

Gaggenau

pt Manual do utilizador e instruções de instalação

BM450, BM451, BM454, BM455, BM484, BM485

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.....	11
7	Operação base	12
8	Micro-ondas.....	12
9	Forno.....	13
10	Grelhador.....	14
11	MicroCombi	14
12	Funcionamento sequencial	15
13	Automatic programmes.....	16
14	Receitas personalizadas.....	19
15	Funções do temporizador	20
16	Fecho de segurança para crianças.....	21
17	Regulações base.....	21
18	Assistente de limpeza.....	23
19	Limpeza e manutenção.....	23
20	Eliminar falhas	26
21	Eliminação	28
22	Assistência Técnica.....	28
23	Como obter bons resultados	28
24	INSTRUÇÕES DE MONTAGEM.....	40
24.1	Montagem segura	40

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.
- 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.

Ao abrir a porta do aparelho, forma-se uma corrente de ar. O papel vegetal pode tocar nas resistências e incendiar-se.

- ▶ Durante o pré-aquecimento e durante a confecção, nunca coloque papel vegetal solto no acessório.
- ▶ Corte o papel vegetal sempre à medida e coloque sempre um recipiente ou uma forma em cima do mesmo, para o segurar.

⚠ AVISO – Risco de queimaduras!

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

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

Os acessórios ou recipientes ficam muito quentes.

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

Os vapores de álcool podem incendiar-se no interior quente do aparelho. A porta do aparelho pode abrir-se bruscamente. Podem sair vapores quentes e chamas.

- ▶ Use apenas pequenas quantidades de bebidas com elevado teor de álcool nos alimentos.
- ▶ Não aquecer bebidas espirituosas ($\geq 15\%$ 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 eléctrico.

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

Um aparelho ou um cabo eléctrico danificados são objetos perigosos.

- ▶ Nunca operar um aparelho danificado.
- ▶ Nunca operar um aparelho com a superfície fissurada ou quebrada.
- ▶ Se o aparelho ou o cabo eléctrico estiver danificado, desligue imediatamente o disjuntor no quadro eléctrico.
- ▶ Contactar a Assistência Técnica. → *Página 28*

⚠ AVISO – Risco de asfixia!

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

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

As crianças podem inalar ou engolir peças pequenas e sufocar.

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

1.5 Micro-ondas

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

⚠ AVISO – Risco de incêndio!

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

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

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

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

O óleo alimentar pode incendiar-se.

- ▶ Nunca aqueça óleo alimentar sozinho no micro-ondas.

⚠ AVISO – Risco de explosão!

Os líquidos ou outros alimentos aquecidos dentro de recipientes fechados podem facilmente explodir.

- ▶ Nunca aqueça líquidos ou outros alimentos dentro de recipientes fechados.

⚠ AVISO – Risco de queimaduras!

Os alimentos com casca ou pele firme podem rebentar durante o aquecimento, e até mesmo depois.

- ▶ Nunca coza ovos com casca nem aqueça ovos cozidos com casca.
- ▶ Nunca cozinhe moluscos e crustáceos no aparelho.
- ▶ No caso de ovos estrelados ou escalfados pique previamente as gemas.
- ▶ A casca ou pele dos alimentos com casca ou pele firme, p. ex., maçãs, tomates, batatas ou salsichas, pode rebentar. Pique a casca ou a pele antes de os aquecer.

O calor não se distribui uniformemente na comida para bebés.

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

Os alimentos aquecidos emitem calor. Os recipientes podem ficar quentes.

- ▶ Use sempre uma pega de cozinha para retirar os recipientes ou acessórios do interior do aparelho.

No caso de alimentos embalados hermeticamente, a embalagem pode rebentar.

- ▶ Respeite sempre as indicações na embalagem.
- ▶ Use sempre pegas para retirar as refeições do interior do aparelho.

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

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

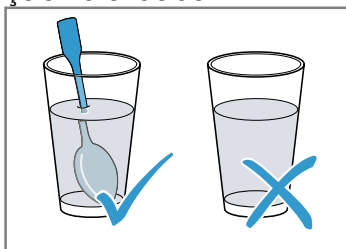
A utilização do aparelho para fins diferentes daqueles a que se destina é perigosa. Por exemplo pantufas, almofadas de sementes ou cereais, esponjas, panos de limpeza húmidos e equivalentes, quando aquecidos em excesso, podem provocar queimaduras.

- ▶ 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 tampas. Por detrás desses orifícios esconde-se uma cavidade. A humidade que penetra na cavidade pode fazer rebentar o recipiente.

- ▶ Use exclusivamente recipientes próprios para micro-ondas.

Louça e recipientes de metal ou louça com elementos metálicos podem provocar faíscas no modo de microondas. O aparelho será danificado.

- ▶ Nunca use recipientes de metal no modo de microondas.
- ▶ Utilize apenas recipientes adequados para microondas ou microondas combinado com um tipo de aquecimento.

⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!

O aparelho trabalha com alta tensão.

- ▶ Nunca retire a caixa do aparelho.

⚠ AVISO – Risco de danos sérios para a saúde!

Uma limpeza deficiente pode destruir a superfície do aparelho, reduzir o tempo de vida útil e originar situações perigosas como, por exemplo, 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 23

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.

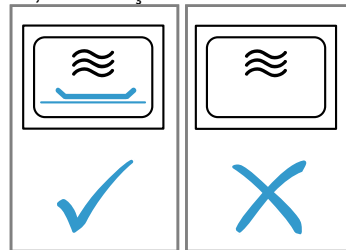
- ▶ O metal, p. ex., a colher dentro do copo, tem de ficar afastado, pelo menos, 2 cm das paredes do interior do aparelho e do interior da porta.

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, o funcionamento combinado do micro-ondas ou o ar quente, 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.

Pré-aquecer o aparelho apenas se a receita ou as recomendações de regulação o determinarem.

- Ao não pré-aquecer o aparelho, poupa energia.

Utilizar formas escuras, pintadas ou esmaltadas a preto.

- Estas absorvem especialmente bem o calor.

Preparar vários alimentos imediatamente uns atrás dos outros ou em paralelo.

- O interior do aparelho está quente após o primeiro processo de cozedura. Deste modo, reduz-se o tempo de cozedura dos alimentos seguintes.

No caso de tempos de cozedura mais longos, desligar o aparelho 10 minutos antes de terminar o tempo de cozedura.

- O calor residual é suficiente para terminar a cozedura dos alimentos.

Ocultar o relógio no estado de vigília.

- O aparelho poupa energia no estado de vigília.

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.

Nota:

○ aparelho necessita de:

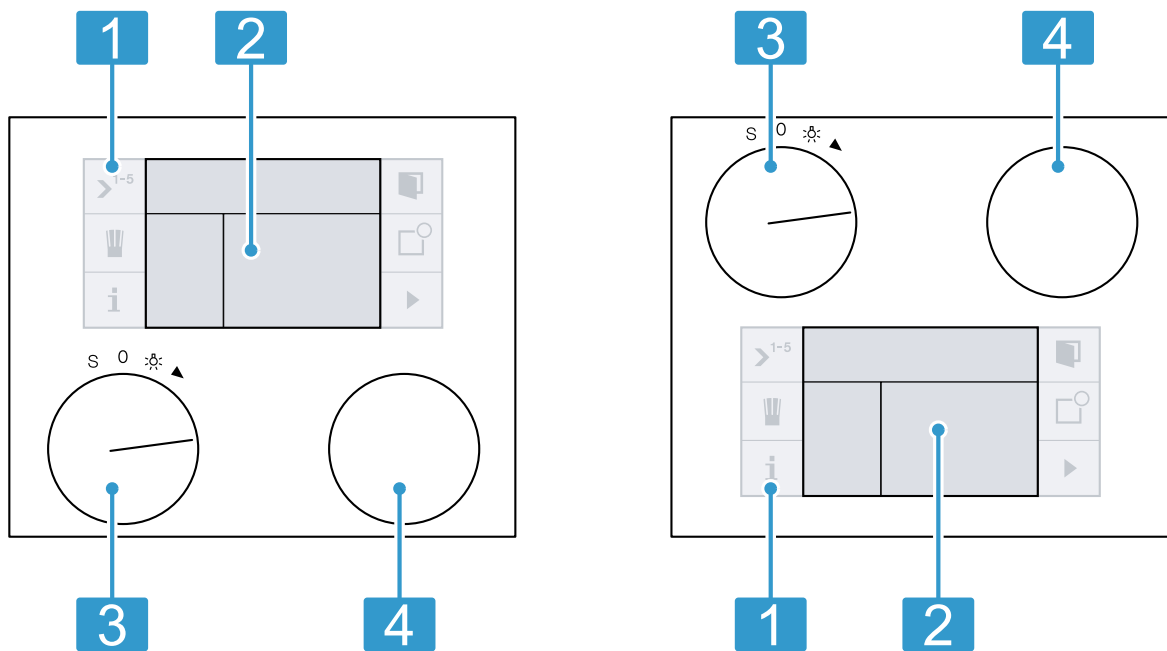
- no estado de vigília com visor ligado, no máx., 1 W
- no estado de vigília com visor desligado, no máx., 0,5 W

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	Zonas táteis	As zonas táteis permitem-lhe regular diretamente diversas funções.
2	Visor	O visor mostra valores de regulação e possibilidades de seleção atuais.
3	Seletor de função	O seletor de função permite-lhe regular a potência do micro-ondas, o tipo de aquecimento e outras funções.
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 1000 W
3	Micro-ondas 600 W
4	Micro-ondas 360 W
5	Micro-ondas 180 W
6	Micro-ondas 90 W
7	☼ Ar quente circulante
8	☼☼ Grelhador plano + ar quente circulante
9	☼☼☼ Grelhador plano + ar circulante

Posição	Função
10	☼☼☼☼☼ 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

Símbolo	Função
	Seta de seleção
	Abrir porta do aparelho
	Chamar Informações adicionais
	Ativar dicas adicionais
	Selecionar os programas automáticos Selecionar as receitas individuais
	Guardar
	Editar regulações
	Fecho de segurança para crianças
	Chamar o menu do temporizador
	Chamar temporizador de longa duração
	Funcionamento sequencial
	Gravar menu
	Introduzir nome
	Apagar letras
	Micro-ondas, deixar repousar os alimentos
	Modo de demonstração
	Aquecimento com indicação de funcionamento
	Aquecimento rápido com indicação de funcionamento
	Temporizador de curta duração
	Cronómetro

Programas automáticos

	Peso
	Resultado de cozedura
	Descongelação
	Cozinhar e cozinhar com combinado

Funcionamento combinado

	Ativar forno
	Retirar forno
	Acrescentar forno
	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 21</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 **i**, 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.

Nota: Em funcionamento contínuo, após o aquecimento, é normal que ocorram pequenas oscilações de temperatura.

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

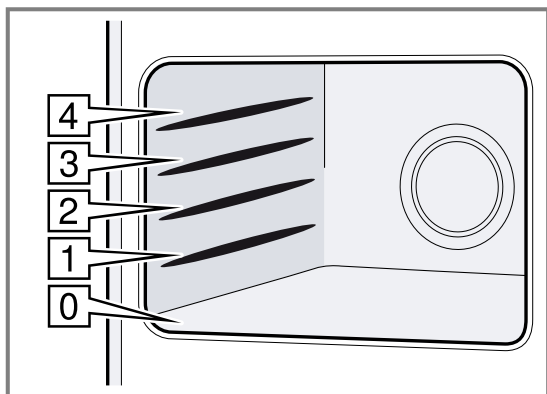
Ao cozinhar pode surgir água de condensação no interior do aparelho e na porta do mesmo. A água de condensação é normal e não prejudica o funcionamento do aparelho. Depois de cozinhar, remova a água de condensação.

Níveis de inserção

O interior do aparelho tem 4 níveis de inserção.

Os níveis de inserção são contados de baixo para cima. Coloque o acessório na guia e insira-o completamente.

A base do aparelho no nível 0 é particularmente adequada para o funcionamento de micro-ondas. A potência do micro-ondas é melhor na base do aparelho. Utilize exclusivamente recipientes próprios para micro-ondas.



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 21

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	Utilização
Grelha	 <ul style="list-style-type: none"> ■ Recipiente ■ Formas para bolos ■ Grelhados ■ Refeições ultracongeladas <p>Dica: Pode puxar a grelha para fora até $\frac{2}{3}$ do seu comprimento sem que a grelha vire. Isto facilita-lhe a remoção das refeições.</p>
Tabuleiro de vidro	 <ul style="list-style-type: none"> ■ Assados grandes ■ Bolos húmidos ■ Pratos de forno ■ Gratinados ■ Proteção contra salpicos ao grelhar diretamente sobre a grelha <p>Ao grelhar, insira o tabuleiro de vidro no nível 1</p> <p>Dica: No modo de micro-ondas pode utilizar o tabuleiro de vidro como superfície de apoio.</p>
Vara	 <ul style="list-style-type: none"> ■ 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 21* 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 ✓.

Regular o formato da temperatura

O visor exibe as 2 unidades possíveis: °C e °F. A unidade °C está pré-selecionada.

1. Regule a unidade pretendida com o seletor rotativo.
2. 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 uma hora a 200 °C com grelhador e ar quente circulante .
 - "Regular o tipo de aquecimento e a temperatura", Página 13

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 **III**.
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: <ul style="list-style-type: none"> ■ Vidro ■ Vitrocerâmica ■ Porcelana ■ Plástico termorresistente ■ Cerâmica completamente vitrificada sem fissuras 	Estes materiais são permeáveis às micro-ondas. Os micro-ondas não danificam recipientes resistentes ao calor.
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.

Potência do micro-ondas em W	Utilização
180	Descongelar e continuar a cozinhar alimentos.
360	Cozinhar carne e peixe ou aquecer alimentos sensíveis.
600	Aquecer e cozinhar alimentos.
1000	Aquecer líquidos.

Notas

- Pode regular as potências do micro-ondas para um determinado tempo de duração:
 - 1000 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

1. Regule a potência desejada do micro-ondas com o seletor de função.
2. Com o seletor rotativo, regule o tempo de duração.
3. 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.

9 Forno




O seu aparelho dispõe de um modo de forno.



9.1 Níveis do forno

No modo de forno pode regular diferentes tipos de aquecimento.

Símbolo	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Utilização
	Ar quente circulante	40	<ul style="list-style-type: none"> ■ Levedar massa. ■ Descongelar tortas de natas.
	Ar quente circulante	100-250	Cozer bolos, bolos pequenos e pizza no tabuleiro de vidro.
	Grelhador + ar quente circulante	100-250	Assar pedaços de carne.
	Grelhador + ar circulante	100-250	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pratos de forno ■ Aves gratinadas ■ Aves inteiras

9.2 Regular o tipo de aquecimento e a temperatura

1. Regule o tipo de aquecimento desejado com o seletor de função, p. ex., ar quente circulante.
 - ✓ O visor mostra  e a temperatura sugerida de 180 °C.
2. Regule a temperatura com o seletor rotativo.
3. 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.
4. Para iniciar, prima **▶**.

- ✓ O visor mostra o símbolo de aquecimento  a partir de uma temperatura de 100 °C.
- ✓ A barra mostra continuamente o estado de aquecimento. Quando a temperatura regulada for alcançada, soa um sinal e a  apaga-se.

Nota: Pode ativar ou desativar o sinal de preaquecimento nas regulações base. Uma vez alcançada a temperatura desejada, soa o sinal de preaquecimento.

Dicas

- Pode alterar a temperatura em qualquer altura com o seletor rotativo.
- Pode alterar o tipo de aquecimento em qualquer altura com o seletor de função. 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.

Mostrar a temperatura atual

1. Para mostrar a temperatura atual no interior do aparelho, prima **i**.
 - ✓ O visor mostra durante alguns segundos temperaturas a partir dos 100 °C.
2. Para regressar à indicação normal, prima **✓**.

Nota: Em funcionamento contínuo, após o preaquecimento, é normal que ocorram oscilações mínimas de temperatura, dependendo do tipo de aquecimento.

9.3 Rapid heating

Com a função "Rapid heating", o seu aparelho alcança muito rapidamente a temperatura desejada.

Coloque o seu prato no interior do aparelho apenas quando "Rapid heating" tiver terminado. Assim, irão cozinhar uniformemente.

Tem de ativar → *Página 21* o "Rapid heating" nas regulações base.

Se o "Rapid heating" estiver ativado, o visor mostra **∞**.

10 Grelhador

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

10.1 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

10.2 Regular o grelhador

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

3. 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.

4. 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

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 MicroCombi

Para encurtar o tempo de cozedura e alourar os seus cozinhados, pode utilizar um tipo de aquecimento do forno ou o grelhador em combinação com o micro-ondas.

Notas

- Pode ativar todas as potências do micro-ondas exceto 1000 W.
- Também é possível combinar o MicroCombi com o funcionamento sequencial do micro-ondas.

11.1 Regular o MicroCombi

Nota: Pode iniciar o funcionamento combinado com um tipo de aquecimento do forno ou uma potência do micro-ondas.

1. Regule o tipo de aquecimento do forno ou a potência do micro-ondas desejado/a com o seletor de função.

2. Com o seletor rotativo, regule a temperatura do forno ou a potência do grelhador.

- ✓ Conforme o modo de funcionamento, surge no painel de comandos direito **🔥** para o micro-ondas ou **🔥** para o forno. Deste modo, pode adicionar o outro modo de funcionamento.

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 o tipo de aquecimento do forno, a temperatura no interior do aparelho, 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 **II**.
2. Realce o modo de funcionamento com ou .
3. Altere o tipo de aquecimento do forno ou a potência do micro-ondas com o seletor de função.
4. Altere a temperatura no interior do aparelho, 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 **II**.
2. Realce o modo de funcionamento com ou .
3. Apague o tipo de aquecimento com ou .
4. Para iniciar, prima **▶**.

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.

12 Funcionamento sequencial

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

12.1 Regular o funcionamento sequencial

1. Regule a potência do micro-ondas ou o tipo de aquecimento do forno desejada/o com o seletor de função.
2. Prima **▶¹⁻⁵**.
- ✓ Surte o menu de funcionamento sequencial.
3. Com o seletor rotativo, regule o tempo de duração, a temperatura ou a potência do grelhador.
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 do micro-ondas ou o tipo de aquecimento do forno desejada/o com o seletor de função.
6. Com o seletor rotativo, regule o tempo de duração, a temperatura ou a potência do grelhador.
7. Selecione a terceira fase com **▶**.
8. Regule a potência do micro-ondas ou o tipo de aquecimento do forno desejada/o com o seletor de função.
9. Com o seletor rotativo, regule o tempo de duração, a temperatura ou a potência do grelhador.
10. Com **▶**, selecione "Cooking time" .
11. Com o seletor rotativo, regule o tempo de cozedura pretendido.
12. Para confirmar, prima **✓**.
- ✓ Surte 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 1000 W.
- Não pode combinar os tipos de aquecimento do forno com a potência do micro-ondas de 1000 W.
- A sequência da respetiva regulação é aleatória. Pode começar com o tempo de duração, a potência do micro-ondas ou o tipo de aquecimento do forno.
- 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.

12.2 Fim do tempo de cozedura

No modo de forno, 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 tipo de aquecimento, a temperatura 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 temperatura, 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.

13 Automatic programmes

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

13.1 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.

Descongelar

- 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 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 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.

Peixe

- Filete de peixe fresco: adicionar 1 a 3 colheres de sopa de água ou de sumo de limão.

Perna de borrego

- Coloque no recipiente primeiro com a parte da gordura virada para baixo. A perna de borrego deve ocupar dois terços do fundo do recipiente. Adicione 50-100 ml de líquido.

Aves

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

Pizza, congelada

- Utilize pizzas pré-cozidas congeladas com base de massa fina.

13.2 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
Assar	aprox. 10 minutos

13.3 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.

13.5 Tabela de programas

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

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.

13.4 Adaptar programa

Quando o resultado de cozedura não corresponder às suas expectativas, pode adaptar o programa.

1. Selecione as regulações individuais com **_**.
2. Com **▶**, selecione "Cooking result" **◀**.
3. Regule o resultado de cozedura com o seletor rotativo.
 - Rode para a esquerda para reduzir o resultado de cozedura.
 - Rode para a direita para aumentar o resultado de cozedura.
4. Confirme com **✓**.
✓ O visor muda para o programa e o tempo de duração altera-se.
5. Para confirmar, prima **✓**.
6. Para iniciar, prima **▶**.
✓ O aparelho entra em funcionamento. O tempo de duração transcorre de forma visível.

Nota: A alteração aplica-se sempre exclusivamente à execução do programa atual.

Descongelo

Prato	Alimentos adequados	Faixa de peso em kg	Recipiente ou acessório, nível de inserção
Loaf of bread ¹	Pão de trigo, pão de trigo de mistura, pão integral	0,20 – 1,50	Recipiente raso, aberto Base do aparelho
Bread rolls	Pãezinhos de trigo, inteiramente cozidos	0,05 – 0,60	Grelha Nível 1
Minced meat ¹	Carne picada de vaca, borrego, porco	0,20 – 1,00	Recipiente raso, aberto Base do aparelho
Whole poultry ¹	Frango, pato	0,70 – 2,00	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	0,20 – 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
Baked potatoes	Batatas consistentes, de consistência média ou farinhentas, aprox. 6 cm de espessura	0,20 – 2,00	Recipiente aberto Base do aparelho
Rice ¹	Arroz, arroz agulha	0,10 – 0,50	Recipiente alto, fechado Base do aparelho
Fresh fish fillet	Filetes de lúcio, bacalhau, peixe vermelho, escamudo, perca	0,20 – 1,00	Recipiente fechado 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 pizza	Pizza com base de massa fina, pré-cozinhada	0,15 – 0,55	Grelha Nível 3
Frozen lasagne	Lasanha à bolonhesa	0,40 – 1,05	Recipiente aberto Base do aparelho
Fresh chicken ¹	Frango inteiro	0,80 – 1,80	Recipiente fechado Base do aparelho
Fresh chicken portions	Pernas de frango, meio frango	0,40 – 1,60	Recipiente fechado Base do aparelho
Meat loaf	Rolo de carne picada, aprox. 8 cm de altura	0,80 – 1,50	Recipiente aberto Base do aparelho
Leg of lamb ¹	Perna ou pá de borrego sem osso	0,80 – 2,00	Recipiente aberto Base do aparelho

¹ Ter atenção ao sinal para virar os alimentos.

14 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.

14.1 Gravar receita

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

1. Regule a potência do micro-ondas ou o tipo de aquecimento do forno desejada/o com o seletor de função.
- ✓ O visor exibe **W**.
2. Prima **W** 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 **rec**.
6. Com o seletor rotativo, regule o tempo de duração, a temperatura ou a potência do grelhador.
7. 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 **■**.
8. Se necessário, selecione uma das opções:
 - Prima **↵** para guardar a receita e introduza um nome em ABC.
→ "Introduzir nome", *Página 19*
 - 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 do micro-ondas ou o tipo de aquecimento desejada/o com o seletor de função.
11. Com o seletor rotativo, regule o tempo de duração, a temperatura ou a potência do grelhador.
12. Para iniciar, prima **▶**.
- ✓ Com um tipo de aquecimento do forno, 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 19*
 - 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 14*

14.2 Programar receita

Pode programar e guardar até 5 fases da preparação.

1. Regule a potência do micro-ondas ou o tipo de aquecimento do forno desejada/o com o seletor de função.
- ✓ O visor exibe **W**.
2. Prima **W** 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 19*
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 14*
9. Com o seletor rotativo, regule o tempo de duração, a temperatura ou a potência do grelhador.
10. Selecione a partir de uma das seguintes opções:
 - Para seleccionar 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**.

14.3 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^â** por breves instantes.
4. Para ativar caracteres especiais, prima **▶A^â** prolongadamente.
5. Para inserir uma quebra, prima **▶A^â** duas vezes.
6. Para posicionar o cursor para a direita, prima **▶Ä** por breves instantes.
7. Para mudar para caracteres normais, prima **▶Ä** prolongadamente.
8. Para inserir uma quebra, prima **▶Ä** 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**.

14.4 Iniciar receita

1. Com o seletor de função, selecione um tipo de aquecimento qualquer.
- ✓ O visor exibe **W**.
2. Prima **W** 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 temperatura, a potência do grelhador no caso de um tipo de aquecimento do forno e o tempo de duração no caso de uma potência do micro-ondas. Isto não altera a receita guardada.

14.5 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 **W**.
2. Prima **W** 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**.

14.6 Eliminar receita

1. Com o seletor de função, selecione um tipo de aquecimento qualquer.
 - ✓ O visor exibe **W**.
2. Prima **W** 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 **✓**.

15 Funções do temporizador

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

15.1 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.

15.2 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**.

15.3 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**.

15.4 Temporizador de longa duração

Com esta função, no tipo de aquecimento "Ar quente" o seu aparelho mantém uma temperatura de 85 °C. Pode manter alimentos quentes até 74 horas, sem ligar ou desligar o aparelho. Não deixe alimentos facilmente perecíveis durante demasiado tempo no forno.

Notas

- O temporizador de longa duração tem de ser colocado em "disponível" nas regulações base.
→ "Regulações base", *Página 21*

- Quando o temporizador de curta duração ou o cronómetro está ativado, não pode selecionar o temporizador de longa duração.

Regular o temporizador de longa duração

1. Colocar o seletor de função em **⌚**.
2. Prima **⊖**.
 - ✓ O visor apresenta o valor sugerido "24h" a "85 °C".
3. Prima **⊖**.
4. Com o seletor rotativo, regule o tempo de cozedura **⌚** pretendido.
5. Para confirmar, prima **✓**.
6. Para iniciar, prima **▶**.
 - ✓ O aparelho começa a funcionar e o visor indica **⊖** e a temperatura.
 - ✓ A iluminação do forno e a iluminação do visor estão desligadas.
 - ✓ O painel de comandos está bloqueado e os sons do comando touch estão desativados.
 - ✓ Depois de decorrido o tempo, o aparelho deixa de aquecer. Rode o seletor de função para **0**.

Desligar o temporizador de longa duração

- ▶ Para interromper o processo, rode o seletor de função para **0**.

16 Fecho de segurança para crianças

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

16.1 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.

16.2 Desativar o fecho de segurança para crianças

Requisito: O seletor de função está em **0**.

- ▶ Mantenha **⊖** premido durante aprox. 6 segundos.

17 Regulações base

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

17.1 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.

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

Símbolo	Regulação base	Regulações	Explicação
	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.
	Volume do sinal	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 1 ▪ 2 ▪ 3 ▪ 4 ▪ 5¹ ▪ 6 ▪ 7 ▪ 8 	Regular o volume do sinal sonoro.
	Tempo de preaquecimento e sinal de preaquecimento	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aquecimento com sinal¹ ▪ Aquecimento rápido com sinal ▪ Aquecimento sem sinal ▪ Aquecimento rápido sem sinal 	Quando o aparelho atingir a temperatura desejada, soa o sinal de preaquecimento. Dica: Durante o aquecimento rápido, a temperatura desejada é alcançada muito rapidamente.
	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 ➤.
	Formato da temperatura	<ul style="list-style-type: none"> ▪ °C¹ ▪ °F 	Regule o formato da temperatura.
	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.

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

Símbolo	Regulação base	Regulações	Explicação
	Definições de fábrica	Repôr 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 repôr as definições de fábrica do aparelho, prima ✓ . Para cancelar, prima X .
	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.
	Temporizador de longa duração	<ul style="list-style-type: none"> Não disponível¹ Disponível 	Disponível: o temporizador de longa duração está disponível. → "Temporizador de longa duração", Página 21
	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 21

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

17.2 Alterar as regulações base

- Rode o seletor de função para S.
- Com o selector rotativo, selecione a regulação base pretendida.
- Prima ****.

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

18 Assistente de limpeza

18.1 Regular o assistente de limpeza

- Deite algumas gotas de detergente numa chávena com água.
- Para evitar a ebulição retardada, coloque uma colher na chávena.
- Coloque a chávena no centro do interior do aparelho.

- Regule uma potência do micro-ondas de 600 W.
- Regule um tempo de duração de 5 minutos.
- Inicie o funcionamento.
- Decorrido o tempo de duração, mantenha a porta fechada por mais 3 minutos.
- Limpe o interior do aparelho com um pano macio.
- Deixe secar o interior do aparelho com a porta aberta.

19 Limpeza e manutenção

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

19.1 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.

19.2 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 23*
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.

19.3 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 23*
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.

19.4 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.

19.5 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 23*
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.

19.6 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 23*
2. Limpe o painel de comandos com um pano de microfibras ou um pano macio húmido.
3. Secar com um pano macio.

19.7 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 23*
 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.

19.8 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 23*
 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.

19.9 Limpeza dos acessórios

1. Observe as indicações relativas aos produtos de limpeza. → *Página 23*
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.

19.10 Limpar a tampa de vidro

No interior do aparelho, na parede lateral esquerda, situa-se a tampa de vidro da lâmpada do interior do aparelho.

⚠ AVISO – Risco de queimaduras!

A tampa de vidro da lâmpada no interior do aparelho aquece.

- ▶ Pegar na tampa de vidro apenas com luvas resistentes ao calor.
1. Desaperte o parafuso na tampa do vidro.
 2. Limpe o vidro com solução à base de detergente.
 3. Aparafuse a tampa de vidro.

19.11 Limpar as superfícies de autolimpeza

A parte de trás do interior do aparelho dispõe de um revestimento catalítico com função de autolimpeza. Os salpicos provenientes dos alimentos que estão a ser cozidos ou assados são absorvidos e eliminados por este revestimento, enquanto o aparelho está em funcionamento.

ATENÇÃO!

Usar um produto de limpeza para fornos nas superfícies de autolimpeza danifica as superfícies.

- ▶ Não utilize qualquer produto de limpeza para fornos nas superfícies de autolimpeza. Se, no entanto, um produto de limpeza para fornos entrar em contacto com estas superfícies, molhe-as imediatamente com água e um pano de esponja. Não esfregue nem utilize qualquer auxílio de limpeza abrasivo.

Requisito: O interior do aparelho está arrefecido.

- ▶ Remova os resíduos acastanhados ou brancos com água e uma esponja macia.

Nota: Durante o funcionamento, podem formar-se manchas avermelhadas nas superfícies. Não se trata de corrosão, mas sim de restos de alimentos. Estas manchas não são prejudiciais à saúde nem limitam a capacidade de limpeza das superfícies de autolimpeza.

19.12 Substituir a lâmpada do interior do aparelho

Quando a iluminação do interior do aparelho falhar, substitua a respetiva lâmpada.

Nota: Lâmpadas de halogéneo de 240 V, 60 W, resistentes ao calor, podem ser adquiridas junto da assistência técnica ou no comércio especializado. Utilize apenas estas lâmpadas. Segure lâmpadas de halogéneo novas apenas com um pano limpo e seco. Desta forma, prolonga-se a vida útil da lâmpada.

⚠ 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 choque elétrico!

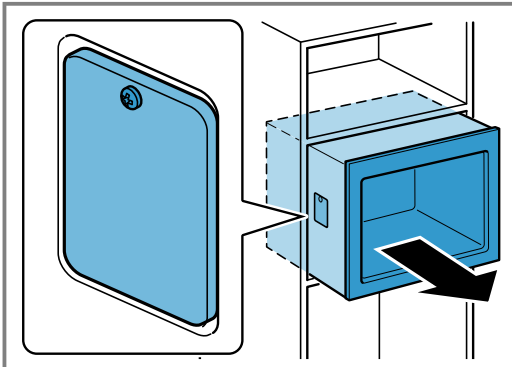
Ao substituir a lâmpada, os contactos do casquilho da lâmpada estão sob tensão.

- ▶ Antes de substituir a lâmpada é necessário garantir que o aparelho está desligado, de modo a evitar um possível choque elétrico.
- ▶ Além disso, retire a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico.

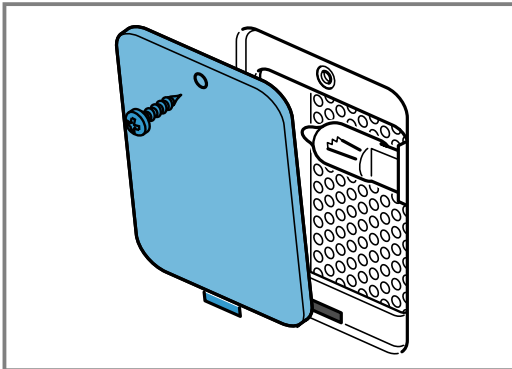
Requisitos

- O interior do aparelho está arrefecido.
 - Está disponível a lâmpada de halogéneo nova para substituição.
1. Desligue o aparelho da corrente.

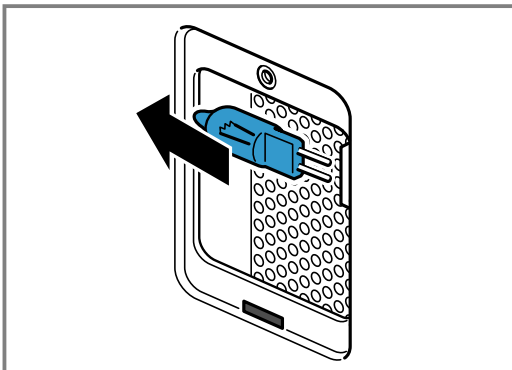
2. Desmonte o aparelho.
→ "Instruções de montagem", Página 40
 - Abra a porta do aparelho.
 - Solte os parafusos de fixação dos lados esquerdo e direito do forno.
 - Puxe o aparelho para fora com cuidado.



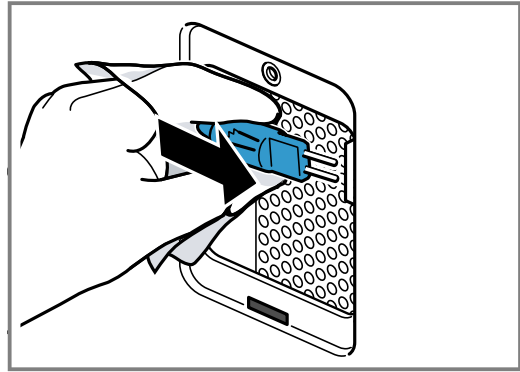
3. Solte o parafuso da tampa da lâmpada na parede lateral exterior esquerda e retire-a.



4. Puxe a lâmpada de halogéneo para fora.



5. Coloque a nova lâmpada de halogéneo.



6. Aparafuse a tampa da lâmpada.
7. Monte o aparelho.
 - Insira o aparelho com cuidado.
 - Aperte os parafusos de fixação dos lados esquerdo e direito do forno.
 - Feche a porta do aparelho.
8. Ligue o aparelho à corrente elétrica.

19.13 Substituir a tampa de vidro

Se a tampa de vidro no interior do aparelho estiver danificada, tem de ser substituída.

Nota: Tampas de vidro podem ser adquiridas junto da assistência técnica.

Requisitos

- O interior do aparelho está arrefecido.
 - Está disponível a tampa de vidro nova para substituição.
1. Desapertar o parafuso na tampa de vidro.
 2. Aparafuse a tampa de vidro nova.

20 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 28

⚠ 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.

20.1 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. → <i>"Micro-ondas", Página 12</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. → <i>"Desativar o fecho de segurança para crianças", Página 21</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. → <i>"Regulações base", Página 21</i>
A iluminação do interior do aparelho não funciona.	<p>A lâmpada de halogéneo está fundida.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Substitua a lâmpada do interior do aparelho. → <i>"Substituir a lâmpada do interior do aparelho", Página 25</i> Uma lâmpada de halogéneo nova pode ser adquirida junto da assistência técnica ou no comércio especializado. → <i>"Assistência Técnica", Página 28</i>

20.2 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. → <i>"Assistência Técnica", Página 28</i>

20.3 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 11*

21 Eliminação

21.1 Eliminar o aparelho usado

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

- ▶ 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.

22 Assistência Técnica

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

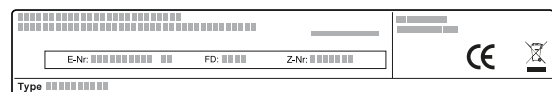
Se contactar a Assistência Técnica, deve ter à mão o número de produto (E-Nr.) e o número de fabrico (FD) do seu aparelho.

Os dados de contacto da Assistência Técnica encontram-se no registo de pontos de Assistência Técnica em anexo ou na nossa página web.

Este produto dispõe de luzes da classe de eficiência energética G.

22.1 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.

23 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.

23.1 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 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.

⚠ AVISO – Risco de escaldadura!

Ao retirar o acessório, o líquido quente pode verter.

- ▶ Retire cuidadosamente acessórios quentes apenas com uma luva de forno.

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.

Nota: Informação para pessoas alérgicas ao níquel

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

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.

23.2 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.

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 2. 90 W	1. 15 min ¹ 2. 15 – 25 min
Carne inteira, com e sem osso	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min ¹ 2. 25 – 35 min
Carne inteira, com e sem osso	1500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 20 min ¹ 2. 25 – 35 min
Carne em pedaços ou fatias	200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min ² 2. 4 – 6 min
Carne em pedaços ou fatias	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min ² 2. 5 – 10 min
Carne em pedaços ou fatias	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min ² 2. 10 – 15 min
Carne mista picada	200 g	90 W	15 min ¹
Carne mista picada	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min ¹ 2. 10 – 15 min
Carne mista picada	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min ¹ 2. 15 – 20 min
Aves ou pedaços de aves	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min ¹ 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.

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

Alimentos	Peso	Potência do micro-ondas	Tempo de duração
Aves ou pedaços de aves	1200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min ¹ 2. 20 – 25 min
Pato	2000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 20 min ¹ 2. 30 – 40 min
Ganso	4500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 30 min ¹ 2. 60 – 80 min
Filete de peixe, posta de peixe ou fatias de peixe	400 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 10 – 15 min
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 – 25 min
Legumes, p. ex., ervilhas	300 g	180 W	10 – 15 min ³
Legumes, p. ex., ervilhas	600 g	1. 180 W 2. 90 W	10 min ³ 2. 8 – 13 min
Fruta, p. ex. framboesas	300 g	180 W	7 – 10 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	90 W	6 – 8 min
Manteiga, descongelar ⁴	250 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 2 min 2. 3 – 5 min
Pão inteiro	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min ¹ 2. 10 – 15 min
Pão inteiro	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min ¹ 2. 15 – 25 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. 3 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 – 25 min
Bolos, suculentos, p. ex. bolos de fruta, cheesecakes ⁵	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 7 min 2. 15 – 25 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.

23.3 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	11 – 15 min
Sopa	400 – 500 g	600 W	8 – 13 min
Guisados	500 g	600 W	10 – 15 min
Guisados	1000 g	600 W	20 – 25 min
Fatias ou pedaços de carne com molho, p. ex., carne de vaca estufada	500 g	600 W	12 – 17 min
Fatias ou pedaços de carne com molho, p. ex., carne de vaca estufada	1000 g	600 W	25 – 30 min
Peixe, p. ex., filetes	400 g	600 W	10 – 15 min
Peixe, p. ex., filetes	800 g	600 W	20 – 25 min
Acompanhamentos, p. ex., arroz, massa ¹	250 g	600 W	2 – 5 min
Acompanhamentos, p. ex., arroz, massa ¹	500 g	600 W	8 – 10 min
Legumes, p. ex., ervilhas, brócolos, cenouras ¹	300 g	600 W	8 – 10 min
Legumes, p. ex., ervilhas, brócolos, cenouras ¹	600 g	600 W	14 – 17 min
Espinafres com natas ²	450 g	600 W	11 – 16 min

¹ Adicionar um pouco de líquido ao alimento.

² Cozinhar o alimento sem adição de água.

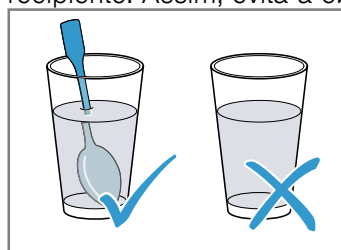
Aquecer com micro-ondas

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

⚠ AVISO – Risco de 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.



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	350 – 500 g	600 W	4 – 8 min
Bebidas ^{1, 2, 3}	150 ml	1000 W	1 – 2 min
Bebidas ^{1, 2, 3}	300 ml	1000 W	2 – 3 min
Bebidas ^{1, 2, 3}	500 ml	1000 W	4 – 5 min
Comida para bebés, p. ex., biberões de leite ^{4, 5, 6}	50 ml	360 W	0:30 – 1 min
Comida para bebés, p. ex., biberões de leite ^{4, 5, 6}	100 ml	360 W	0:30 – 1:30 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	2 – 3 min
Sopa, 2 tigelas	175 g cada	600 W	3 – 4 min
Sopa, 4 tigelas	175 g cada	600 W	6 – 8 min
Carne com molho ⁷	500 g	600 W	8 – 11 min
Guisado	400 g	600 W	6 – 8 min
Guisado	800 g	600 W	8 – 11 min
Legumes, 1 dose ⁸	150 g	600 W	2 – 3 min
Legumes, 2 doses ⁸	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.

⁷ Tape o alimento.

⁸ Adicionar um pouco de líquido ao alimento.

23.4 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

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.

Alimentos	Peso	Potência do micro-ondas	Tempo de duração
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.

23.5 Bolos e biscoitos

Recomendações de regulação para bolos e biscoitos. A temperatura e o tempo de cozedura dependem da qualidade e da quantidade da massa. 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. Uma temperatura mais baixa permite tostar de um modo uniforme.

Sugestões para cozer bolos

Reunimos para si algumas dicas para obter um bom resultado de cozedura.

Bolos e biscoitos

Respeite as recomendações de regulação para bolos e produtos de pastelaria.

Nota:

Indicações de preparação

- Coloque a forma sempre no centro da grelha.

Problemas

O seu bolo deve crescer de modo uniforme.

Bolos pequenos não devem ficar colados durante a cozedura.

Verifique se o bolo já está cozido.

Pretende fazer um bolo segundo uma receita própria.

Utilize formas em silicone, vidro, plástico ou cerâmica.

Dica

- Unte apenas o fundo da forma de mola.
- Depois da cozedura, solte o bolo cuidadosamente da forma com uma faca.

Deixe uma distância mínima de 2 cm para cada pedaço de bolo. Desta forma, os bolos têm espaço suficiente para crescerem e tostarem a toda a volta.

Espete um palito na parte mais alta do bolo. Se a massa já não ficar colada ao palito, significa que o bolo está pronto.

Oriente-se pelas indicações nas tabelas para bolos semelhantes.

- A forma deve ser resistente ao calor até 250°C.
- Nas formas referidas, o bolo ficará menos alourado.
- Com o micro-ondas, o tempo de duração poderá ser mais curto do que o indicado na tabela.

pt Como obter bons resultados

- As mais adequadas são as formas escuras de metal.
- As formas em metal só são adequadas para cozer sem micro-ondas.
- Ao combinar com o micro-ondas, utilize formas de vidro, de cerâmica ou de plástico. Estas têm de ser resistentes ao calor até 250 °C.
- A temperatura e o tempo de cozedura dependem da qualidade e da quantidade da massa. 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. Uma temperatura mais baixa permite tostar de um modo uniforme.
- As indicações de tempo são válidas para introdução em forno frio.

Alimentos	Recipiente	Nível	Potência do micro-ondas	Tipo de aquecimento	Temperatura	Tempo de duração
Bolo de massa batida, simples	Forma de buraco, forma redonda baixa com abertura ou forma de bolo inglês	1		✱	160 – 170 °C	60 – 80 min
Bolo de massa batida, fino, p. ex., bolo de areia	Forma de buraco, forma redonda baixa com abertura ou forma de bolo inglês	1		✱	150 – 160 °C	60 – 70 min
Base de tarte com rebordo de massa quebrada	Forma de mola	1		✱	160 – 170 °C	35 – 45 min
Base de tarte de massa batida	Forma para tarte de fruta	1		✱	160 – 170 °C	35 – 45 min
Pão-de-ló (pão-de-ló de água)	Forma de mola	1		✱	170 – 180 °C	45 – 50 min
Bolo com cobertura seca (massa batida)	Tabuleiro de vidro	2		✱	160 – 170 °C	35 – 50 min
Bolo com cobertura húmida, p. ex. massa lêveda com Crumble de maçã	Tabuleiro de vidro	2		✱	155 – 165 °C	55 – 65 min
Trança levedada com 500 g de farinha	Tabuleiro de vidro	2		✱	160 – 170 °C	30 – 40 min
"Stollen" com 500 g de farinha	Tabuleiro de vidro	2		✱	170 – 180 °C	60 – 70 min
Pizza	Tabuleiro de vidro	2		✱	200 – 210 °C	30 – 40 min
Pão de fermento, 1 kg	Tabuleiro de vidro	2		✱	180 – 190 °C	50 – 60 min
Bolo de nozes	Forma de mola	1	90 W	✱	170 – 180 °C	30 – 35 min
Tarte de fruta ou tarte de queijo fresco batido, de massa quebrada	Forma de mola	2	360 W	✱	150 – 160 °C	40 – 50 min ¹
Bolo de fruta fino, de massa batida	Forma de mola ou forma de buraco	1	90 W	✱	170 – 190 °C	30 – 45 min
Tartes salgadas, p. ex., quiche ou tarte de cebola	Forma de mola ou de quiche	2	90 W	✱	160 – 180 °C	50 – 70 min

¹ Deixe repousar o bolo no forno durante aprox. 20 minutos.

Bolos pequenos

Alimentos	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura	Tempo de duração
Bolachas	Tabuleiro de vidro	2	✱	150 – 170 °C	20 – 35 min
Suspiros	Tabuleiro de vidro	2	✱	110 °C	90 – 120 min
Macarons	Tabuleiro de vidro	2	✱	110 °C	35 – 45 min

Alimentos	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura	Tempo de duração
Massa folhada	Tabuleiro de vidro	2	✦	180 – 200 °C	35 – 45 min
Pãezinhos, p. ex., pãezinhos de centeio	Tabuleiro de vidro	2	✦	180 – 200 °C	25 – 45 min

Sugestões para continuar a cozer

Se algo não resultar durante a cozedura, encontrará aqui sugestões.

Preocupação	Sugestão
O seu bolo afunda.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Respeite os ingredientes e as instruções de preparação indicados na receita. ▪ Utilize menos líquido. Ou: ▪ Reduza a temperatura de cozedura em 10 °C e prolongue o tempo de cozedura.
O seu bolo ficou demasiado seco.	Aumente a temperatura de cozedura em 10 °C e reduza o tempo de cozedura.
O seu bolo ficou demasiado claro.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verifique o nível de inserção e o acessório. ▪ Aumente a temperatura de cozedura em 10 °C. Ou: ▪ Prolongue o tempo de cozedura.
O seu bolo ficou demasiado escuro.	Reduza a temperatura de cozedura e prolongue o tempo de cozedura.
O seu bolo ficou demasiado claro em cima e demasiado escuro em baixo.	Insira o bolo um nível acima.
O seu bolo ficou demasiado escuro em cima e demasiado claro em baixo.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Insira o bolo um nível abaixo. ▪ Reduza a temperatura de cozedura e prolongue o tempo de cozedura
O seu bolo não ficou uniformemente tostado.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Reduza a temperatura de cozedura. ▪ Corte o papel vegetal em excesso. ▪ Coloque a forma ao centro. ▪ Forme bolos pequenos do mesmo tamanho e espessura.

Preocupação

O seu bolo está pronto por fora, mas ainda não ficou bem cozido por dentro.

Sugestão

- Reduza a temperatura de cozedura e prolongue o tempo de cozedura.
- Adicione menos líquido.

Nos bolos com cobertura húmida:

- Coza previamente a massa da base.
- Polvilhe o fundo cozido com amêndoas ou pão ralado.
- Coloque a cobertura no fundo.

O seu bolo não desenforma depois de virar a forma.

- Depois de cozer, deixe arrefecer o bolo durante 5 a 10 minutos.
- Descole cuidadosamente as bordas do bolo com uma faca.
- Vire novamente o bolo e cubra a forma várias vezes com um pano húmido e frio.
- Da próxima vez que cozer, unte a forma e polvilhe com pão ralado.

Vêm-se faíscas entre a forma e a grelha.

- Verifique se a forma está limpa por fora.
- Mude a posição da forma no interior do aparelho.
- Continue a cozer sem micro-ondas e prolongue a duração da cozedura.

23.6 Assar e grelhar

A temperatura e a duração do assado 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.

Dicas para assar e estufar

Tenha em atenção estas sugestões para obter bons resultados ao assar e estufar.

Preocupação	Sugestão
A carne magra não deve ficar ressequida.	<ul style="list-style-type: none">■ Unte a carne à vontade com gordura ou recheie-a com tiras de bacon.
Pretende preparar um pedaço de carne para assar com courato.	<ul style="list-style-type: none">■ Dê uns cortes em cruz no courato.■ Primeiro, asse a carne com o courato virado para baixo.
O interior do aparelho deve, na medida do possível, permanecer limpo.	<ul style="list-style-type: none">■ Prepare os alimentos numa assadeira fechada a uma temperatura mais alta.
A carne deve permanecer quente e suculenta, p. ex., rosbife.	<ul style="list-style-type: none">■ Quando o assado estiver pronto, deixe repousá-lo durante 10 minutos no interior do aparelho fechado e desligado. Deste modo, o suco da carne ficará mais bem distribuído. No tempo de cozedura indicado não está contemplado o tempo de repouso.■ Após a preparação, envolva os alimentos em folha de alumínio.

Preocupação	Sugestão
As regulações recomendadas não contêm indicações sobre o peso do assado.	<ul style="list-style-type: none">■ Para assados pequenos, selecione uma temperatura mais alta e um tempo de cozedura mais curto.■ Para assados maiores, selecione uma temperatura mais baixa e um tempo de cozedura mais longo.
Verifique se o assado está pronto.	<ul style="list-style-type: none">■ Medir a temperatura com o termómetro de carne.■ Prova com colher: faça pressão sobre o assado com a colher. Se o assado estiver rijo, isso significa que está pronto. Se o assado ceder, isso significa que ainda é necessário mais algum tempo.














Grelhar em combinação com o micro-ondas

Nota:

Indicações de preparação

- Utilize recipientes próprios para micro-ondas resistentes ao calor.
- As formas em metal só são adequadas para cozer sem micro-ondas.
- Coloque os recipientes de vidro quentes sobre um pano de cozinha seco. Se a base estiver húmida ou fria, o vidro pode estalar.
- 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.
- As indicações de tempo são válidas para iniciar o cozinhado com o aparelho frio.
- Para a preparação de carne, cubra ligeiramente o fundo do recipiente com líquido. Adicione um pouco mais de líquido para estufar carne. Decorrido metade do tempo, vire os pedaços de carne. Quando o assado estiver pronto, deixe-o repousar durante mais 10 minutos no forno fechado e desligado. Deste modo, o suco da carne ficará melhor distribuído.
- Grelhe sempre com a porta do forno fechada. Não pré-aquecer.
- Use, na medida do possível, peças da mesma espessura. Os bifes devem ter, no mínimo, 2 a 3 cm de espessura. Deste modo, alouram uniformemente e ficam suculentas. Tempere os bifes com sal só depois de grelhados.
- 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.
- A resistência do grelhador desliga-se e volta a ligar-se automaticamente. Isso é normal. A frequência com que isto acontece depende da potência do grelhador regulada.
- Para estufar peixe, utilize um recipiente com tampa. Deite 2 a 3 colheres de sopa de líquido ou um pouco de suco de limão ou vinagre no recipiente.

- Para tostas gratinadas, torre previamente as fatias.

Alimentos	Peso	Recipiente	Nível	Potência do micro-ondas	Tipo de aquecimento	Temperatura/Potência do grelhador	Tempo de duração
Carne de vaca para estufar	aprox. 1000 g	Recipiente fechado	0	180 W		160 – 170 °C	80-90 min.
Rosbife, no ponto ¹	aprox. 1000 g	Recipiente aberto	0	180 W		180 - 200 °C	30-40 min.
Carne de porco sem courato, p. ex., cachaço	aprox. 750 g	Recipiente aberto	0	360 W		170 – 180 °C	35 – 45 min
Carne de porco com courato, p. ex., pá ^{2,3}	aprox. 1000 g	Recipiente aberto	0	180 W		170 – 180 °C	80 – 90 min
Lombo de porco	aprox. 500 – 600 g	Recipiente aberto	0	180 W		180 – 190 °C	35 – 40 min
Rolo de carne picada	aprox. 750 g	Recipiente aberto	0	360 W		200 - 210 °C	30-35 min.
Frango, inteiro ^{4,3}	aprox. 1000 – 1200 g	Recipiente fechado	0	360 W		230 - 250 °C	30-40 min.
Pedaços de frango, p. ex., quartos de frango ^{5,3}	aprox. 800 g	Recipiente aberto	0	360 W		230 - 250 °C	20-30 min.
Pato ³	aprox. 1500 – 1700 g	Recipiente fechado	0	180 W		220 - 240 °C	70 -80 min.
Peito de pato ^{5,3}	aprox. 500 g	Recipiente aberto	0	180 W		3	15-20 min.
Peito de pato, 2 unidades ^{5,3}	aprox. 250 – 300 g cada	Recipiente aberto	0	180 W		3	15-20 min.
Peito de ganso, pernas de ganso ³	aprox. 700 – 900 g	Recipiente fundo, aberto	0	180 W		2	30-40 min.
Peixe, gratinar, não congelado	aprox. 500 g	Recipiente aberto	0	600 W		3	10-15 min.


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

² Dê uns cortes no courato.

³ Não virar o alimento.

⁴ Coloque com a parte do peito virada para cima.

⁵ Coloque com a parte da pele virada para cima.

Alimentos	Peso	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Nível do grelhador	Tempo de duração
Bifes, 2 – 3 cm de espessura, 2 – 3 peças	aprox. 200 g cada	Grelha + Tabuleiro de vidro	1+3		3	1.º lado: aprox. 10-15 min 2.º lado: aprox. 5-10 min
Bifes do cachaço, 2 – 3 cm de espessura, 2 – 3 peças	aprox. 120 g cada	Grelha + Tabuleiro de vidro	1+3		2	1.º lado: aprox. 15-20 min 2.º lado: aprox. 10-15 min
Salsichas grelhadas, 4 – 6 peças	aprox. 150 g cada	Grelha + Tabuleiro de vidro	1+3		3	1.º lado: aprox. 10-15 min 2.º lado: aprox. 5-10 min

¹ Unte previamente a grelha com óleo.

Alimentos	Peso	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Nível do grelhador	Tempo de duração
Posta de peixe, 2 – 3 peças	aprox. 150 g cada	Grelha ¹ + Tabuleiro de vidro	1+3	~~~~~	3	1.º lado: aprox. 10-12 min 2.º lado: aprox. 8-12 min
Peixe, inteiro, p. ex. trutas, 2 – 3 peças	aprox. 300 g cada	Grelha ¹ + Tabuleiro de vidro	1+3	~~~~~	2	1.º lado: aprox. 10-15 min 2.º lado: aprox. 10-15 min
Pão de forma, 12 fatias		Grelha	3	~~~~~	3	1.º lado: aprox. 3-5 min 2.º lado: aprox. 2-3 min
Gratinar tostas, 2 – 4 fatias, torradas previamente		Grelha + Tabuleiro de vidro	1+3	~~~~~	3	8-10 min.

¹ Unte previamente a grelha com óleo.

Sugestões para a próxima vez que cozinhar

Se o assado não resultar de imediato, encontrará aqui sugestões.

Problemas	Dica
O seu assado ficou demasiado escuro e a pele está queimada em alguns pontos.	<ul style="list-style-type: none"> Selecione uma temperatura mais baixa. Reduza a duração do assado.
O seu assado ficou demasiado seco.	<ul style="list-style-type: none"> Selecione uma temperatura mais baixa. Reduza a duração do assado.
A crosta do seu assado ficou muito fina.	<ul style="list-style-type: none"> Aumente a temperatura. Ou: Após o fim da duração do assado, ligue brevemente o grelhador.
O molho do seu assado queimou.	<ul style="list-style-type: none"> Escolha um recipiente mais pequeno. Adicione mais líquido durante o assado.

Problemas	Dica
O molho do seu assado ficou demasiado claro e aguado.	<ul style="list-style-type: none"> Para que mais líquido evapore, escolha um recipiente maior. Adicione menos líquido durante o assado.
Ao estufar carne, esta fica esturricada.	<ul style="list-style-type: none"> Verifique se o recipiente tem uma tampa adequada e se veda bem. Reduza a temperatura. Adicione líquido ao estufar.
O seu assado está mal passado.	<ul style="list-style-type: none"> Corte a carne. Prepare o molho no recipiente para assados. Coloque as fatias no molho. Termine a cozedura das fatias do assado com o micro-ondas.

23.7 Pratos de forno e gratinados

Nota:

Indicações de preparação

- Utilize recipientes próprios para micro-ondas resistentes ao calor.
- As indicações de tempo são válidas para iniciar o cozinhado com o aparelho frio.
- Para pratos de forno e gratinados de batata, utilize um recipiente grande e raso. Em recipientes estreitos e fundos, os alimentos demoram mais tempo a cozinhar e ficam mais escuros por cima.
- Deixe apurar pratos de forno e gratinados durante 5 minutos com o forno desligado.

Alimento	Peso	Recipiente	Nível	Potência do micro-ondas	Tipo de aquecimento	Temperatura	Tempo de duração
Soufflé, doce, p. ex., soufflé de requeijão com fruta	aprox. 1,5 kg	Recipiente aberto	0	180 W	~~~~~	130 – 150 °C	25 – 35

Alimento	Peso	Recipiente	Nível	Potência do micro-ondas	Tipo de aquecimento	Temperatura	Tempo de duração
Soufflé, salgado, à base de ingredientes cozinhados	aprox. 1 kg	Recipiente aberto	0	600 W		160 – 190 °C	20 – 30
Soufflé, salgado, à base de ingredientes crus, p. ex., gratinado de batata	aprox. 1,1 kg	Recipiente aberto	0	600 W		170 – 180 °C	25 – 35

23.8 Produtos pré-confeccionados ultracongelados

Observe as recomendações de regulação para cozinhar produtos pré-confeccionados ultracongelados.

Nota:

Indicações de preparação

- Observar as indicações do fabricante na embalagem.
- As indicações de tempo são válidas para iniciar o cozinhado com o aparelho frio.

Alimentos	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura	Tempo de duração
"Strudel" com recheio de fruta	Tabuleiro de vidro	2		200 – 220 °C	40 – 50 min ¹
Batatas fritas	Tabuleiro de vidro	2		210 – 230 °C	20 – 30 min
Pizza	Grelha	2		180 – 200 °C	10 – 20 min
Baguete de pizza	Grelha	2		160 – 190 °C	15 – 20 min
Croquetes	Tabuleiro de vidro	2		200 – 220 °C	20 – 30 min
Batatas salteadas	Tabuleiro de vidro	2		200 – 220 °C	20 – 30 min

¹ Pré-aqueça o aparelho durante 5 minutos.

23.9 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. 7 min 2. 8 – 12 min	Colocar forma de pirex com Ø 22 cm na base do aparelho. 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. 15 – 20 min	Colocar forma de pirex na base do aparelho.
Bolo simples, 475 g	600 W	8 – 10 min	Colocar forma de pirex com Ø 22 cm na base do aparelho.
Rolo de carne picada, 900 g	600 W	25 – 30 min	Colocar forma de pirex na base do aparelho.

Cozinhar com micro-ondas e grelhador

Alimento	Potência do micro-ondas/Tipo de aquecimento	Tempo de duração	Notas
Gratinado de batata	360 W + potência do grelhador 1	30 – 35 min	Colocar forma de pirex redonda com Ø 22 cm na base do aparelho.
Bolos	180 W + ✦ 190 – 200 °C	20 – 25 min	Colocar forma de pirex redonda com Ø 22 cm na grelha, no nível 1.
Frango	360 W + ✦ 240 °C	30 – 35 min	Colocar o frango com a parte do peito virada para baixo num recipiente alto destapado sobre a base do aparelho. Virar após metade do tempo.

Cozer

Os valores de regulação são aplicáveis à introdução no aparelho frio.

Alimento	Recipientes e notas	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura	Tempo de duração
Biscoitos	Tabuleiro de vidro	2	✦	160 – 170 °C	30 – 35 min
Bolinhos	Tabuleiro de vidro	2	✦	160 – 170 °C	25 – 30 min ¹
Pão de ló de água	Forma de mola na grelha	1	✦	170 – 180 °C	45 – 50 min
Bolo de tabuleiro de massa lêveda	Tabuleiro de vidro	2	✦	160 – 180 °C	50 – 60 min
Bolo de maçã coberto	Forma de mola escura com Ø 22 cm na grelha	2	✦	170 – 190 °C	80 – 100 min

¹ Pré-aqueça o aparelho durante 5 minutos.

Grelhar

Os valores de regulação são aplicáveis à introdução no aparelho frio.

Alimento	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Potência do grelhador	Tempo de duração
Dourar tostas	Grelha	3	~~~~~	3	4 – 5 min
Hambúrgueres de vaca, 12 unidades	Grelha e tabuleiro de vidro	3+1	~~~~~	3	30 – 35 min ¹

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

24 Instruções de montagem

Respeite estas informações durante a instalação do aparelho.



24.1 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 embutir têm de ser resistentes a temperaturas até 95 °C e as frentes dos móveis adjacentes até 70 °C.
- Não monte o aparelho atrás de uma porta decorativa ou porta de móvel. Há risco de aquecimento excessivo.
- Realize os trabalhos de recorte no móvel antes da colocação do aparelho. Remova as aparas. A função dos componentes eléctricos pode ser prejudicada.
- 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.

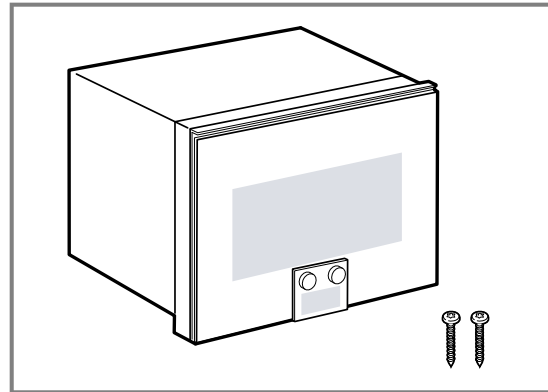
⚠ AVISO – Risco de incêndio!

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

- ▶ Não utilize cabos de extensão ou tomadas múltiplas.
- ▶ Utilize exclusivamente adaptadores e cabos eléctricos homologados pelo fabricante.
- ▶ Se o cabo eléctrico for demasiado curto e não estiver disponível um cabo eléctrico mais comprido, contacte um especialista em electricidade para adaptar a instalação doméstica.

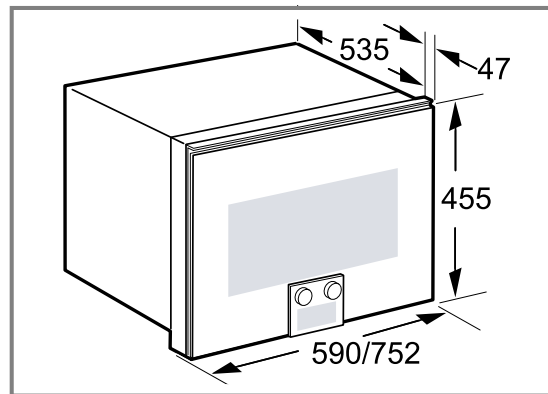
24.2 Âmbito de fornecimento

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



24.3 Medidas do aparelho

Aqui encontra as medidas do aparelho.



24.4 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. Entre a parede e a base do armário ou a parede traseira do armário localizado por cima tem de existir uma distância mínima de 45 mm.

Não cubra as ranhuras de ventilação nem as aberturas de aspiração.

Todos os trabalhos de recorte no móvel e na bancada têm de ser realizados antes de colocar o aparelho.

Remova as aparas.

24.5 Ligação eléctrica

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

- O aparelho corresponde à classe de proteção I e apenas pode ser operado com ligação de condutor de proteção.
- A proteção tem de ser garantida de acordo com a indicação de potência presente na placa de características e com as normais locais.
- O aparelho tem de estar desligado da corrente durante a realização de qualquer trabalho de montagem.

- A proteção contra contacto accidental tem de estar garantida através da montagem.
- Se, após a montagem, a ficha deixar de estar acessível, tem de existir do lado da instalação um dispositivo de corte omnipolar com uma separação mínima de 3 mm entre contactos.

Ligação elétrica do aparelho sem ficha de contacto de proteção

Nota: O aparelho apenas pode ser ligado por técnicos concessionados. A garantia cessa em caso de danos provocados por uma ligação incorreta.

Na instalação elétrica fixa tem de estar montado um dispositivo de seccionamento em conformidade com as regras de instalação.

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

24.6 Combinações dos aparelhos

Ao combinar com outros aparelhos, tenha atenção ao seguinte.

Monte o aparelho apenas sobre um forno ventilado do mesmo fabricante. Em caso de montagem ao lado de um forno, os puxadores de ambos os aparelhos devem encontrar-se ao centro. A montagem sobre um frigorífico é igualmente possível.

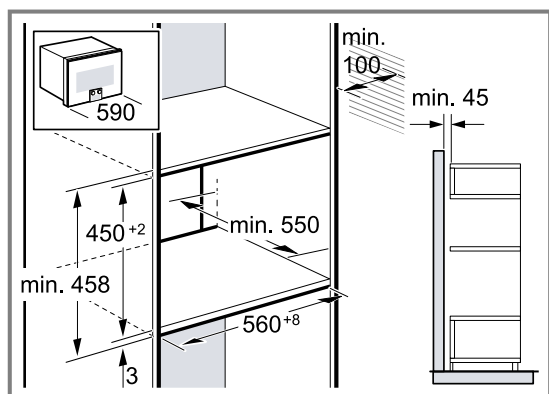
24.7 Combinação com uma gaveta de aquecimento

Montar primeiro a gaveta de aquecimento. Respeite as instruções de montagem da gaveta de aquecimento. Inserir o aparelho na gaveta de aquecimento, no armário embutido. Ao inserir, proceder com cuidado para não danificar a aba da gaveta de aquecimento.

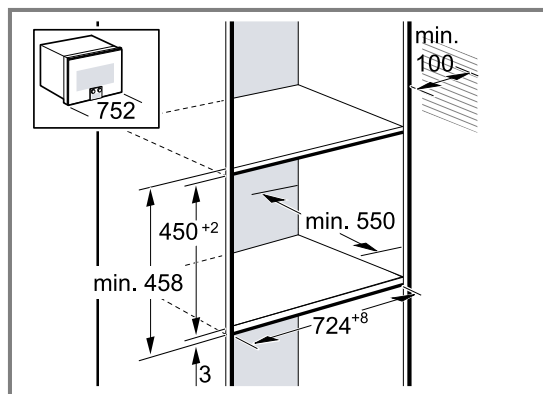
24.8 Montagem num armário vertical

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

Para a ventilação do aparelho, os fundos falso devem apresentar um recorte para ventilação.



Medidas para aparelhos com uma largura de 752 cm:

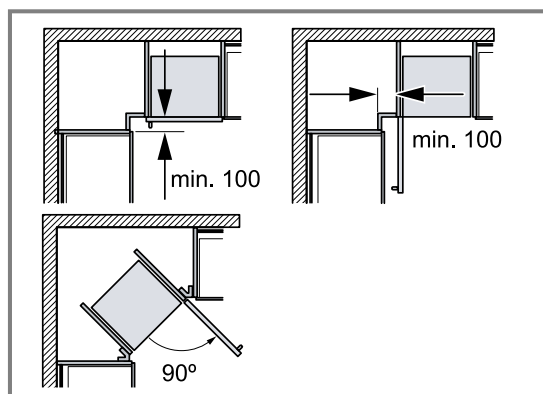


Se, para além das paredes traseiras do elemento, o armário vertical tiver uma outra parede traseira, esta deve ser removida.

Montar o aparelho a uma altura máxima que permita retirar os acessórios sem problemas.

24.9 Montagem de canto

Respeite as medidas de montagem e as distâncias de segurança na montagem de canto.



De modo a conseguir abrir a porta do aparelho, respeite as medidas mínimas ao efetuar a montagem de canto.

24.10 Montar o aparelho

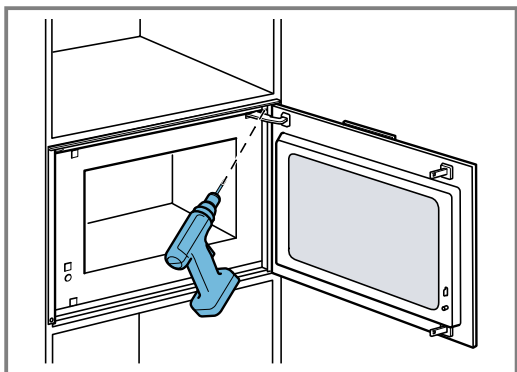
ATENÇÃO!

O painel de comandos pode ficar danificado se for pousado no chão.

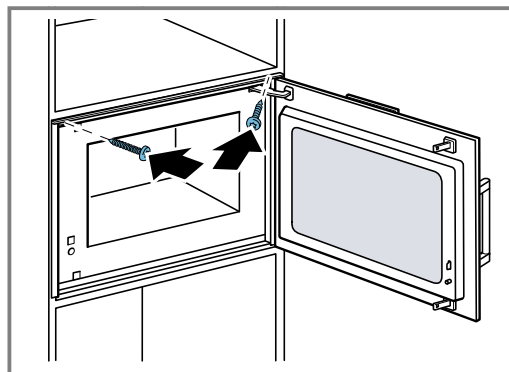
- ▶ Nunca pouse no chão aparelhos com painel de comandos em baixo. Coloque réguas de madeira por baixo.
- ▶ Nunca levante, na diagonal, pela parte de trás, aparelhos com painel de comandos em baixo.

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 previamente o furo no lado das dobradiças.



5. Aparafuse o aparelho ao móvel.



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

24.11 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



9001804570 pt (040410)