

Gaggenau

pt Manual do utilizador e instruções de instalação

BMP224, BMP225

Microondas

Índice

MANUAL DO UTILIZADOR

1	Segurança	2
2	Evite danos materiais	6
3	Proteção do meio ambiente e poupança	6
4	Familiarização	8
5	Acessórios	10
6	Antes da primeira utilização.....	10
7	Operação base	11
8	Micro-ondas.....	11
9	Grelhador.....	12
10	MicroCombi	13
11	Funcionamento sequencial	13
12	Automatic programmes.....	14
13	Receitas personalizadas.....	16
14	Funções do temporizador	18
15	Fecho de segurança para crianças.....	19
16	Regulações base.....	19
17	Assistente de limpeza.....	20
18	Limpeza e manutenção.....	21
19	Eliminar falhas	22
20	Eliminação	24
21	Assistência Técnica.....	24
22	Como obter bons resultados	24
23	INSTRUÇÕES DE MONTAGEM.....	32
23.1	Montagem segura	32

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

Os aparelhos apenas podem ser ligados por técnicos concessionados. A garantia cessa em caso de danos provocados por uma ligação incorreta.

Só com uma montagem especializada e em conformidade com as instruções de montagem, pode ser garantida a segurança durante a utilização. O instalador é responsável pelo funcionamento correto no local de montagem. Utilize o aparelho apenas:

- para preparar alimentos e bebidas.
- sob supervisão. Supervisione ininterruptamente cozeduras de curta duração.
- 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 10*

⚠ 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.

⚠ 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 ($\geq 15\%$ vol.) no estado não diluído (p. ex., para marinar ou verter sobre os alimentos).
- ▶ Abra a porta do aparelho com cuidado.

⚠ AVISO – Risco de escaldadura!

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 aparelho, 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.

⚠ 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.

- ▶ Nunca operar um aparelho com a superfície fissurada ou quebrada.
- ▶ 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 24*

⚠ 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.

○ 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.

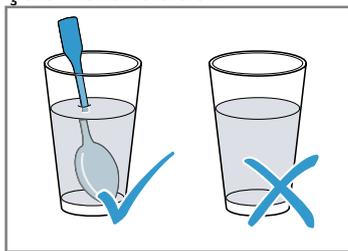
A utilização do aparelho para fins diferentes daqueles a que se destina é perigosa. Por exemplo pantufas, almofadas de sementes ou cereais, esponjas, panos de limpeza húmidos e equivalentes, quando aquecidos em excesso, podem provocar queimaduras.

- ▶ 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 escaldadura!

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 tam-

pas. 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, escapar energia de 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 respetivo vedante ou aro de plástico estiverem danificados.
- ▶ Mandar reparar apenas pelo serviço de apoio ao consumidor.

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 ($\geq 15\%$ vol.) no estado não diluído (p. ex., para marinhar ou verter sobre os alimentos).

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.

A presença prolongada de humidade no interior do aparelho provoca corrosão.

- ▶ Depois de cozinhar, remova a água de condensação. Após um funcionamento com temperaturas elevadas, deixe o interior do aparelho arrefecer sempre com a porta fechada.
- ▶ Não guarde alimentos húmidos durante muito tempo dentro do aparelho fechado.
- ▶ Não guarde alimentos no interior do aparelho.
- ▶ Não entale nada na 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.

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.

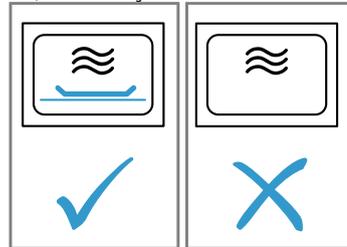
- ▶ O metal, p. ex., a colher dentro do copo, tem de ficar afastado, pelo menos, 2 cm das paredes do interior do aparelho e do interior da porta.

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.



A confeção repetida e sucessiva de pipocas no microondas com uma potência do microondas demasiado elevada pode dar origem a danos no interior do aparelho.

- ▶ Entre as confeções, deixe que o aparelho arrefeça durante vários minutos.
- ▶ Nunca regule uma potência do microondas demasiado elevada.
- ▶ Utilize no máximo 600 W.
- ▶ Coloque o saco das pipocas sempre sobre um prato de vidro.

Recipientes inadequados podem provocar danos.

- ▶ Ao utilizar o grelhador ou o funcionamento combinado do micro-ondas, utilize apenas recipientes que suportem temperaturas elevadas.

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.

Abra a porta do aparelho o mínimo possível durante o funcionamento.

- A temperatura no interior do aparelho mantém-se e não é necessário reaquecer o aparelho.

Ocultar o relógio no estado de vigília.

- O aparelho poupa energia no estado de vigília.

Nota:

O aparelho necessita de:

- no estado de vigília com visor ligado, no máx., 1 W

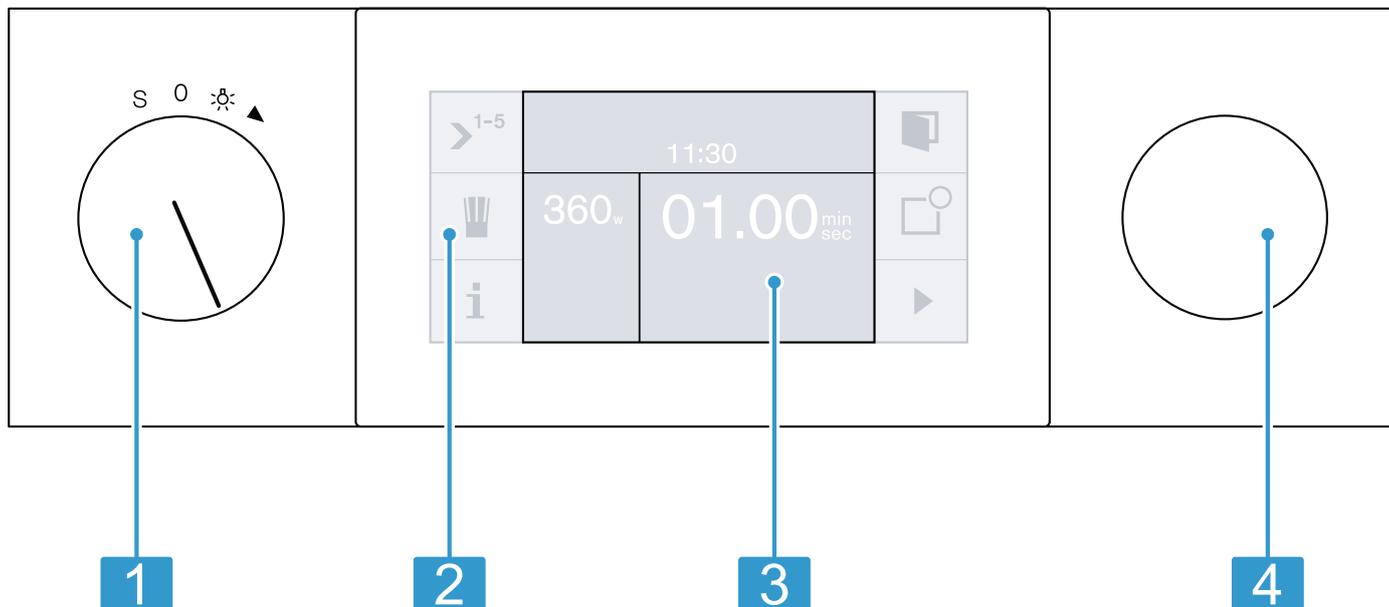
- no estado de vigília com visor desligado, no máx.,
0,5 W

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	Seletor de função	O seletor de função permite-lhe regular a potência do micro-ondas, o tipo de aquecimento e outras funções.
2	Zonas táteis	As zonas táteis permitem-lhe regular diretamente diversas funções.
3	Visor	O visor mostra valores de regulação e possibilidades de seleção atuais.
4	Seletor rotativo	Com o seletor rotativo realiza as regulações nos diversos modos de funcionamento.

Posições do seletor de função

O seletor de função permite-lhe selecionar funções ou tipos de aquecimento.

Posição	Função
0	Posição zero
☀	Luz
2	Micro-ondas 900 W
3	Micro-ondas 600 W
4	Micro-ondas 360 W
5	Micro-ondas 180 W
6	Micro-ondas 90 W
7	Grelhador
S	Regulações base

Símbolos

Através dos símbolos pode iniciar ou terminar funções ou navegar no menu.

Símbolo	Função
▶	Iniciar
■	Parar
	Pausa ou fim
X	Cancelar
C	Eliminar
✓	Confirmar ou memorizar regulações
>	Seta de seleção
🔊	Abrir porta do aparelho
i	Chamar Informações adicionais
💬	Ativar dicas adicionais

Símbolo	Função
	Selecionar os programas automáticos Selecionar as receitas individuais
	Guardar
	Editar regulações
	Fecho de segurança para crianças
	Chamar o menu do temporizador
	Funcionamento sequencial
	Gravar menu
	Introduzir nome
	Apagar letras
	Micro-ondas, deixar repousar os alimentos
	Modo de demonstração
	Temporizador de curta duração
	Cronómetro

Programas automáticos

	Peso
	Descongelação
	Cozinhar e cozinhar com combinado

Funcionamento combinado

	Ativar grelhador
	Retirar grelhador
	Acrescentar grelhador
	Ativar micro-ondas
	Retirar micro-ondas
	Acrescentar micro-ondas

Cores de apresentação

As diferentes cores orientam-no nas respetivas situações de regulação.

Cores

laranja	<ul style="list-style-type: none"> ■ Regulações iniciais ■ Funções principais
azul	Regulações base
branco	Valores reguláveis

Apresentação

A apresentação de símbolos, valores e indicações muda de acordo com a situação.

Zoom	Valores e símbolos atualmente selecionados são apresentados de modo ampliado.
Indicação do visor reduzida	A indicação do visor é reduzida passado pouco tempo, sendo mostrado apenas o mais importante. Pode mudar esta função predefinida nas regulações base. → <i>Página 19</i>

4.2 Abertura automática da porta

Se premir a porta do aparelho abre-se. Com o puxador integrado lateral abre por completo a porta do aparelho.

Nota: Com o fecho de segurança para crianças ativo ou em caso de falha de corrente, a abertura automática da porta não funciona. Com o puxador integrado lateral abre a porta do aparelho à mão.

4.3 Informações adicionais

Se premir ativa informações adicionais. Antes de iniciar o funcionamento recebe informações, p. ex., sobre o tipo de aquecimento regulado. Assim, pode verificar se a regulação atual é adequada à refeição.

Durante o funcionamento recebe informações, p.ex., sobre o tempo decorrido e restante.

4.4 Interior do aparelho

As funções no interior do aparelho facilitam o funcionamento deste.

Iluminação do interior do aparelho

Quando abre a porta do aparelho, a iluminação no interior do mesmo acende-se. Se a porta do aparelho permanecer aberta, a iluminação volta a desligar-se passado pouco tempo.

Quando se inicia o funcionamento, a iluminação do interior do aparelho liga-se.

Ventoinha de arrefecimento

A turbina de arrefecimento liga e desliga-se conforme for necessário. O ar quente sai pela ranhura de ventilação por cima da porta do aparelho.

ATENÇÃO!

Tapar a ranhura de ventilação provoca um sobreaquecimento do aparelho.

- ▶ Não tape as ranhuras de ventilação.

Para que o interior do aparelho arrefeça mais rapidamente após o funcionamento, a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar por um determinado período. Quando o aparelho está a funcionar no modo de micro-ondas, ele permanece frio, mas a ventoinha de arrefecimento liga-se. A ventoinha de arrefecimento pode continuar a trabalhar, mesmo depois de terminado o funcionamento do micro-ondas.

Água de condensação

Ao cozinhar pode surgir água de condensação no interior do aparelho e na porta do mesmo. A água de condensação é normal e não prejudica o funcionamento do aparelho. Depois de cozinhar, remova a água de condensação.

4.5 Estado de vigília

Se não tiver regulado nenhuma função ou o fecho de segurança para crianças estiver ativado, o seu aparelho está no modo de stand-by. No modo de stand-by, a luminosidade do painel de comando é reduzida.

Para o modo de stand-by existem diferentes indicações. Estão predefinidos o logótipo GAGGENAU e a hora.

A luminosidade da indicação depende do ângulo visual vertical. Nas regulações base pode alterar a indicação e a luminosidade.

→ "Regulações base", Página 19

4.6 Desativação de segurança

Para sua proteção, o seu aparelho está equipado com uma desativação de segurança. Se não utilizar o seu aparelho durante 12 horas, o seu aparelho desliga qualquer operação de aquecimento e a indicação apresenta uma mensagem.

O anterior não se aplica à programação com o temporizador de longa duração.

Rode o seletor de função para **0**, após o qual poderá voltar a colocar o aparelho em funcionamento como habitualmente.

5 Acessórios

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

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

Acessórios

Grelha



Utilização

- Grelha para grelhar e gratinar
- Grelha como superfície de apoio para recipientes

Tabuleiro de vidro



Proteção contra salpicos ao grelhar diretamente sobre a grelha
Ao grelhar, coloque a grelha no tabuleiro de vidro.

Dica: No modo de micro-ondas pode utilizar o tabuleiro de vidro como recipiente.

Vara



- Aquecer líquidos em recipientes estreitos
- Impedir a ebulição retardada
- Ao aquecer líquidos ponha sempre uma vara ou uma colher dentro do recipiente

6 Antes da primeira utilização

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

6.1 Primeira colocação em funcionamento

Após a ligação à corrente ou após uma falha de corrente prolongada, surgem as regulações para a primeira colocação em funcionamento do seu aparelho.

Nota: Pode alterar → *Página 19* as regulações a qualquer momento nas regulações base.

Definir o idioma

O visor exibe o idioma predefinido.

1. Regule o idioma de visor desejado com o seletor rotativo.
2. Para confirmar, prima ✓.

Nota: Se mudar o idioma, o sistema reinicia. Este procedimento demora alguns segundos.

Regular o formato da hora

O visor exibe os 2 formatos possíveis: 24h e AM/PM. O formato da hora 24h está pré-selecionado.

1. Regule o formato da hora pretendido com o seletor rotativo.
2. Para confirmar, prima ✓.

Acertar a hora

O visor exibe a hora.

1. Acerte a hora pretendida com o seletor rotativo.
2. Para confirmar, prima ✓.

Regular o formato da data

O visor exibe os 3 formatos possíveis da data: D.M.A, D/M/A e M/D/A. O formato da data D.M.A está pré-selecionado.

1. Regule o formato pretendido da data com o seletor rotativo.
2. Para confirmar, prima ✓.

Acertar a data

O visor exibe a data predefinida. A regulação do dia está ativa.

1. Regule o dia pretendido com o seletor rotativo.
2. Mude para a regulação do mês com >

3. Regule o mês com o seletor rotativo.
4. Mude para a regulação do ano com >
5. Regule o ano com o seletor rotativo.
6. Para confirmar, prima ✓.

Terminar a primeira colocação em funcionamento

O visor exibe "Initial set-up complete".

- ▶ Para confirmar, prima ✓.
- ✓ O aparelho passa para o estado de vigília e aparece a indicação de stand-by. O aparelho está pronto a funcionar.

6.2 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. Certifique-se de que não há restos de embalagens, acessórios ou outros objetos no interior do aparelho.

2. Limpe as superfícies lisas no interior do aparelho com um pano macio e húmido.
3. Feche a porta do aparelho.
4. Areje a divisão enquanto o aparelho estiver a aquecer.
5. Aqueça o aparelho durante 30 minutos no nível 3 com grelhador. → *Página 12*
6. Deixe arrefecer o aparelho.
7. Quando o interior do aparelho tiver arrefecido, limpe as superfícies lisas com uma solução à base de detergente e um pano multiusos.

6.3 Limpeza dos acessórios

- ▶ Limpe bem o acessório com uma solução à base de detergente e um pano multiusos macio.

7 Operação base

7.1 Ativar o aparelho

1. Para abandonar o modo de stand-by, abra ou feche a porta, rode o seletor de função ou prima um painel de comandos.
2. Regule a função pretendida.

Notas

- Quando "Standby screen" = "Off" estiver selecionado nas regulações base, rode o seletor de função para sair do modo de stand-by.
- Se, durante algum tempo, não efetuar qualquer regulação após a ativação, a indicação de stand-by reaparece.

- Com a porta aberta, a iluminação do interior do aparelho apaga-se passados uns instantes.

7.2 Interromper o funcionamento

1. Para interromper o funcionamento, prima II.
2. Para prosseguir o funcionamento, prima ▶.

7.3 Cancelar o funcionamento

- ▶ Para cancelar o funcionamento e eliminar as regulações, rode o seletor de função para 0.

Nota: O ventilador pode continuar a trabalhar mesmo com a porta aberta. Isso é normal.

8 Micro-ondas

O micro-ondas 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.

8.1 Recipientes e acessórios adequados para micro-ondas

Para aquecer uniformemente os seus alimentos e não danificar o seu aparelho, utilize recipientes e acessórios adequados.

Nota: Antes de utilizar recipientes para o micro-ondas, respeite as instruções do fabricante. Em caso de dúvida, efetue um teste de loiça.

Adequado para micro-ondas

Recipientes e acessórios	Motivo
Recipientes em material resistente ao calor e adequado para micro-ondas:	Estes materiais são permeáveis às micro-ondas. Os micro-ondas não danificam recipientes resistentes ao calor.
■ Vidro	
■ Vitrocerâmica	
■ Porcelana	
■ Plástico termorresistente	
■ Cerâmica completamente vitrificada sem fissuras	

Talheres de metal

Nota: Para evitar a ebulição retardada, pode utilizar talheres de metal, p. ex., uma colher no vidro.

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.

Não adequado para micro-ondas

Recipientes e acessórios	Motivo
Recipientes metálicos	O metal não é permeável às micro-ondas. Os alimentos praticamente não aquecem.
Recipientes com decoração dourada ou prateada	Os micro-ondas podem danificar decorações douradas ou prateadas. Dica: Se o fabricante garantir que o recipiente é adequado para micro-ondas, poderá utilizar o recipiente.

8.2 Potências do micro-ondas

Aqui encontra uma visão geral das potências do micro-ondas e da sua utilização.

Potência do micro-ondas em W	Utilização
90	Descongelar alimentos sensíveis.
180	Descongelar e continuar a cozinhar alimentos.
360	Cozinhar carne e peixe ou aquecer alimentos sensíveis.
600	Aquecer e cozinhar alimentos.
900	Aquecer líquidos.

9 Grelhador

Com o grelhador pode dourar ou gratinar os seus alimentos. Pode utilizar apenas o grelhador ou combiná-lo com o micro-ondas.

9.1 Potências do grelhador

O seu aparelho dispõe de várias potências do grelhador.

Potência do grelhador	Utilização
1 (baixa)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Soufflés ▪ Pratos de forno altos
2 (média)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pratos de forno rasos ▪ Peixe
3 (alta)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bifes ▪ Salsichas ▪ Tosta

9.2 Regular o grelhador

- Regule o grelhador plano com o seletor de função.
✓ O visor mostra e a potência do grelhador 3.
- Regule a potência do grelhador com o seletor rotativo.

Notas

- Pode regular as potências do micro-ondas para um determinado tempo de duração:
 - 900 W por 30 minutos
 - 90 W, 180 W, 360 W e 600 W por 90 minutos
- A regulação máxima está prevista para o aquecimento de líquidos. Para proteger o aparelho, este reduz, passado algum tempo, a potência máxima do micro-ondas. A potência máxima fica disponível após um período de arrefecimento.

8.3 Regular o micro-ondas

- Regule a potência desejada do micro-ondas com o seletor de função.
- Com o seletor rotativo, regule o tempo de duração.
- Para iniciar, prima .
 - ✓ O aparelho entra em funcionamento. O tempo de duração transcorre de forma visível.
 - ✓ Decorrido o tempo de duração, soa um sinal. Se premir , abrir a porta do aparelho ou colocar o seletor de função em **0**, pode desligar antecipadamente o sinal. O funcionamento está terminado.

Nota: Se abrir a porta do aparelho a meio do tempo de cozedura, o funcionamento do micro-ondas para. Para retomar o funcionamento, feche a porta do aparelho e prima .

Dicas

- É possível alterar o tempo de duração em qualquer altura com o seletor rotativo.
- Pode alterar a potência em qualquer altura com o seletor de função. Para iniciar, prima .
- Pode consultar o tempo de duração decorrido premindo **i**. Se premir , regressa à indicação normal no visor.

- Regule, se necessário, o tempo de cozedura e adie o fim do tempo de cozedura:
 - Para ativar o menu do funcionamento sequencial, prima -¹⁻⁵.
 - Com , selecione a função "Cooking time" e regule.
 - Com , selecione a função "Cooking time end" e regule.
- Para iniciar, prima .

Dicas

- Pode alterar a potência do grelhador em qualquer altura com o seletor rotativo.
- Pode alterar o modo de funcionamento em qualquer altura com o seletor de função. Para iniciar, prima .

Interromper o funcionamento

- Para interromper o funcionamento, prima **II**.
- Para prosseguir o funcionamento, prima .

Cancelar o funcionamento

- ▶ Para cancelar o funcionamento e eliminar as regulações, rode o seletor de função para **0**.

Nota: O ventilador pode continuar a trabalhar mesmo com a porta aberta. Isso é normal.

10 MicroCombi

Para encurtar o tempo de cozedura e alourar os seus cozinhados, pode utilizar o grelhador em combinação com o micro-ondas.

Notas

- Pode ativar todas as potências do micro-ondas exceto 600 W e 900 W.
- Também é possível combinar o MicroCombi com o funcionamento sequencial do micro-ondas.

10.1 Regular o MicroCombi

Nota: Pode iniciar o funcionamento combinado com o grelhador ou a potência do micro-ondas. Este exemplo começa com o grelhador.

1. Regule Grelhar com o seletor de função.
2. Regule a potência do grelhador com o seletor rotativo.
 - ✓ No painel de comandos direito surge para micro-ondas.
3. Adicionar uma potência do micro-ondas com .
4. Regule a potência desejada do micro-ondas com o seletor de função.
5. Com o seletor rotativo, regule o tempo de duração.
6. Para iniciar, prima .
 - ✓ O aparelho entra em funcionamento. O tempo de duração transcorre de forma visível.
 - ✓ Decorrido o tempo de duração, soa um sinal. Se premir , abrir a porta do aparelho ou colocar o seletor de função em 0, pode desligar antecipadamente o sinal. O funcionamento está terminado.

Alterar as regulações

Pode alterar a potência do micro-ondas ou do grelhador e o tempo de duração.

1. Para alterar as regulações durante o funcionamento e para parar o funcionamento, prima .
2. Realce o grelhador com ou o micro-ondas com .
3. Altere a potência do micro-ondas com o seletor de função.
4. Altere a potência do grelhador ou o tempo de duração da potência do micro-ondas com o seletor rotativo.
5. Para iniciar, prima .

Apagar as regulações

1. Para apagar as regulações durante o funcionamento e para parar o funcionamento, prima .
2. Realce o grelhador com ou o micro-ondas com .
3. Apague o grelhador com ou o micro-ondas com .
4. Para iniciar, prima .

Interromper o funcionamento

1. Para interromper o funcionamento, prima .
2. Para prosseguir o funcionamento, prima .

Cancelar o funcionamento

- ▶ Para cancelar o funcionamento e eliminar as regulações, rode o seletor de função para 0.

Nota: O ventilador pode continuar a trabalhar mesmo com a porta aberta. Isso é normal.

11 Funcionamento sequencial

No funcionamento sequencial pode regular até 5 tipos de aquecimento e tempos de cozedura diferentes realizados consecutivamente.

11.1 Regular o funcionamento sequencial

1. Regule a potência desejada do micro-ondas ou o grelhador com o seletor de função.
2. Prima .¹⁻⁵
 - ✓ Surge o menu de funcionamento sequencial.
3. Regule o tempo de duração ou a potência do grelhador com o seletor rotativo.
4. Selecione a segunda fase com .
5. **Nota:** Entre 2 potências do micro-ondas pode regular um tempo de compensação, para que a temperatura se possa distribuir uniformemente pelos alimentos. Para regular o tempo de compensação, prima 0_w e regule um tempo de duração com o seletor rotativo.
 - Regule a potência desejada do micro-ondas ou o grelhador com o seletor de função.
6. Regule o tempo de duração ou a potência do grelhador com o seletor rotativo.
7. Selecione a terceira fase com .
8. Regule a potência desejada do micro-ondas ou o grelhador com o seletor de função.
9. Regule o tempo de duração ou a potência do grelhador com o seletor rotativo.
10. Com , selecione "Cooking time" .
11. Com o seletor rotativo, regule o tempo de cozedura pretendido.
12. Para confirmar, prima .
 - ✓ Surge o menu principal do funcionamento sequencial. As regulações das fases são apresentadas na barra do visor.
13. Para iniciar, prima .
 - ✓ O aparelho entra em funcionamento. O tempo de duração transcorre de forma visível.
 - ✓ Depois de decorrido o tempo de cozedura, o aparelho desliga-se. Soa um sinal. Se premir , abrir a porta do aparelho ou colocar o seletor de função em 0, pode desligar antecipadamente o sinal. O funcionamento está terminado.

Notas

- Pode complementar o funcionamento sequencial com o funcionamento combinado.
- Só pode selecionar uma vez a potência do micro-ondas de 900 W.
- Não pode combinar o grelhador com as potências do micro-ondas de 600 W e 900 W.

- A sequência da respetiva regulação é aleatória. Pode começar com o tempo de duração, a potência do micro-ondas ou o grelhador.
- Se abrir a porta do aparelho a meio do tempo de cozedura, é possível que o ventilador continue a funcionar.

Alterar o funcionamento sequencial

1. Prima **II**.
- ✓ O funcionamento para.
2. Com o seletor rotativo, regule o tempo de duração, a temperatura ou a potência do grelhador.
3. Prima **>**¹⁻⁵ e altere as regulações.
4. Saia do menu com **✓**.
5. Para iniciar, prima **▶**.

Apagar as regulações

- ▶ Prima **X**.

Interromper o funcionamento

1. Para interromper o funcionamento, prima **II**.
2. Para prosseguir o funcionamento, prima **▶**.

Cancelar o funcionamento

- ▶ Para cancelar o funcionamento e eliminar as regulações, rode o seletor de função para **0**.

Nota: O ventilador pode continuar a trabalhar mesmo com a porta aberta. Isso é normal.

11.2 Fim do tempo de cozedura

No modo de grelhador, pode adiar o fim do tempo de cozedura para mais tarde. Esta função não está disponível em conjugação com o micro-ondas.

Introduza o tempo de cozedura e adie o fim do tempo de cozedura para as 15h30, por exemplo. O sistema eletrónico calcula a hora de início. O aparelho liga-se automaticamente às 14h50 e desliga-se às 15h30, por exemplo.

Não deixe alimentos facilmente perecíveis durante demasiado tempo no forno.

Adiar o fim do tempo de cozedura

Requisito: Estão regulados o grelhador, a potência do grelhador e o tempo de cozedura.

1. Com **>**, selecione "Cooking time end" **⌚**.
2. Com o seletor rotativo, regule a hora de fim da cozedura desejada.
3. Para confirmar, prima **✓**.
- ✓ O visor mostra uma indicação em que está regulado um fim do tempo de cozedura.
4. Para confirmar, prima **✓**.
5. Para iniciar, prima **▶**.
- ✓ O aparelho entra no modo de espera. O visor mostra o modo de funcionamento, a potência do grelhador, o tempo de cozedura e o tempo restante até à hora de início.
- ✓ O aparelho liga-se à hora calculada e desliga-se automaticamente depois de o tempo de cozedura terminar.
- ✓ Depois de decorrido o tempo de cozedura, o aparelho desliga-se. Soa um sinal. Se premir **✓**, abrir a porta do aparelho ou colocar o seletor de função em **0**, pode desligar antecipadamente o sinal. O funcionamento está terminado.

Alterar o tempo de cozedura

1. Prima **II**.
2. Com **>**, selecione "Cooking time" **⌚**.
3. Com o seletor rotativo, regule o tempo de cozedura pretendido.
4. Para confirmar, prima **✓**.
5. Para iniciar, prima **▶**.

Alterar o fim do tempo de cozedura

1. Prima **II**.
2. Com **>**, selecione "Cooking time end" **⌚**.
3. Com o seletor rotativo, regule a hora de fim da cozedura desejada.
4. Para confirmar, prima **✓**.
5. Para iniciar, prima **▶**.

Apagar as regulações

- ▶ Prima **X**.

Cancelar a operação por completo

- ▶ Rode o seletor de função para **0**.

12 Automatic programmes

Os programas automáticos auxiliam na preparação de diversos pratos e selecionam automaticamente as regulações ideais.

12.1 Indicações relativas a Automatic programmes

Para obter um resultado de cozedura perfeito, observe estas indicações:

- Utilize apenas alimentos em perfeito estado.
- Retire os alimentos da embalagem e pese-os. Se não for possível regular o peso exato no aparelho, arredonde-o para cima ou para baixo.
- Utilize apenas recipientes resistentes ao calor e próprios para micro-ondas, p. ex., de vidro ou cerâmica.
- Coloque os alimentos no interior do aparelho frio.
- Não é possível regular pesos fora da faixa de peso.

- No caso de muitos alimentos, soará um sinal após algum tempo. Vire o alimento ou mexa-o.

Descongela

- Congele os alimentos a -18 °C, planos e nas porções certas.
- Coloque os alimentos congelados num recipiente raso, p. ex., num prato de vidro ou de porcelana.
- Os alimentos podem não estar totalmente descongelados após o fim do programa. No entanto, os alimentos podem continuar a ser preparados sem problemas.
- Deixe os alimentos descongelados repousar mais 15 a 90 minutos para uniformizar a temperatura.
- Ao descongelar carne ou aves produz-se líquido. Ao virar, remova o líquido. Não reutilize o líquido nem o deixe entrar em contacto com outros alimentos.

- Pão e pãezinhos endurecem rapidamente. Descongele apenas a quantidade necessária.
- Coloque os pãezinhos congelados no forno. Só são adequados pãezinhos pré-cozinhados.
- A carne picada que já está descongelada deve ser retirada depois de ter sido virada.
- Coloque a ave inteira sobre o recipiente, primeiro com a parte do peito e, no caso de pedaços de aves, com a parte da pele.

Legumes

- Legumes frescos: cortar em pedaços do mesmo tamanho. Por cada 100 g, acrescente uma colher de sopa de água.
- Legumes congelados: são apenas adequados legumes branqueados e não pré-cozinhados. Os legumes ultracongelados com molhos à base de natas não são adequados. Adicione 1 a 3 colheres de sopa de água. Não acrescente água para preparar espinafres ou couve roxa.

Batatas

- Batatas cozidas: corte em pedaços do mesmo tamanho. Por cada 100 g, acrescente duas colheres de sopa de água e um pouco de sal.
- Batatas cozidas, com pele: utilize batatas com a mesma espessura. Lave-as e pique a casca. Coloque as batatas húmidas num recipiente, sem adicionar água.
- Batatas assadas no forno: utilize batatas com a mesma espessura. Lave-as, seque-as e pique a casca.

Arroz

- Não utilize arroz integral ou arroz em sacos de cozinhar.
- Adicione duas vezes a duas vezes e meia a quantidade de água ao arroz.

Aves

- Utilize apenas pedaços de frango à temperatura do frigorífico.
- Pique a pele pontualmente com um garfo.
- Coloque o frango em pedaços no recipiente com a pele virada para cima.

12.2 Tempo de repouso

Algumas refeições necessitam ainda de um período de repouso no interior do aparelho, após o fim do programa.

Prato	Tempo de repouso
Legumes	aprox. 5 minutos
Batatas	aprox. 5 minutos Escoar previamente a água que se formou.
Arroz	aprox. 5-10 minutos

12.4 Tabela de programas

Os programas permitem-lhe preparar alimentos de forma simples. Basta seleccionar o programa e introduzir o peso dos alimentos. O programa encarrega-se de realizar a regulação ideal.

12.3 Regular um programa

1. Com o seletor de função, regule um modo de funcionamento qualquer.
O seletor de função não pode estar posicionado em ☞ ou S.
2. Para mostrar os programas automáticos, prima **III**.
3. Para confirmar, prima **✓**.
✓ O visor mostra o primeiro programa.
4. Selecione o programa desejado com o seletor rotativo.
5. Com **↵**, selecione a função **☞**.
6. Regule o peso com o seletor rotativo.
7. Para confirmar, prima **✓**.
8. Para iniciar, prima **▶**.
✓ O aparelho entra em funcionamento. O tempo de duração transcorre de forma visível.
✓ Decorrido o tempo de duração, soa um sinal. Se premir **✓**, abrir a porta do aparelho ou colocar o seletor de função em **0**, pode desligar antecipadamente o sinal. O funcionamento está terminado.

Mostrar sugestões

1. Para mostrar sugestões sobre os recipientes, os acessórios ou os níveis de inserção, prima **☞**.
2. Para sair da indicação, prima **✓**.

Mostrar indicações

Em caso de informações importantes e ações surge **i**[®]

1. Para mostrar indicações relativas à preparação, prima **i**.
2. Para sair da indicação, prima **✓**.

Notas

- No caso de alguns pratos, são apresentadas, durante a confeção, indicações no visor para virar ou mexer. Siga as indicações.
Se não virar ou mexer os alimentos, o programa continua até ao fim.
- Abrindo a porta do aparelho, o funcionamento para. Depois de fechar a porta do aparelho, retome o funcionamento com **▶**.

Interromper o funcionamento

1. Para interromper o funcionamento, prima **III**.
2. Para prosseguir o funcionamento, prima **▶**.

Cancelar o funcionamento

- ▶ Para cancelar o funcionamento e eliminar as regulações, rode o seletor de função para **0**.

Nota: O ventilador pode continuar a trabalhar mesmo com a porta aberta. Isso é normal.

Descongelar

Prato	Alimentos adequados	Faixa de peso em kg	Recipiente ou acessório, nível de inserção
Bread and cake ¹	Pão, inteiro, redondo ou alongado, pão em fatias, bolos de massa batida, bolos de massa leve, bolos de fruta, bolos sem cobertura, natas ou gelatina	0,20 – 1,50	Recipiente raso, aberto Base do aparelho
Meat and poultry ¹	Assados, pedaços de carne planos, carne picada, frango e pato	0,20 – 2,00	Recipiente raso, aberto Base do aparelho
Fish ¹	Peixe inteiro, filetes de peixe e postas de peixe	0,10 – 1,00	Recipiente raso, aberto Base do aparelho

¹ Ter atenção ao sinal para virar os alimentos.

Cozinhar

Prato	Alimentos adequados	Faixa de peso em kg	Recipiente ou acessório, nível de inserção
Fresh vegetables ¹	Couve-flor, brócolos, cenouras, rábano, alho francês, pimentos, curgetes	0,15 – 1,00	Recipiente fechado Base do aparelho
Frozen vegetables ¹	Couve-flor, brócolos, cenouras, rábano, couve roxa, espinafres	0,15 – 1,00	Recipiente fechado Base do aparelho
Boiled potatoes ¹	Batatas cozidas, batatas cozidas com pele, batatas aos pedaços de tamanho igual	0,20 – 1,00	Recipiente fechado Base do aparelho
Rice ¹	Arroz, arroz agulha	0,05 – 0,30	Recipiente alto, fechado Base do aparelho
Baked potatoes	Batatas consistentes, de consistência média ou farinhentas, aprox. 6 cm de espessura	0,20 – 1,50	Grelha Base do aparelho

¹ Ter atenção ao sinal para mexer os alimentos.

Cozinhar com combinado

Prato	Alimentos adequados	Faixa de peso em kg	Recipiente ou acessório, nível de inserção
Frozen lasagne	Lasanha à bolonhesa	0,30 – 1,00	Recipiente aberto Base do aparelho
Fresh chicken portions	Pernas de frango, meio frango	0,50 – 1,80	Tabuleiro de vidro e grelha Base do aparelho

13 Receitas personalizadas

Pode guardar, gravar ou programar até 50 receitas personalizadas. Pode atribuir um nome às suas receitas, para que possa aceder às mesmas de forma rápida e confortável sempre que precisar.

13.1 Gravar receita

Pode regular consecutivamente e, ao mesmo tempo, gravar até 5 fases.

- Regule a potência desejada do micro-ondas ou o grelhador com o seletor de função.
- ✓ O visor exibe **W**.
- Prima **W** e selecione "Individual recipes" com o seletor rotativo.
- Para confirmar, prima **✓**.

- Com o seletor rotativo, selecione um espaço de memória livre.
- Prima **REC**.
- Regule o tempo de duração ou a potência do grelhador com o seletor rotativo.
- Para iniciar, prima **▶**.
- ✓ O aparelho grava a primeira fase e o tempo de duração começa a decrescer visivelmente. Pode gravar mais uma fase depois de o tempo de duração ter terminado. Para terminar antecipadamente a fase, prima **■**.
- Se necessário, selecione uma das opções:
 - Prima **↵** para guardar a receita e introduza um nome em ABC.
 - "Introduzir nome", Página 17

- Para cancelar e não guardar a receita, prima **X**.
 - Para prosseguir com a gravação, execute os seguintes passos.
9. Para prosseguir com a gravação, prima **REC**.
 10. Regule a potência desejada do micro-ondas ou o grelhador com o seletor de função.
 11. Regule o tempo de duração ou a potência do grelhador com o seletor rotativo.
 12. Para iniciar, prima **▶**.
 - ✓ Com o grelhador, o aparelho regista o tempo de cozedura.
 13. Para terminar esta fase, prima **■**.
 - ✓ O aparelho guarda esta fase juntamente com o tempo de cozedura.
 14. Se necessário, selecione uma das opções:
 - Prima **↵** para guardar a receita e introduza um nome em ABC.
→ "Introduzir nome", *Página 17*
 - Para cancelar e não guardar a receita, prima **X**.
 - Para prosseguir com a gravação, repita os passos anteriores.

Notas

- Se abrir a porta do aparelho, terminará a gravação da fase.
- Pode operar o aparelho no funcionamento combinado.
→ "MicroCombi", *Página 13*

13.2 Programar receita

Pode programar e guardar até 5 fases da preparação.

1. Regule a potência desejada do micro-ondas ou o grelhador com o seletor de função.
 - ✓ O visor exibe **■**.
2. Prima **■** e selecione "Individual recipes" com o seletor rotativo.
3. Para confirmar, prima **✓**.
4. Com o seletor rotativo, selecione um espaço de memória livre.
5. Prima **↵**.
6. Introduza um nome em "ABC". → *Página 17*
7. Prima **↵**.
8. Selecione a primeira fase com **▶**.
 - ✓ O aparelho mostra o tipo de aquecimento regulado. Com o seletor de função pode alterar o tipo de aquecimento. É possível a utilização em funcionamento combinado. → *Página 13*
9. Regule o tempo de duração ou a potência do grelhador com o seletor rotativo.
10. Selecione a partir de uma das seguintes opções:
 - Para selecionar a fase seguinte, prima **▶**.
 - Quando a preparação estiver completa, termine a introdução.
11. Selecione a partir de uma das seguintes opções:
 - Para guardar, prima **✓**.
 - Para cancelar e não guardar, prima **X**.

13.3 Introduzir nome

1. Introduza o nome da receita em "ABC".
2. Selecione a letra com o seletor rotativo.
Uma nova palavra começa sempre com maiúscula. Estão disponíveis caracteres latinos, determinados caracteres especiais e algarismos.
3. Para posicionar o cursor para a direita, prima **▶A** por breves instantes.

4. Para ativar caracteres especiais, prima **▶A** prolongadamente.
5. Para inserir uma quebra, prima **▶A** duas vezes.
6. Para posicionar o cursor para a direita, prima **▶A** por breves instantes.
7. Para mudar para caracteres normais, prima **▶A** prolongadamente.
8. Para inserir uma quebra, prima **▶A** duas vezes.
9. Para apagar uma letra, prima **✕**.
10. Selecione a partir de uma das seguintes opções:
 - Para guardar, prima **✓**.
 - Para cancelar e não guardar, prima **X**.

13.4 Iniciar receita

1. Com o seletor de função, selecione um tipo de aquecimento qualquer.
 - ✓ O visor exibe **■**.
2. Prima **■** e selecione "Individual recipes" com o seletor rotativo.
3. Para confirmar, prima **✓**.
4. Com o seletor rotativo, selecione a receita pretendida.
5. Para iniciar, prima **▶**.
 - ✓ O aparelho entra em funcionamento e o tempo de duração decresce visivelmente.
 - ✓ O visor exibe as regulações das fases na barra do visor.

Nota: Enquanto a receita estiver em curso pode, com o seletor rotativo, alterar a potência do grelhador no caso do grelhador e o tempo de duração no caso de uma potência do micro-ondas. Isto não altera a receita guardada.

13.5 Alterar receita

Pode alterar as regulações de uma receita guardada ou programada.

1. Com o seletor de função, selecione um tipo de aquecimento qualquer.
 - ✓ O visor exibe **■**.
2. Prima **■** e selecione "Individual recipes" com o seletor rotativo.
3. Para confirmar, prima **✓**.
4. Com o seletor rotativo, selecione a receita pretendida.
5. Prima **↵**.
6. Selecione a fase pretendida com **▶**.
 - ✓ O visor mostra as regulações. Pode alterar as regulações com o seletor rotativo ou com o seletor de função.
7. Selecione a partir de uma das seguintes opções:
 - Para guardar, prima **✓**.
 - Para cancelar e não guardar, prima **X**.

13.6 Eliminar receita

1. Com o seletor de função, selecione um tipo de aquecimento qualquer.
 - ✓ O visor exibe **■**.
2. Prima **■** e selecione "Individual recipes" com o seletor rotativo.
3. Para confirmar, prima **✓**.
4. Com o seletor rotativo, selecione a receita pretendida.
5. Elimine a receita com **C**.

6. Para confirmar, prima ✓.

14 Funções do temporizador

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

14.1 Chamar o menu do temporizador

Requisitos

- O aparelho está ativado.
- O seletor de função está em 0 ou ⌚.
- ▶ Prima ⌚.
- ✓ Surge o menu do temporizador.

Notas

- Se rodar o seletor de função para um tipo de aquecimento ou uma regulação base S, com o temporizador de curta duração ou o cronómetro em funcionamento, surge uma indicação no visor. Prima ✓ para confirmar a indicação e interrompa o funcionamento do temporizador de curta duração ou do cronómetro. O aparelho está pronto a funcionar.
- Para prosseguir o funcionamento do temporizador de curta duração ou do cronómetro, rode o seletor de função para 0 ou ⌚.
- Pode utilizar o temporizador de curta duração e o cronómetro em simultâneo.
- Se o seletor de função estiver em 0, o visor só mostra o temporizador de curta duração.
- Se o seletor de função estiver em ⌚, o visor mostra o temporizador de curta duração e o cronómetro.

14.2 Temporizador de curta duração

O temporizador de curta duração só funciona enquanto não regular outra função. Pode introduzir, no máximo, 90 minutos.

Regular o temporizador de curta duração

1. Chamar o menu do temporizador.
 - ✓ O visor exibe "Timer" ⌚.
2. Com o seletor rotativo, regule o tempo de duração pretendido.
3. Para iniciar, prima ▶.
 - ✓ O aparelho fecha o menu do temporizador e o tempo começa a contar.
 - ✓ O visor exibe ⌚ e o tempo em contagem decrescente.
 - ✓ Decorrido o tempo de duração, soa um sinal. Se premir ✓, pode desligar antecipadamente o sinal.

Dica: Para sair do menu do temporizador, prima X. As regulações serão perdidas.

Parar o alarme de curta duração

1. Prima ⌚.
2. Com >, seleccionar o "Timer" ⌚ e premir II.
3. Para permitir que o alarme de curta duração prossiga, prima ▶.

Desligar o alarme de curta duração antes de terminar o tempo

1. Prima ⌚.
2. Com >, seleccionar o "Timer" ⌚ e premir C.

14.3 Cronómetro

O cronómetro só funciona enquanto não regular outra função. O cronómetro conta dos 0 segundos até aos 90 minutos.

Com a função de pausa pode pausar, temporariamente, o cronómetro.

Iniciar o cronómetro

1. Prima ⌚.
2. Com >, selecione a "Stopwatch" ⌚.
3. Para iniciar, prima ▶.
 - ✓ O aparelho fecha o menu do temporizador e o tempo começa a contar.
 - ✓ O visor exibe ⌚ e o tempo em contagem decrescente.

Parar o cronómetro

1. Prima ⌚.
2. Com >, selecione a "Stopwatch" ⌚.
3. Prima II.
 - ✓ O tempo para e o símbolo muda para Iniciar ▶.
4. Para iniciar o cronómetro, prima ▶.
 - ✓ O tempo continua a contar. Ao atingir os 90 minutos, a indicação começa a pulsar e soa um sinal. Se premir ✓, pode desligar o sinal.
 - ✓ ⌚ no visor apaga-se e o processo está concluído.

Desligar o cronómetro

1. Prima ⌚.
2. Com >, selecione a "Stopwatch" ⌚.
3. Prima C.

15 Fecho de segurança para crianças

Bloqueie o seu aparelho para que as crianças não o ativem por descuido ou alterem as regulações.

15.1 Ativar o fecho de segurança para crianças

Requisitos

- O fecho de segurança para crianças está regulado para "Available" nas regulações base.
- O seletor de função está em 0.
- ▶ Mantenha  premido durante aprox. 6 segundos.
- ✓ Surge a indicação de stand-by e o visor mostra .

Nota: Se, com o fecho de segurança para crianças ativado, ocorrer uma falha de corrente, o fecho de segurança para crianças pode estar desativado quando voltar a haver corrente.

15.2 Desativar o fecho de segurança para crianças

Requisito: O seletor de função está em 0.

- ▶ Mantenha  premido durante aprox. 6 segundos.

16 Regulações base

Pode ajustar as regulações base do seu aparelho às suas necessidades.

16.1 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.

Símbolo	Regulação base	Regulações	Explicação
	Brilho	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 ▪ 2 ▪ 3 ▪ 4 ▪ 5¹ ▪ 6 ▪ 7 ▪ 8 	Regular a luminosidade do visor.
	Indicação de stand-by	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ligado¹ <ul style="list-style-type: none"> - Hora - Hora + logótipo GAGGENAU - Data - Data + logótipo GAGGENAU - Hora + data - Hora + data + logótipo GAGGENAU ▪ Desligado 	Regular o aspeto da indicação de stand-by. Desligado: com esta regulação baixa o consumo em estado de vigília do seu aparelho. Ligado: poderá regular várias indicações. Confirmar "On" com  e regule a indicação pretendida com o seletor rotativo.
	Indicação no visor	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reduzido¹ ▪ Padrão 	Reduzido: após um curto período de tempo, o visor já só exibe o mais importante.
	Cor do painel tátil	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cinzento¹ ▪ Branco 	Regular a cor dos símbolos nas zonas táteis.
	Som do painel tátil	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Som 1¹ ▪ Som 2 ▪ Desligado 	Regular o sinal sonoro emitido quando de toca numa zona tátil.
	Volume do som da zona tátil	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 ▪ 2 ▪ 3 ▪ 4 ▪ 5¹ ▪ 6 ▪ 7 ▪ 8 	Regular o volume do som da zona tátil.

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

Símbolo	Regulação base	Regulações	Explicação
	Volume do sinal	<ul style="list-style-type: none"> ■ 1 ■ 2 ■ 3 ■ 4 ■ 5¹ ■ 6 ■ 7 ■ 8 	Regular o volume do sinal sonoro.
	Formato da hora	<ul style="list-style-type: none"> ■ AM/PM ■ 24 h¹ 	Regular a indicação da hora no formato de 12 horas ou de 24 horas.
	Hora	Hora atual	Acertar a hora.
	Mudança da hora	<ul style="list-style-type: none"> ■ Manual¹ ■ Automático 	Automático: a hora muda automaticamente ao mudar da hora de verão para a hora de inverno. Defina quando deverá ser efetuada a mudança para, respetivamente, a hora de verão e a hora de inverno.
	Formato da data	<ul style="list-style-type: none"> ■ D.M.A¹ ■ D/M/A ■ M/D/A 	Regular o formato da data.
	Data	Data atual	Acertar a data atual. Para alternar entre ano, mês e dia, premir ➤.
	Idioma	Ver seleção no aparelho	Definir o idioma em que aparece o texto. Nota: Se mudar o idioma, o sistema reinicia. Este procedimento demora alguns segundos. Em seguida, as regulações base estão fechadas.
	Definições de fábrica	Repor as definições de fábrica do aparelho	Notas <ul style="list-style-type: none"> ■ A reposição das definições de fábrica apaga as receitas personalizadas. ■ Após a reposição das definições de fábrica surge o menu "Primeiras regulações". Para repor as definições de fábrica do aparelho, prima ✓. Para cancelar, prima ✕.
	Modo de demonstração	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ligado ■ Desligado¹ 	O modo de demonstração serve apenas para fins de apresentação. O aparelho não aquece no modo de demonstração, mas todas as outras funções estão disponíveis. Ativar "Off" para o funcionamento normal. A regulação só é possível nos primeiros 3 minutos após a ligação do aparelho.
	Fecho de segurança para crianças	<ul style="list-style-type: none"> ■ Não disponível¹ ■ Disponível 	Disponível: o fecho de segurança para crianças está disponível. → "Fecho de segurança para crianças", Página 19

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

16.2 Alterar as regulações base

1. Rode o seletor de função para S.
2. Com o selector rotativo, selecione a regulação base pretendida.
3. Prima _.

4. Com o selector rotativo, regule a regulação base.
5. Guardar com ✓ ou cancelar com ✕.
✓ Sai-se da regulação base atual.
6. Para sair das regulações base, rode o seletor de função para 0.

17 Assistente de limpeza

17.1 Regular o assistente de limpeza

1. Deite algumas gotas de detergente numa chávena com água.

2. Para evitar a ebulição retardada, coloque uma colher na chávena.
3. Coloque a chávena no centro do interior do aparelho.

4. Regule uma potência do micro-ondas de 600 W.
5. Regule um tempo de duração de 5 minutos.
6. Inicie o funcionamento.
7. Decorrido o tempo de duração, mantenha a porta fechada por mais 3 minutos.

8. Limpe o interior do aparelho com um pano macio.
9. Deixe secar o interior do aparelho com a porta aberta.

18 Limpeza e manutenção

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

18.1 Produto de limpeza

Utilize apenas produtos de limpeza adequados.

⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!

A penetração de humidade pode provocar choques elétricos.

- ▶ 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 utilize 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.
- ▶ Apenas utilizar produtos limpa-vidros, produtos de limpeza de aço inoxidável e o raspador para vidros, se as instruções de limpeza os recomendarem para a peça em causa.

O sal contido em panos esponja novos pode danificar as superfícies.

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

Consulte nas instruções de limpeza individuais que produtos de limpeza são adequados para cada uma das superfícies e peças.

18.2 Limpar o aparelho

Limpe o aparelho conforme especificado, para que as diferentes peças e superfícies não sejam danificadas devido a uma limpeza errada ou a produtos de limpeza inadequados.

⚠ 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.

⚠ 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 aparelho, pois poderá riscar a superfície.

1. Observe as indicações relativas aos produtos de limpeza. → *Página 21*
2. Respeite as indicações relativas à limpeza dos componentes do aparelho ou de superfícies.
3. Salvo indicação contrária:
 - Limpe os componentes do aparelho com uma solução quente à base de detergente e um pano multiusos.
 - Seque com um pano macio.

18.3 Limpar a frente do aparelho

ATENÇÃO!

Uma limpeza incorreta pode danificar a parte frontal do aparelho.

- ▶ Não limpe com limpa-vidros, com raspador metálico ou com raspadores para vidros.
- ▶ Para evitar corrosão em frentes de aço inoxidável, remova de imediato manchas de calcário, manchas de gordura, manchas de amido e manchas de clara de ovo.
- ▶ Nas superfícies em aço inoxidável, utilize um produto de conservação específico para aço inoxidável para superfícies quentes.

1. Observe as indicações relativas aos produtos de limpeza. → *Página 21*
2. Limpe a frente do aparelho com uma solução quente à base de detergente e um pano multiusos.

Nota: Podem ocorrer pequenas diferenças de cor na frente do aparelho provocadas por diversos materiais, p. ex., vidro, plástico ou metal.

3. Em frentes de aparelho de aço inoxidável, aplique uma camada fina de produto de conservação de aço inoxidável com um pano macio. Os produtos de conservação de aço inoxidável podem ser adquiridos junto da Assistência técnica ou no comércio especializado.
4. Secar com um pano macio.

18.4 Limpar alumínio

1. Limpe com um produto de limpar vidros suave.
2. Passe com um pano próprio para a limpeza de vidros ou com um pano de microfibras que não largue fios, na horizontal e sem exercer pressão.

18.5 Limpar o interior do aparelho

ATENÇÃO!

Uma limpeza incorreta pode danificar o interior do aparelho.

- ▶ Não utilize spray para fornos, produtos abrasivos ou outros produtos limpa-fornos agressivos.

Nota:

Se estiver muito sujo, utilizar gel para limpeza de fornos (número de referência 00311859 junto da assistência técnica ou na loja online).

- Não deixar entrar em contacto com os vedantes na porta e na lâmpada
- Deixar atuar durante 12 horas, no máximo
- Não utilizar em superfícies quentes
- Enxaguar bem com água
- Respeite as instruções do fabricante

1. Observe as indicações relativas aos produtos de limpeza. → *Página 21*
2. Limpe com solução quente à base de detergente ou água com vinagre.
3. Em caso de forte sujidade, utilize um produto limpa-fornos próprio para superfícies de aço inoxidável. Utilize o produto limpa-fornos apenas com o interior do aparelho frio.

Dica: Para eliminar odores desagradáveis, aqueça uma chávena de água com alguns gotas de sumo de limão durante 1 a 2 minutos na potência máxima do micro-ondas. Para evitar uma ebulição retardada, coloque sempre uma colher no recipiente.

4. Limpe o interior do aparelho com um pano macio.
5. Deixe secar o interior do aparelho com a porta aberta.

18.6 Limpar o painel de comandos

ATENÇÃO!

Uma limpeza incorreta pode danificar o painel de comandos.

- ▶ Nunca limpe o painel de comandos de forma a ficar molhado.
1. Observe as indicações relativas aos produtos de limpeza. → *Página 21*
 2. Limpe o painel de comandos com um pano de microfibras ou um pano macio húmido.
 3. Secar com um pano macio.

18.7 Limpar os vidros da porta

ATENÇÃO!

Uma limpeza incorreta pode danificar os vidros da porta.

- ▶ Não utilize raspadores para vidros.

1. Observe as indicações relativas aos produtos de limpeza. → *Página 21*
2. Limpe os vidros da porta com um pano multiusos húmido e um produto limpa-vidros.

Nota: Sombras nos vidros da porta, semelhantes a estrias, são reflexos luminosos da iluminação do interior do aparelho.

3. Secar com um pano macio.

18.8 Limpar o vedante da porta

Não remover o vedante da porta.

ATENÇÃO!

Uma limpeza incorreta pode danificar o vedante da porta.

- ▶ Não limpe com um raspador metálico ou com um raspador para vidros.
- ▶ Não utilizar produtos de limpeza abrasivos.

1. Observe as indicações relativas aos produtos de limpeza. → *Página 21*
2. Limpe o vedante da porta com uma solução quente à base de detergente e um pano multiusos macio.
3. Secar com um pano macio.

18.9 Limpeza dos acessórios

1. Observe as indicações relativas aos produtos de limpeza. → *Página 21*
2. Amoleça os resíduos de alimentos queimados com um pano multiusos húmido e solução quente à base de detergente.
3. Limpe bem os acessórios com uma solução quente à base de detergente e um pano multiusos ou uma escova de limpeza.
4. Limpe a grelha com produto de limpeza para aço inoxidável ou na máquina de lavar loiça. Em caso de forte sujidade, utilize uma bobina de aço inoxidável ou um produto limpa-fornos.
5. Secar com um pano macio.

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.
→ "Assistência Técnica", *Página 24*

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.	<p>A ficha do cabo de alimentação não está inserida.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ligue o aparelho à corrente elétrica. <hr/> <p>O fusível na caixa de fusíveis foi acionado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verifique o fusível na caixa de fusíveis. <hr/> <p>Faltou a alimentação elétrica.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Verifique se a iluminação ambiente ou outros aparelhos no mesmo espaço estão a funcionar. <hr/> <p>Falha de funcionamento</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue o disjuntor no quadro elétrico. 2. Ligue o disjuntor passados aprox. 10 segundos. 3. Se a anomalia voltar a ocorrer, contacte a assistência técnica.
Não é possível colocar o aparelho em funcionamento.	<p>A porta do aparelho não está totalmente fechada.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Feche a porta do aparelho.
As refeições aquecem mais lentamente do que anteriormente.	<p>Está regulada uma potência do micro-ondas demasiado baixa.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Regule uma potência do micro-ondas mais elevada. → "Micro-ondas", <i>Página 11</i> <hr/> <p>Foi introduzida no aparelho uma quantidade maior do que o habitual.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Regule um tempo de duração mais longo. Para o dobro da quantidade necessita do dobro do tempo. <hr/> <p>Os alimentos estão mais frios do que o habitual.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vire ou mexa os alimentos de vez em quando.
Não é possível usar o aparelho ligado, no visor surge  .	<p>O fecho de segurança para crianças está ativado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Desative o fecho de segurança para crianças. → "Desativar o fecho de segurança para crianças", <i>Página 19</i>
O aparelho não aquece e no visor surge  .	<p>O modo de demonstração está ativado.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Desativar o modo de demonstração. → "Regulações base", <i>Página 19</i>
A iluminação do interior do aparelho não funciona.	<p>A lâmpada de halogéneo está fundida.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Contacte a Assistência Técnica. → "Assistência Técnica", <i>Página 24</i>

19.2 Indicações no painel de indicações

Avaria	Causa e diagnóstico
No visor aparece a mensagem de erro "Exxx"	<p>Ocorreu um erro.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Desligue o aparelho e volte a ligá-lo. <ul style="list-style-type: none"> ✓ 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", <i>Página 24</i>

19.3 Falha de corrente

O seu aparelho consegue ultrapassar uma falha de corrente de alguns segundos. O funcionamento é retomado.

Se a falha de corrente durar mais tempo e o aparelho tenha estado em funcionamento, o visor mostra uma mensagem. O funcionamento está interrompido. Após

a falha de corrente, poderá voltar a pôr o aparelho em funcionamento como habitualmente. Para o efeito, rode o seletor de função para a posição zero.

→ "Primeira colocação em funcionamento", *Página 10*

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

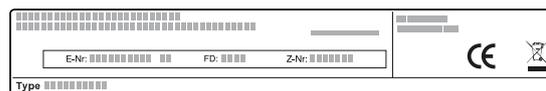
Pode obter informações detalhadas sobre o período e as condições de garantia no seu país junto da nossa Assistência Técnica, do comerciante ou na nossa página web.

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.

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 pratos. Adaptámos as recomendações na perfeição ao seu aparelho.

22.1 Como proceder da melhor forma

Aqui ficará a saber como proceder, passo a passo, para tirar o máximo proveito das recomendações de regulação. Receberá indicações a respeito de muitas refeições, com informações e dicas, para uma utilização e regulação ideais do aparelho.

Dica

Indicações de preparação

- As regulações recomendadas aplicam-se sempre ao interior do aparelho frio e vazio.
- Os tempos indicados nas visões gerais são meros valores de referência. Dependem da qualidade e da composição dos alimentos.

⚠ AVISO – Risco de escaldadura!

Ao retirar o acessório, o líquido quente pode verter.

- ▶ Retire cuidadosamente acessórios quentes apenas com uma luva de forno.
1. Antes da utilização, retire do interior do aparelho os recipientes de que não necessita.
 2. Selecione um alimento pretendido a partir das recomendações de regulação.

3. Coloque o alimento num recipiente adequado.
4. Coloque o recipiente no centro da base do aparelho.
Desta forma, as micro-ondas conseguem chegar aos alimentos por todos os lados.
5. Regule o aparelho de acordo com as recomendações de regulação.
Regule primeiro o tempo de duração mais curto. Se for necessário, prolongue o tempo de duração.
6. Ao retirar recipientes quentes do interior do aparelho, utilize pegas.

22.2 Descongelação automática

O seu aparelho permite-lhe descongelar alimentos ultracongelados.

Dicas para congelar, aquecer e cozinhar com micro-ondas

Tenha em atenção estas dicas para obter bons resultados ao descongelar, aquecer e cozinhar com micro-ondas.

Problemas	Dica
Pretende preparar uma quantidade diferente da indicada na tabela.	<p>Prolongue ou diminua os tempos de cozedura, de acordo com as seguintes fórmulas:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ o dobro da quantidade = quase o dobro do tempo ■ Metade da quantidade = metade do tempo

Descongelar com micro-ondas

Nota:

Indicações de preparação

- Congelar os alimentos planos.
- Utilize recipientes abertos e próprios para micro-ondas.
- Coloque o recipiente na base do aparelho.
- Entretanto, mexa ou vire os alimentos 2 ou 3 vezes. Ao virar, remova o líquido resultante da descongelação.
- Ao descongelar carne ou aves produz-se líquido. Ao virar, remova o líquido. Não o reutilize nem o deixe entrar em contacto com outros alimentos.
- A carne picada que já está descongelada deve ser retirada depois de ter sido virada.
- Ao virar, separar as partes descongeladas.
- Cobre partes sensíveis, como pernas e asas de frango ou rebordos gordos de assados, com pequenos pedaços de folha de alumínio. A folha não pode tocar nas paredes do aparelho. Retire a folha de alumínio a meio do tempo de descongelação.
- Deixe os alimentos descongelados mais 10 a 60 minutos no aparelho desligado, para a temperatura se uniformizar. No caso das aves, pode retirar então as miudezas.

Alimentos	Peso	Potência do micro-ondas	Tempo de duração
Carne inteira, com e sem osso	800 g	1. 180 W	1. 15 min ¹
		2. 90 W	2. 15 – 25 min
Carne inteira, com e sem osso	1000 g	1. 180 W	1. 20 min ¹
		2. 90 W	2. 20 – 30 min
Carne inteira, com e sem osso	1500 g	1. 180 W	1. 25 min ¹
		2. 90 W	2. 25 – 30 min
Carne em pedaços ou fatias	200 g	1. 180 W	1. 5 – 8 min ²
		2. 90 W	2. 5 – 10 min
Carne em pedaços ou fatias	500 g	1. 180 W	1. 8 – 11 min ²
		2. 90 W	2. 10 – 15 min
Carne em pedaços ou fatias	800 g	1. 180 W	1. 10 min ²
		2. 90 W	2. 10 – 15 min
Carne mista picada	200 g	90 W	10 – 15 min ¹
Carne mista picada	500 g	1. 180 W	1. 5 min ¹
		2. 90 W	2. 10 – 15 min
Carne mista picada	800 g	1. 180 W	1. 10 min ¹
		2. 90 W	2. 15 – 20 min
Aves ou pedaços de aves	600 g	1. 180 W	1. 8 min ¹
		2. 90 W	2. 10 – 15 min
Aves ou pedaços de aves	1200 g	1. 180 W	1. 15 min ¹
		2. 90 W	2. 20 – 25 min
Filete de peixe, posta de peixe ou fatias de peixe	400 g	1. 180 W	1. 5 min ²
		2. 90 W	2. 10 – 15 min

¹ Virar várias vezes o alimento.

² Ao virar, separar as partes descongeladas.

³ Mexer cuidadosamente, de vez em quando, o alimento.

⁴ Remover a embalagem por completo.

⁵ Descongele apenas bolos sem cobertura, natas, gelatina ou creme.

⁶ Separar os pedaços de bolo uns dos outros.

Alimentos	Peso	Potência do micro-ondas	Tempo de duração
Peixe inteiro	300 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min ¹ 2. 10 – 15 min
Peixe inteiro	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min ¹ 2. 15 – 20 min
Legumes, p. ex., ervilhas	300 g	180 W	10 – 15 min ³
Fruta, p. ex. framboesas	300 g	180 W	6 – 9 min ³
Fruta, p. ex. framboesas	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min ³ 2. 5 – 10 min
Manteiga, descongelar ⁴	125 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 min 2. 1 – 2 min
Manteiga, descongelar ⁴	250 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 min 2. 2 – 4 min
Pão inteiro	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min ¹ 2. 5 – 10 min
Pão inteiro	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 12 min ¹ 2. 10 – 20 min
Bolos, secos, p. ex. bolo de massa batida ^{5, 6}	500 g	90 W	10 – 15 min
Bolos, secos, p. ex. bolo de massa batida ^{5, 6}	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 10 – 15 min
Bolos, suculentos, p. ex. bolos de fruta, cheesecakes ⁵	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 15 – 20 min
Bolos, suculentos, p. ex. bolos de fruta, cheesecakes ⁵	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 7 min 2. 15 – 20 min

¹ Virar várias vezes o alimento.

² Ao virar, separar as partes descongeladas.

³ Mexer cuidadosamente, de vez em quando, o alimento.

⁴ Remover a embalagem por completo.

⁵ Descongele apenas bolos sem cobertura, natas, gelatina ou creme.

⁶ Separar os pedaços de bolo uns dos outros.

Dicas para voltar a congelar, aquecer e cozinhar com micro-ondas

Tenha em atenção estas dicas para obter bons resultados ao descongelar, aquecer e cozinhar com micro-ondas.

Preocupação	Sugestão
O seu cozinhado está demasiado seco.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reduza o tempo de duração ou selecione uma potência do micro-ondas inferior. ▪ Adicione mais líquido e tape o alimento.
Após o fim do tempo, o prato ainda não está descongelado, aquecido ou cozinhado.	Prolongue o tempo de duração. As quantidades maiores e os cozinhados altos necessitam de mais tempo.

Preocupação	Sugestão
Após o fim do tempo, o seu cozinhado ainda não está pronto no interior, embora esteja demasiado quente por fora.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mexer de vez em quando. ▪ Reduza a potência do micro-ondas e prolongue o tempo de duração.
Após a descongelação, a sua carne ou aves ainda não está descongelada por dentro, embora já comece a ficar cozida por fora.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reduza a potência do micro-ondas. ▪ Vire várias vezes os alimentos descongelados grandes.

22.3 Aquecer

O seu aparelho permite-lhe aquecer alimentos.

Aquecer ou cozinhar alimentos ultracongelados com micro-ondas

Observe as recomendações de regulação para aquecer com micro-ondas.

Nota:

Indicações de preparação

- Utilize recipientes fechados próprios para micro-ondas. Para tapar também pode usar um prato ou uma cobertura para micro-ondas. Retire as refeições prontas da embalagem.
- Distribua os alimentos no recipiente de forma plana. Os alimentos planos levam menos tempo a cozinhar do que os mais altos.
- Coloque o recipiente na base do aparelho.
- Os alimentos libertam calor para o recipiente. O recipiente pode ficar muito quente. Utilize pegas de cozinha.
- Entretanto, mexa ou vire os alimentos 2 ou 3 vezes.
- Deixe repousar os alimentos durante 2 a 5 minutos após o aquecimento.
- O sabor próprio dos alimentos permanece inalterado. Reduza no sal e temperos.

Alimentos	Peso	Potência do micro-ondas	Tempo de duração
Menu, refeição confeccionada, refeição pronta com 2 – 3 componentes	300 – 400 g	600 W	8 – 13 min
Sopa	400 g	600 W	8 – 12 min
Guisados	500 g	600 W	10 – 15 min
Fatias ou pedaços de carne com molho, p. ex., carne de vaca estufada	500 g	600 W	10 – 15 min
Peixe, p. ex., filetes	400 g	600 W	10 – 15 min
Pratos de forno, p. ex., lasanha, cannelloni	450 g	600 W	10 – 15 min
Acompanhamentos, p. ex., arroz, massa ¹	250 g	600 W	3 – 7 min
Acompanhamentos, p. ex., arroz, massa ¹	500 g	600 W	8 – 12 min
Legumes, p. ex., ervilhas, brócolos, cenouras ¹	300 g	600 W	7 – 11 min
Legumes, p. ex., ervilhas, brócolos, cenouras ¹	600 g	600 W	14 – 17 min
Espinafres com natas ²	450 g	600 W	10 – 15 min

¹ Adicionar um pouco de líquido ao alimento.

² Cozinhar o alimento sem adição de água.

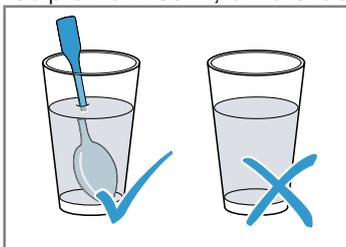
Aquecer com micro-ondas

Observe as recomendações de regulação para aquecer com micro-ondas.

⚠ 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.



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.

Nota:

Indicações de preparação

- Utilize recipientes fechados próprios para micro-ondas. Para tapar também pode usar um prato ou uma cobertura para micro-ondas. Retire as refeições prontas da embalagem.
- Coloque o recipiente na base do aparelho.
- Entretanto, mexa ou vire os alimentos 2 ou 3 vezes.
- Deixe repousar os alimentos durante 2 a 5 minutos após o aquecimento.
- Os alimentos libertam calor para o recipiente. O recipiente pode ficar muito quente. Utilize pegas de cozinha.

Alimentos	Peso	Potência do micro-ondas	Tempo de duração
Menu, refeição confeccionada, refeição pronta com 2 – 3 componentes		600 W	5 – 8 min
Bebidas ^{1, 2, 3}	125 ml	900 W	0:30 – 1 min
Bebidas ^{1, 2, 3}	200 ml	900 W	1 – 2 min
Bebidas ^{1, 2, 3}	500 ml	900 W	3 – 4 min
Comida para bebés, p. ex., biberões de leite ^{4, 5, 6}	50 ml	360 W	aprox. 0:30 min
Comida para bebés, p. ex., biberões de leite ^{4, 5, 6}	100 ml	360 W	0:30 – 1 min
Comida para bebés, p. ex., biberões de leite ^{4, 5, 6}	200 ml	360 W	1 – 2 min
Sopa, 1 tigela	175 g cada	600 W	1 – 2 min
Sopa, 2 tigelas	175 g cada	600 W	2 – 3 min
Carne com molho	500 g	600 W	7 – 10 min
Guisado	400 g	600 W	5 – 7 min
Guisado	800 g	600 W	7 – 8 min
Legumes, 1 dose	150 g	600 W	2 – 3 min
Legumes, 2 doses	300 g	600 W	3 – 5 min

¹ Colocar uma colher no copo.

² Não aquecer demasiado as bebidas alcoólicas.

³ Verificar, de vez em quando, o alimento.

⁴ Aquecer comida para bebés sem tetina ou tampa.

⁵ Agitar sempre bem o alimento depois de aquecer.

⁶ Verificar sempre a temperatura.

22.4 Cozinhar

O seu aparelho permite-lhe cozinhar refeições.

Cozinhar com micro-ondas

Nota:

Indicações de preparação

- Utilize recipientes fechados próprios para micro-ondas. Para tapar também pode usar um prato ou uma cobertura para micro-ondas. Retire as refeições prontas da embalagem.
- Distribua os alimentos no recipiente de forma plana. Os alimentos planos levam menos tempo a cozinhar do que os mais altos.
- Coloque o recipiente na base do aparelho.

- Os alimentos libertam calor para o recipiente. O recipiente pode ficar muito quente. Utilize pegas de cozinha.
- Deixe repousar os alimentos durante 2 a 5 minutos após o aquecimento.
- O sabor próprio dos alimentos permanece inalterado. Reduza no sal e temperos.

Alimentos	Peso	Potência do micro-ondas	Tempo de duração
Frango inteiro, fresco, sem miúdos ¹	1200 g	600 W	25 – 30 min
Filete de peixe, fresco	400 g	600 W	7 – 12 min
Legumes, frescos ^{2, 3, 4}	250 g	600 W	6 – 10 min
Legumes, frescos ^{2, 3, 4}	500 g	600 W	10 – 15 min
Batatas ^{2, 3, 4}	250 g	600 W	8 – 10 min
Batatas ^{2, 3, 4}	500 g	600 W	12 – 15 min
Batatas ^{2, 3, 4}	750 g	600 W	15 – 22 min
Arroz ⁵	125 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 4 – 6 min 2. 12 – 15 min
Arroz ⁵	250 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 6 – 8 min 2. 15 – 18 min
Doces, p. ex., pudim (instantâneo) ⁴	500 ml	600 W	5 – 8 min
Fruta, compota ⁴	500 g	600 W	9 – 12 min

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

² Corte os legumes em pedaços do mesmo tamanho.

³ Adicionar um pouco de água ao alimento.

⁴ Mexer cuidadosamente, de vez em quando, o alimento.

⁵ Adicione o dobro da quantidade de líquido.

Pudim instantâneo

AVISO – Risco de queimaduras!

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.

1. Numa taça alta própria para micro-ondas, misture um pacote de pó para pudim com açúcar e um pouco de leite, de acordo com o indicado na embalagem, de modo a não deixar grumos.

2. Adicione o resto do leite e mexa mais uma vez.

3. Coloque a taça no interior do aparelho e feche a porta do aparelho.

4. Regule o aparelho em conformidade com as recomendações de regulação.

5. Mexa pela primeira vez após 3 minutos. Depois volte a mexer sempre a cada minuto até obter a consistência desejada.

O tempo de duração depende da temperatura do leite e do recipiente usado.

22.5 Grelhar

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.

Informação para pessoas alérgicas ao níquel

Pequenas quantidades de níquel podem, em casos raros, passar para os alimentos.

Nota:

Indicações de preparação

- A temperatura e o tempo de cozedura dependem da quantidade e da qualidade dos alimentos. Por isso, as tabelas contêm intervalos de referência. Comece com o valor mais baixo e regule-o, se necessário, da próxima vez para um valor mais elevado.

- Grelhe sempre sobre a grelha com a porta do forno fechada. Para que o suco da carne seja recolhido, coloque a grelha em cima do tabuleiro de vidro. Não pré-aquecer.
- Passe a carne por água fria e enxugue-a com papel de cozinha. Tempere a carne com sal só depois de grelhada.
- Vire as peças a grelhar com uma pinça para grelhados. Se espetar um garfo na carne, esta perde suco e ficará seca.
- A carne escura, p. ex., de vaca, fica dourada mais depressa do que a carne clara. Peças grelhadas de carne clara ou peixe ficam frequentemente pouco douradas à superfície, mas o interior estará cozinhado e suculento.
- Para tostas gratinadas, torre previamente as fatias.

Alimentos	Peso	Recipiente	Tipo de aquecimento	Potência do grelhador	Tempo de duração
Bifes do cachaço, aprox. 2 cm de espessura, 3 – 4 peças	aprox. 120 g cada	Grelha + Tabuleiro de vidro	~~~~~	3	1.º lado: aprox. 15 min 2.º lado: aprox. 10-15 min
Salsichas grelhadas, 4 – 6 peças	aprox. 150 g cada	Grelha + Tabuleiro de vidro	~~~~~	3	1.º lado: aprox. 10-15 min 2.º lado: aprox. 10-15 min
Posta de peixe, 2 – 3 peças	aprox. 150 g cada	Grelha ¹ + Tabuleiro de vidro	~~~~~	3	1.º lado: aprox. 10 min 2.º lado: aprox. 10-15 min
Peixe, inteiro, p. ex. trutas, 2 – 3 peças	aprox. 150 g cada	Grelha ¹ + Tabuleiro de vidro	~~~~~	3	1.º lado: aprox. 15 min 2.º lado: aprox. 15-20 min
Pão de forma (torrar previamente), 2 – 6 fatias		Grelha	~~~~~	3	1.º lado: aprox. 4 min 2.º lado: aprox. 4 min
Gratinar tostas, 2 – 6 fatias, torradas previamente		Grelha + Tabuleiro de vidro	~~~~~	3	5 – 10 min

¹ Unte previamente a grelha com óleo.

22.6 Funcionamento combinado do grelhador com o micro-ondas

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.

Informação para pessoas alérgicas ao níquel

Pequenas quantidades de níquel podem, em casos raros, passar para os alimentos.

Nota:

Indicações de preparação

- Utilize a grelha como superfície de apoio para os recipientes.
- Utilize recipientes próprios para micro-ondas resistentes ao calor.
- Coloque os recipientes de vidro quentes sobre um pano de cozinha seco. Se a base estiver húmida ou fria, o vidro pode estalar.
- As indicações de tempo são válidas para iniciar o cozinhado com o aparelho frio.

- A temperatura e o tempo de cozedura dependem da quantidade e da qualidade dos alimentos. Por isso, as tabelas contêm intervalos de referência. Comece com o valor mais baixo e regule-o, se necessário, da próxima vez para um valor mais elevado.
- Para pratos de forno e gratinados, utilize um recipiente grande e raso. Em recipientes estreitos e fundos, os alimentos demoram mais tempo a cozinhar e ficam mais escuros por cima.
- Antes de proceder ao corte da carne, deixe-a repousar ainda durante 5 a 10 minutos. Desse modo, o molho da carne distribui-se uniformemente e não escorre ao cortar.
- Com o aparelho desligado, deve ainda deixar apurar os pratos de forno e gratinados durante 5 minutos.
- Regule sempre o tempo de cozedura máximo. Verifique os cozinhados após o tempo de duração mais curto indicado.

Alimentos	Peso	Potência do micro-ondas	Tipo de aquecimento	Potência do grelhador	Tempo de duração
Carne de porco para assar, p. ex., peça do cachaço ¹	aprox. 750 g	360 W	~~~~~	1	35 – 40 min
Rolo de carne picada, no máx. 7 cm de altura	aprox. 750 g	360 W	~~~~~	2	aprox. 25 min
Frango, cortado ao meio	aprox. 1200 g	360 W	~~~~~	3	40 min
Pedaços de frango, p. ex., quartos de frango ^{2,3}	aprox. 800 g	360 W	~~~~~	2	20 – 25 min
Peito de pato ^{2,3}	aprox. 800 g	180 W	~~~~~	3	25 – 30 min
Massa gratinada (à base de ingredientes pré-cozinhados) ⁴	aprox. 1000 g	360 W	~~~~~	1	25 – 30 min
Gratinado de batata (à base de batatas cruas), no máx. 3 cm de altura	aprox. 1000 g	360 W	~~~~~	2	aprox. 35 min
Peixe, gratinar, não congelado	aprox. 500 g	360 W	~~~~~	3	15 min
Soufflé de requeijão, no máx. 5 cm de altura	aprox. 1000 g	360 W	~~~~~	1	20 – 25 min

¹ Vire após 15 minutos.

² Coloque com a parte da pele virada para cima.

³ Não virar o alimento.

⁴ Polvilhe o alimento com queijo.

22.7 Refeições de teste

Estas visões gerais foram elaboradas para institutos de ensaio, a fim de facilitar a verificação do aparelho de acordo com a norma EN 60350-1:2013 ou IEC 60350-1:2011 e a norma EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Descongelar com micro-ondas

Alimento	Potência do micro-ondas	Tempo de duração	Notas
Carne, 500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min 2. 7 – 10 min	Forma de pirex com Ø 24 cm Alternativa: programa automático Descongelar "Minced meat"

Cozinhar com micro-ondas

Alimento	Potência do micro-ondas	Tempo de duração	Notas
Gemada com leite, 1000 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 11 – 12 min 2. 8 – 10 min	Forma de pirex
Bolo simples, 475 g	600 W	7 – 9 min	Forma de pirex com Ø 22 cm
Rolo de carne picada, 900 g	600 W	25 – 30 min	Forma de bolo inglês de pirex, comprimento 28 cm

Cozinhar com micro-ondas e grelhador

Alimento	Potência do micro-ondas/Tipo de aquecimento	Tempo de duração	Notas
Gratinado de batata, 1100 g	360 W + potência do grelhador 2	30 – 35 min	Forma de pirex redonda com Ø 22 cm
Bolos	-	-	Não recomendado.
Frango, em metades, aprox. 1100 g	360 W + potência do grelhador 3	aprox. 40 – 45 min	Grelha, tabuleiro de vidro

23 Instruções de montagem

Respeite estas informações durante a instalação do aparelho.



23.1 Montagem segura

Respeite estas indicações de segurança quando montar o aparelho.

- Só com uma montagem especializada e em conformidade com as instruções de montagem, pode ser garantida a segurança durante a utilização. O instalador é responsável pelo funcionamento correto no local de montagem.
- Examine o aparelho depois de o desembalar. Se forem detetados danos de transporte, não ligue o aparelho.
- Remova a embalagem e as películas auto-colantes 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 encastrar têm de ser resistentes a temperaturas até 90 °C e as frentes dos móveis adjacentes até 65 °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.
- Os aparelhos apenas podem ser ligados por técnicos concessionados. A garantia cessa em caso de danos provocados por uma ligação incorreta.

AVISO – Risco de ferimentos!

As peças que ficam acessíveis durante a montagem podem ter arestas afiadas e originar ferimentos de corte.

- ▶ Use luvas de proteção.

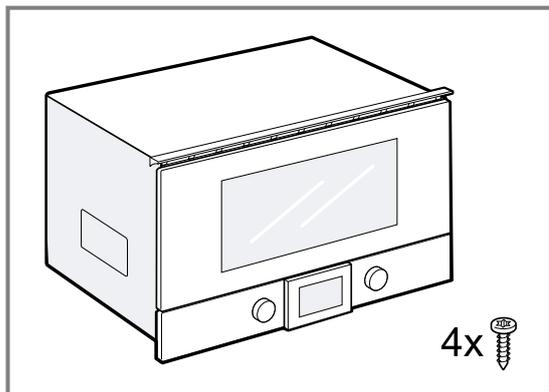
AVISO – Risco de incêndio!

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

- ▶ Não utilize cabos de extensão ou tomadas múltiplas.

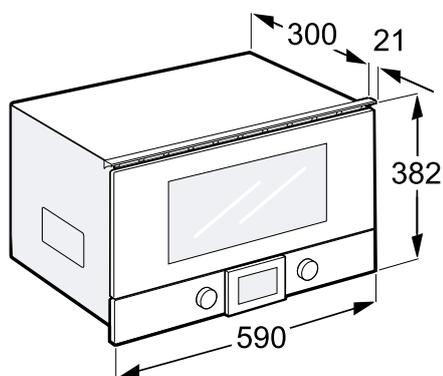
23.2 Âmbito de fornecimento

Depois de desembalar o aparelho, há que verificar todas as peças quanto a danos de transporte e se o material fornecido está completo.



23.3 Medidas do aparelho

Aqui encontra as medidas do aparelho.



23.4 Móvel de encastrar

Este aparelho destina-se exclusivamente à montagem embutida. Este aparelho não se destina a ser utilizado como aparelho de mesa ou no interior de um armário. Certifique-se de que o armário de embutir não possui uma parede traseira por trás do aparelho. A altura mínima de montagem é de 850 mm. Não cubra as ranhuras de ventilação nem as aberturas de aspiração.

Nos aparelhos com adaptadores de ficha adicionais, a profundidade de encastre mínima é de 340 mm.

23.5 Ligação elétrica

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

- O aparelho está pronto a ser ligado à rede elétrica, podendo apenas ser ligado a uma tomada com ligação à terra devidamente instalada.
- Uma tomada apenas pode ser colocada por um eletricista qualificado, em conformidade com as normas aplicáveis.

- O disjuntor tem de ter, no mínimo, 10 A (dispositivo de corte automático L ou B). A tensão de rede tem de corresponder à tensão indicada na placa de características.
- 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.
- Cabos de ligação com diferentes tipos de ficha podem ser adquiridos junto da assistência técnica.
- Se, após a montagem, a ficha deixar de estar acessível, tem de existir do lado da instalação um dispositivo de corte omipolar com uma separação mínima de 3 mm entre contactos.

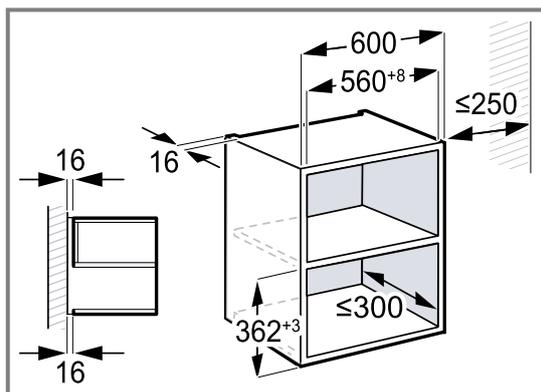
23.6 Combinações dos aparelhos

Ao combinar com outros aparelhos, tenha atenção ao seguinte.

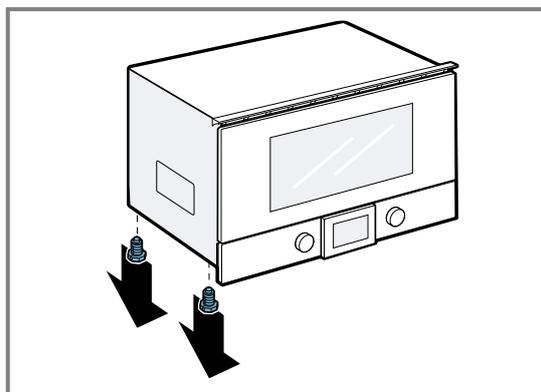
Não monte o aparelho sobre um aparelho de cozedura a vapor, um forno combinado a vapor ou uma máquina de lavar loiça.

23.7 Instalação num armário superior

Respeite as medidas de montagem e as distâncias de segurança no armário vertical.

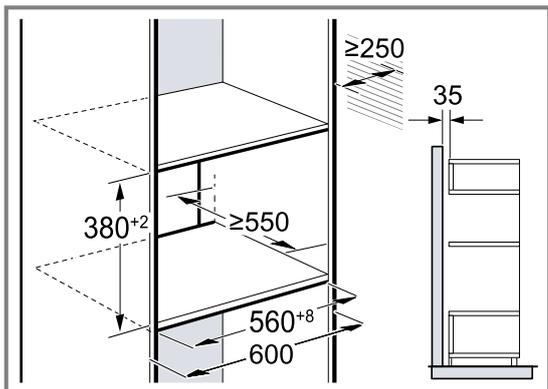


Montar o aparelho a uma altura máxima que permita retirar os acessórios sem problemas. Remover os pés de apoio.

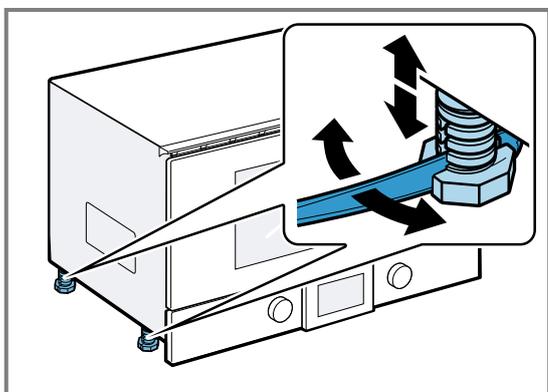


23.8 Montagem num armário vertical

Respeite as medidas de montagem e as distâncias de segurança no armário vertical.

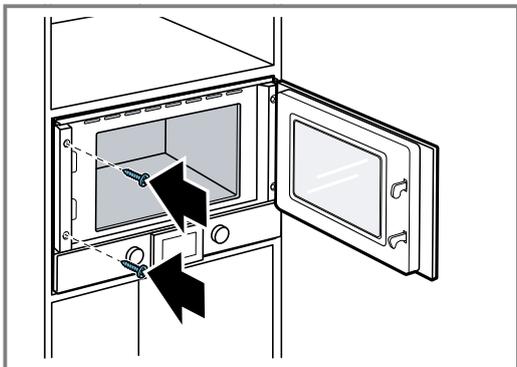


Montar o aparelho a uma altura máxima que permita retirar os acessórios sem problemas. Regular os pés de apoio.

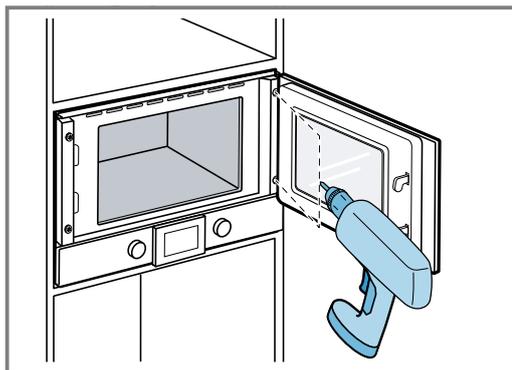


23.9 Montar o aparelho

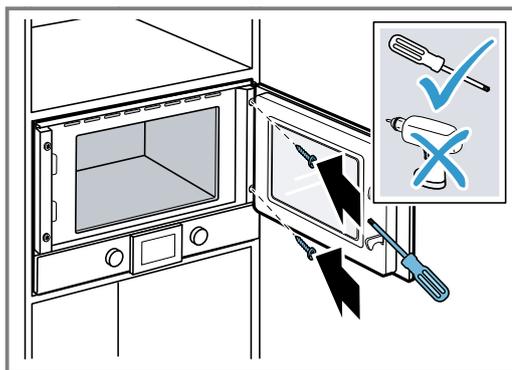
1. Insira o aparelho por completo. Não dobre, não entale nem passe o cabo de ligação por cima de arestas vivas.
2. Alinhe o aparelho na horizontal e ao centro.
3. Alinhe o aparelho na horizontal com exactidão, utilizando o nível de bolha de ar.
4. Abra a porta do aparelho.
5. Aparafuse o aparelho ao móvel com os parafusos do lado oposto ao das dobradiças.



6. Abra previamente os furos do lado das dobradiças.



7. Aparafuse o aparelho ao móvel.



8. Remova a embalagem e as películas autocolantes do interior do aparelho e da porta.

23.10 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.

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

GAGGENAU



9001804566 pt (030302)