leite	Recipiente aberto	1		**1.** 360 **2.** 180	**1.** 20 **2.** 20 - 25
Pão-de-ló	Recipiente aberto	1		600	7 - 9
Rolo de carne picada	Recipiente aberto	1		600	22 - 27

Recomendações de regulação para cozinhar combinado com micro-ondas

Alimento	Acessório/recipiente	Altura	Tipo de aquecimento → *Página 10*	Temperatura em °C	Potência do micro-ondas em W	Tempo de duração em min.
Gratinado de batata	Recipiente aberto	1		150 - 170	360	25 - 30
Bolos	Recipiente aberto	1		190 - 210	90	18 - 23

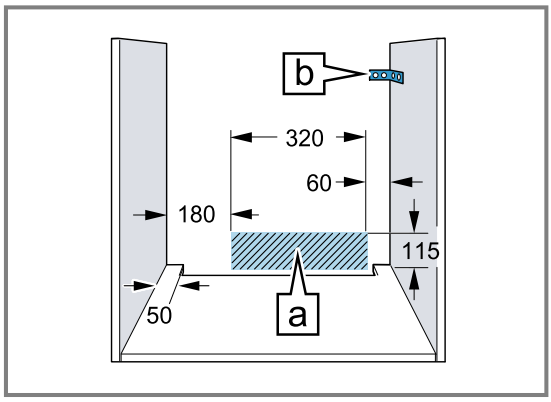
23 Instruções de montagem

Respeite estas informações durante a instalação do aparelho.

23.1 Instruções gerais de montagem

Tenha em consideração estas indicações antes de começar com a montagem do aparelho.

- O armário de embutir não deve possuir uma parede traseira por trás do aparelho. É necessário manter uma distância mínima de 35 mm entre a parede e a base do armário ou a parede traseira do armário situada por cima.
- As ranhuras de ventilação e aberturas de entrada de ar não podem ser tapadas.
- Apenas uma montagem profissional de acordo com estas instruções de montagem garante uma utilização segura. Os danos causados por uma montagem inadequada são da responsabilidade do instalador.
- Examine o aparelho depois de o desembalar. Se forem detetados danos de transporte, não ligue o aparelho.
- Remova a embalagem e as películas autocolantes do interior do aparelho e da porta antes da colocação em funcionamento.
- Observe as fichas de montagem para a instalação de acessórios.
- Os móveis de embutir têm de ser resistentes a temperaturas até 95 °C e as frentes dos móveis adjacentes até 70 °C.
- Não monte o aparelho atrás de uma porta decorativa ou porta de móvel. Há risco de aquecimento excessivo.
- Realize os trabalhos de recorte no móvel antes da colocação do aparelho. Remova as aparas. A função dos componentes eléctricos pode ser prejudicada.
- A tomada de ligação do aparelho deve situar-se na zona sombreada a ou fora da zona de montagem.
  Os móveis que não se encontrem fixos devem ser fixados à parede com um esquadro b disponível no comércio.



- Para evitar ferimentos por corte devem ser utilizadas luvas de proteção. As peças que ficam acessíveis durante a montagem podem ter arestas afiadas.
- Medidas indicadas nas figuras em mm.

⚠ AVISO – Perigo: magnetismo!

No painel de comandos ou nos comandos estão aplicados ímanes permanentes. Estes podem afetar implantes eletrónicos, por exemplo, pacemakers ou bombas de insulina.

▸ Se for portador de implantes eletrónicos, durante a montagem mantenha uma distância mínima de 10 cm em relação ao painel de comandos ou aos comandos.

⚠ AVISO – Risco de incêndio!

A utilização de extensões do cabo elétrico e de adaptadores não homologados é perigosa.

- ▸ Não utilize tomadas múltiplas.
- ▸ Utilize apenas cabos de extensão que estejam certificados, tenham uma secção transversal mínima de 1,5 mm² e que satisfaçam os requisitos de segurança nacionais pertinentes.
- ▸ Se o cabo elétrico for muito curto, contacte a Assistência Técnica.
- ▸ Utilize exclusivamente adaptadores homologados pelo fabricante.

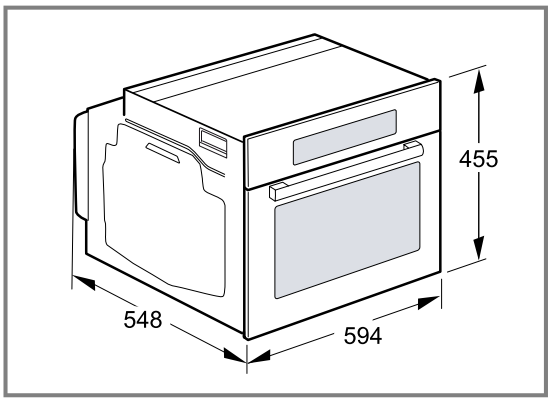
ATENÇÃO!

Transportar o aparelho pela pega da porta pode partir a pega. A pega da porta não suporta o peso do aparelho.

- ▸ Não transporte nem segure o aparelho pela pega da porta.

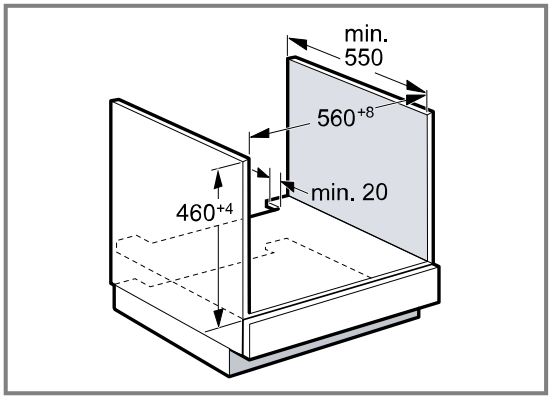
23.2 Medidas do aparelho

Aqui encontra as medidas do aparelho.



23.3 Montagem por baixo de uma bancada de trabalho

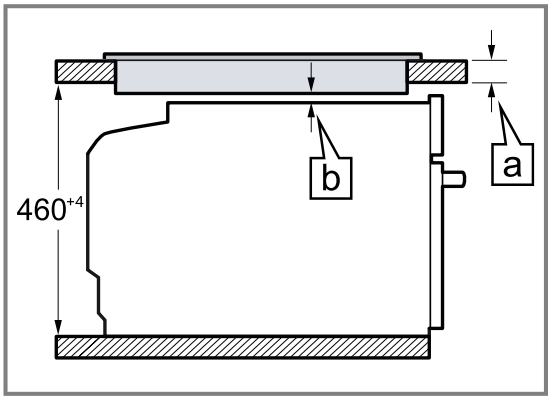
Respeite as medidas e as instruções de montagem ao montar por baixo de uma bancada de trabalho.



- Para a ventilação do aparelho, o fundo falso deve apresentar um recorte para ventilação.
- A bancada tem de ser fixada no móvel de embutir.
- Respeite as instruções de montagem eventualmente existentes da placa de cozinhar.
- Deve respeitar instruções de montagem nacionais divergentes da placa de cozinhar.

23.4 Montagem por baixo de uma placa de cozinhar

Se o aparelho for montado por baixo de uma placa, as medidas mínimas têm de ser respeitadas (se for o caso, inclusivamente a estrutura inferior).



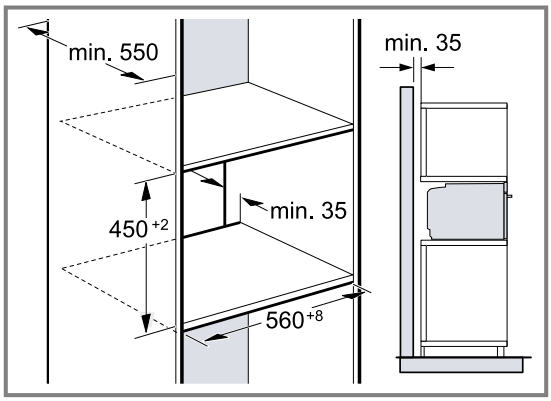
Com base na distância mínima necessária [b] resulta a espessura mínima da bancada [a].

Tipo da placa de cozinhar	a pousada em mm	a plano à superfície em mm	b em mm
Placa de indução	42	43	5
Placa de cozinhar por indução de superfície integral	52	53	5
Placa a gás	32	43	5[1]
Placa elétrica	32	35	2

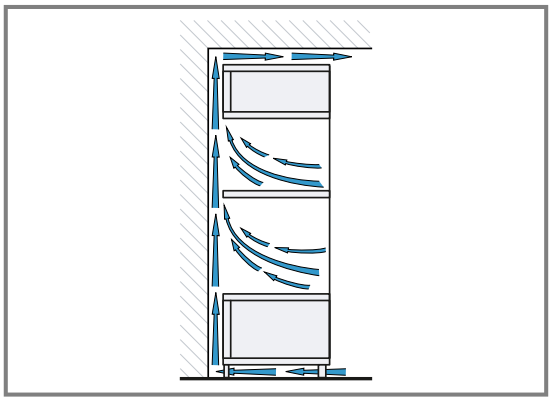
[1] Deve respeitar instruções de montagem nacionais divergentes da placa de cozinhar.

23.5 Montagem num armário vertical

Respeite as medidas e as instruções de montagem ao montar no armário vertical.



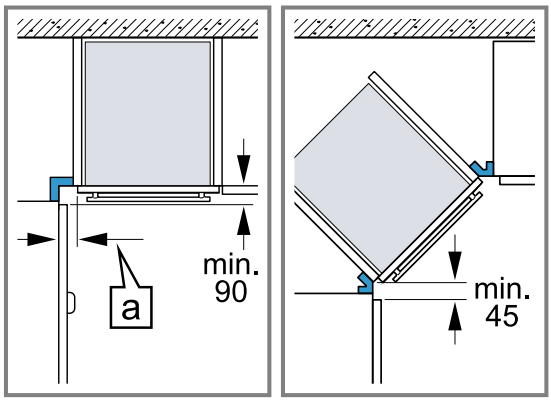
- Para a ventilação do aparelho, os fundos falso devem apresentar um recorte para ventilação.
- Para garantir uma ventilação suficiente do aparelho é necessária uma abertura de ventilação de no mín. 200 cm² na área do rodapé. Para o efeito, corte o rodapé ou aplique uma grelha de ventilação. É necessário garantir uma renovação do ar de acordo com o desenho.



- Se, para além das paredes traseiras do elemento, o armário vertical tiver uma outra parede traseira, esta deve ser removida.
- Monte o aparelho a uma altura máxima que permita retirar os acessórios sem problemas.

23.6 Montagem de canto

Respeite as medidas e as instruções de montagem ao efetuar montagens de canto.



- De modo a conseguir abrir a porta do aparelho, respeite as medidas mínimas ao efetuar a montagem de canto. A medida a depende da espessura da frente do móvel e do puxador.

23.7 Ligação elétrica

Para poder efetuar a ligação elétrica do aparelho em segurança, respeite estas indicações.

- O aparelho corresponde à classe de proteção I e apenas pode ser operado com ligação de condutor de proteção.
- A proteção tem de ser garantida de acordo com a indicação de potência presente na placa de características e com as normais locais.
- O aparelho tem de estar desligado da corrente durante a realização de qualquer trabalho de montagem.
- O aparelho só pode ser ligado com o cabo de ligação fornecido.
- O cabo de ligação tem de ser encaixado na parte de trás do aparelho, até ser audível um clique. No serviço de apoio ao consumidor pode adquirir um cabo de ligação de 3 m de comprimento.
- O cabo de ligação apenas pode ser substituído por um cabo original. Este pode ser adquirido no serviço de apoio ao consumidor.
- A proteção contra contacto acidental tem de estar garantida através da montagem.

Ligar o aparelho eletricamente com ficha de contacto de proteção

Nota: O aparelho deve ser ligado apenas a uma tomada com ligação à terra, instalada em conformidade com as normas.

- Introduzir a ficha na tomada de contacto de segurança.

Com o aparelho montado, a ficha elétrica do cabo de ligação elétrica tem de estar facilmente acessível. Se não for possível um acesso fácil à ficha da tomada, é necessário montar na instalação elétrica fixa um dispositivo de seccionamento omnipolar em conformidade com as regras de instalação.

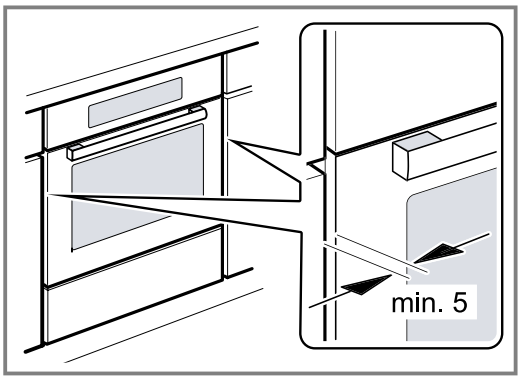
Ligação elétrica do aparelho sem ficha de contacto de proteção

Nota: O aparelho apenas pode ser ligado por técnicos concessionados. A garantia cessa em caso de danos provocados por uma ligação incorreta.
Se não for possível um acesso fácil, é necessário montar na instalação elétrica fixa um dispositivo de seccionamento omnipolar em conformidade com as regras de instalação.

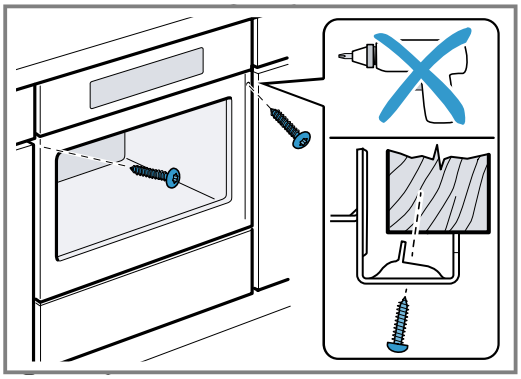
1. Identificar os condutores de fase e neutro ("zero") da tomada de ligação.
   O aparelho poderá sofrer danos se a ligação for efetuada incorretamente.
2. Ligue de acordo com o esquema de ligações.
   Tensão, ver placa de características.
3. Ligue os fios do cabo de ligação elétrica respeitando as cores:
   - verde/amarelo = condutor de proteção ⏚
   - azul = condutor neutro ("zero")
   - castanho = fase (condutor externo)

23.8 Montar o aparelho

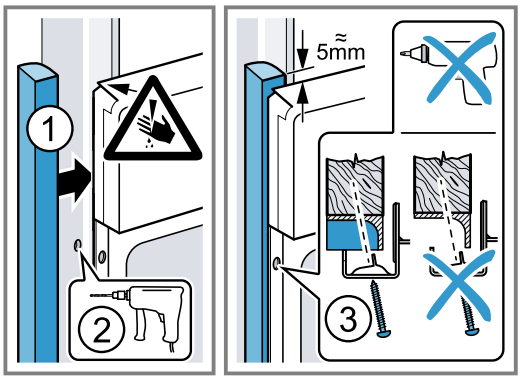
1. Insira totalmente o aparelho e centre-o.



2. Aparafuse o aparelho.



3. Em cozinhas sem puxadores com puxador tipo friso vertical:
   - Aplicar uma peça de enchimento adequada ① para cobrir possíveis arestas afiadas e assegurar uma montagem segura.
   - Furar previamente perfis de alumínio, de modo a estabelecer uma união roscada ②.
   - Fixar o aparelho com um parafuso adequado ③.



Nota: O espaço entre a bancada e o aparelho não pode ser vedado com réguas adicionais.
Nas paredes laterais do armário transformável não podem ser colocadas réguas de proteção térmica.

23.9 Desmontar o aparelho

1. Desligue o aparelho da corrente.
2. Desaperte os parafusos de fixação.
3. Levante ligeiramente o aparelho e retire-o completamente para fora.

Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:
www.bosch-home.com/welcome

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.
Find out everything about the many ways Bosch can support you:
www.bosch-home.com/service
Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company

9001671683 (020720)
pt