



Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome



**Forno compacto com função de micro-ondas
CMG633B.1**



BOSCH

[pt] Instruções de serviço

Índice

	Utilização adequada	4		O microondas	18
	Instruções de segurança importantes	5		Recipiente.....	18
	Generalidades.....	5		Níveis de micro-ondas.....	19
	Micro-ondas.....	6		Regular o micro-ondas.....	19
	Causas de danos	7		Regular o MicroCombi.....	19
	Generalidades.....	7		Secagem.....	20
	Micro-ondas.....	8		Fecho de segurança para crianças	20
	Protecção do meio ambiente	8		Ativar e desativar.....	20
	Poupança energética.....	8		Regulações base	21
	Eliminação ecológica.....	8		Alterar as regulações base.....	21
	Conhecer o aparelho	9		Lista das regulações base.....	21
	Painel de comandos.....	9		Falha de corrente.....	21
	Elementos de comando.....	9		Alterar a hora.....	21
	Visor.....	10		Produto de limpeza	22
	Modos de funcionamento.....	10		Produtos de limpeza adequados.....	22
	Tipos de aquecimento.....	11		Manter o aparelho limpo.....	23
	Micro-ondas.....	11		Estruturas de suporte	23
	Mais informações.....	12		Engatar e desengatar as estruturas de suporte.....	23
	Funções do interior do aparelho.....	12		Porta do aparelho	24
	Acessórios	12		Retirar a moldura da porta.....	24
	Acessórios incluídos.....	12		Desmontar e montar os vidros da porta.....	25
	Inserir o acessório.....	12		Defeito: O que fazer?	26
	Acessórios especiais.....	13		Como eliminar pequenas anomalias.....	26
	Antes da primeira utilização	14		Duração de funcionamento máxima.....	26
	Primeira colocação em funcionamento.....	14		Lâmpadas do interior do aparelho.....	26
	Limpar o interior do forno e os acessórios.....	14		Serviços Técnicos	27
	Utilizar o aparelho	15		Número E e número FD.....	27
	Ligar e desligar o aparelho.....	15			
	Iniciar o funcionamento.....	15			
	Regular o tipo de aquecimento e a temperatura.....	15			
	Aquecimento rápido.....	16			
	Funções de tempo	16			
	Regular o tempo de duração.....	16			
	Regular o fim.....	17			
	Regular o temporizador.....	18			

 Pratos	27
Indicações sobre as regulações	27
Selecionar o prato	28
Regular o prato	28
 Testado para si no nosso estúdio de cozinha.	29
Formas de silicone	29
Bolos grandes e pequenos	29
Pão e pãezinhos	32
Pizas, quiches e bolos salgados	33
Gratinados e soufflés	35
Aves	36
Carne	38
Peixe	41
Legumes e acompanhamentos	43
Sobremesa	45
Tipo de aquecimento Eco	46
Acrilamida nos alimentos	47
Desidratar	47
Fazer compotas	48
Descongelar	49
Aquecer alimentos com micro-ondas	50
Refeições de teste	52

Obtenha mais informações relativas a produtos, acessórios, peças sobresselentes e Assistência Técnica na Internet: www.bosch-home.com e na loja Online: www.bosch-eshop.com

Utilização adequada

Leia atentamente o presente manual. Só assim poderá utilizar o seu aparelho de forma segura e correcta. Guarde as instruções de utilização e montagem para consultas futuras ou para futuros utilizadores.

Este aparelho destina-se apenas à montagem embutida. Respeite as instruções de montagem especiais.

Examine o aparelho depois de o desembalar. Se forem detectados danos de transporte, não ligue o aparelho.

Apenas os técnicos licenciados estão autorizados a ligar aparelhos sem ficha. A garantia não cobre danos causados por uma ligação incorrecta.

Este aparelho destina-se exclusivamente a uso privado e doméstico. Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas. Vigie o aparelho durante o funcionamento. Use o aparelho apenas em espaços fechados.

O aparelho foi concebido para ser utilizado até a uma altitude de 4000 metros acima do nível do mar, no máximo.

Este aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos e por pessoas com limitações físicas, sensoriais ou mentais ou com pouca experiência ou conhecimentos, se estiverem sob vigilância de uma pessoa responsável pela sua segurança ou tiverem sido instruídas acerca da utilização segura do aparelho e tiverem compreendido os perigos decorrentes da sua utilização.

As crianças não devem brincar com o aparelho. As tarefas de limpeza e manutenção por parte do utilizador não devem ser efectuadas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e estejam sob vigilância.

As crianças menores de 8 anos devem manter-se afastadas do aparelho e do cabo de ligação.

Insira sempre os acessórios com o lado correto no interior do aparelho.

→ "Acessórios" na página 12

Instruções de segurança importantes

Generalidades

Aviso – Perigo de incêndio!

- Os objectos inflamáveis guardados no interior do aparelho podem incendiar-se. Nunca guarde objectos inflamáveis dentro do aparelho. Nunca abra a porta do aparelho se surgir fumo no interior. Desligue o aparelho e puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico.
- 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, nunca coloque papel vegetal solto no acessório. Coloque sempre um recipiente ou uma forma em cima do papel vegetal para o segurar. Forre apenas a área necessária com papel vegetal. O papel vegetal não deve sobressair do acessório.

Aviso – Perigo de queimaduras!

- O aparelho fica muito quente. Nunca toque nas superfícies interiores quentes do aparelho, nem nas resistências. Deixe sempre arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças 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. Nunca prepare refeições com grandes quantidades de bebidas com elevado teor de álcool. Use apenas pequenas quantidades de bebidas com elevado teor de álcool. Abra a porta do aparelho com cuidado.

Aviso – Perigo de queimaduras!

- As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.
- Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Dependendo da temperatura, o vapor pode não ser visível. Ao abrir, não se aproxime muito do aparelho. 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 quente do aparelho.

Aviso – Perigo de ferimentos!

- O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar. Não use raspadores de vitrocerâmica, nem detergentes agressivos ou abrasivos.
- As dobradiças da porta do aparelho movimentam-se ao abrir e fechar a porta e pode entalar-se. Não colocar as mãos na zona das dobradiças.

Aviso – Perigo de choque eléctrico!

- As reparações indevidas são perigosas. As reparações e substituições de cabos danificados só podem ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
- O isolamento dos cabos de electrodomésticos pode derreter em contacto com partes quentes do aparelho. Nunca coloque os cabos de electrodomésticos em contacto com partes quentes do aparelho.
- A humidade que se infiltra no aparelho pode dar origem a um choque eléctrico. Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou de limpeza a vapor.
- Um aparelho avariado pode causar choques eléctricos. Nunca ligue um aparelho avariado. Puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Aviso – Perigo devido a magnetismo!

No painel de comandos ou nos elementos de comando estão aplicados ímanes permanentes. Estes podem afetar implantes electrónicos, por exemplo, pacemakers ou bombas de insulina. Se for portador de implantes electrónicos, respeite uma distância mínima de 10 cm em relação ao painel de comandos.

Micro-ondas

⚠️ Aviso – Perigo de incêndio!

- A utilização do aparelho para fins diferentes daqueles a que se destina é perigosa e pode causar danos.

Não é permitida a secagem de alimentos ou vestuário, o aquecimento de pantufas, almofadas de sementes ou de cereais, esponjas, panos de limpeza húmidos e outros artigos semelhantes.

Por exemplo, pantufas, almofadas de sementes ou de cereais aquecidas no aparelho podem incendiar-se mesmo após algumas horas. Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas.

- Os alimentos 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 microondas ou o respectivo tempo para valores demasiado elevados. Oriente-se pelos dados constantes neste manual de instruções.

Nunca seque alimentos no microondas. Nunca descongele ou aqueça alimentos com baixo teor de água, p. ex., pão, com uma potência muito elevada do microondas ou durante muito tempo.

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

⚠️ Aviso – Perigo de explosão!

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

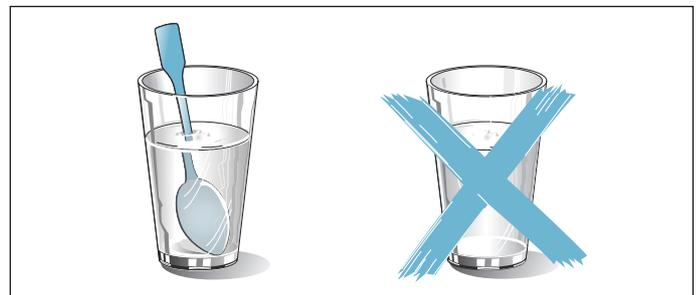
⚠️ Aviso – Perigo de queimaduras!

- 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. Nunca cozinhe 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 uma pega para retirar as refeições do interior do aparelho.

⚠️ Aviso – Perigo de queimaduras!

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



⚠️ Aviso – Perigo 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 microondas.
- Louça e recipientes de metal 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 – Perigo de choque eléctrico!

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

⚠️ Aviso – Perigo de danos graves para a saúde!

- A falta de limpeza pode causar danos na superfície do aparelho. Existe o perigo de escapar energia de micro-ondas. Limpe o aparelho regularmente e remova de imediato eventuais restos de comida. Mantenha o interior do aparelho, o vedante, a porta e o batente da porta sempre limpos.
- Através da porta do aparelho ou do respetivo vedante pode escapar energia de micro-ondas, se estiverem danificados. Nunca utilize o aparelho se a porta, o vedante da porta ou o aro de plástico da porta estiverem danificados. Contacte a assistência técnica.
- Os aparelhos sem cobertura da caixa deixam escapar energia de microondas. Nunca retire a cobertura da caixa. Para trabalhos de manutenção ou reparação, contacte o Serviço de Assistência Técnica.



Causas de danos

Generalidades

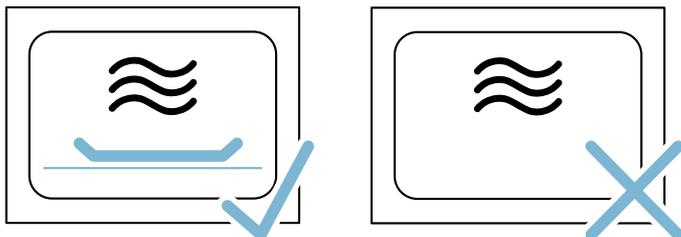
Atenção!

- Acessórios, película, papel vegetal ou recipientes sobre a base do forno: não coloque quaisquer acessórios sobre a base do forno. Não forre a base do forno com película, seja de que tipo for, nem com papel vegetal. Não pouse recipientes na base do forno se tiver regulado uma temperatura superior a 50 °C. Provoca retenção do calor. Os tempos de cozedura e de assadura deixam de ser os mesmos e danifica o esmalte.
- Papel de alumínio: o papel de alumínio no interior do aparelho não pode entrar em contacto com o vidro da porta. Tal poderá dar origem a descolorações permanentes no vidro da porta.
- Água no interior quente do aparelho: nunca deite água no interior do aparelho, quando este estiver quente. Cria vapor de água. A mudança de temperatura pode danificar o esmalte.
- Humidade no interior do aparelho: a presença prolongada de humidade no interior do aparelho pode originar corrosão. Após a utilização deixe secar o interior do aparelho. Não guarde alimentos húmidos durante muito tempo dentro do aparelho fechado. Não guarde alimentos no interior do aparelho.
- Deixar arrefecer com a porta do aparelho aberta: após um funcionamento com temperaturas elevadas, deixe o interior do aparelho arrefecer sempre com a porta fechada. Não entale nada na porta do aparelho. Mesmo que a porta esteja apenas entreaberta, as frentes dos móveis contíguos podem, com o tempo, ser danificadas. Deixar o interior do aparelho secar aberto, apenas com um funcionamento com muita humidade.
- Sumo de fruta: se estiver a confeccionar bolos de fruta muito sumarenta, não encha demasiado o tabuleiro. O sumo de fruta que pinga do tabuleiro deixa manchas que nunca mais saem. Se possível, utilize o tabuleiro universal mais fundo.
- Vedante da porta muito sujo: se o vedante da porta estiver muito sujo, a porta do aparelho deixa de fechar bem durante o funcionamento. As frentes dos móveis contíguos podem ser danificadas. Mantenha o vedante sempre limpo.
- Porta do aparelho como assento ou suporte: não se ponha em pé, sente ou pendure na porta do aparelho. Não coloque recipientes ou acessórios em cima da porta do aparelho.
- Inserir o acessório: dependendo do modelo do aparelho, ao fechar a porta, o acessório pode riscar o vidro da porta. Insira sempre o acessório no aparelho até ao batente.
- Transportar o aparelho: não transporte nem segure o aparelho pela pega da porta. A pega não suporta o peso do aparelho e pode partir-se.

Micro-ondas

Atenção!

- **Faíscas:** 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. Eventuais faíscas podem danificar o vidro interior da porta.
- **Combinar acessórios:** não combinar a grelha com o tabuleiro universal. A inserção sobreposta direta pode provocar faísca. Inserir apenas cada um numa altura adequada.
- **Funcionamento apenas com micro-ondas:** o tabuleiro universal ou o tabuleiro não são apropriados para um funcionamento apenas com micro-ondas. Podem formar-se faíscas e danificar-se o interior do aparelho. Utilize como superfície de apoio a grelha fornecida ou o micro-ondas combinado com um tipo de aquecimento.
- **Recipientes de alumínio:** Não coloque recipientes de alumínio no interior do aparelho. As faíscas daí resultantes danificam o aparelho.
- **Funcionamento do micro-ondas sem alimentos:** 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. → "O microondas" na página 18



- **Pipocas no micro-ondas:** nunca regule uma potência de micro-ondas demasiado elevada. Utilize no máximo 600W. Coloque o saco das pipocas sempre num prato de vidro. O vidro da porta pode saltar devido a sobrecarga.

Protecção do meio ambiente

O seu novo aparelho é especialmente eficiente do ponto de vista energético. Nesta secção encontrará conselhos para poupar ainda mais energia ao utilizar o seu aparelho e para o eliminar de forma adequada.

Poupança energética

- Pré-aqueça o aparelho apenas quando houver uma referência nesse sentido na receita ou nas tabelas do manual de instruções.
- Utilize, de preferência, formas escuras, pintadas ou esmaltadas a preto, pois estas absorvem especialmente bem o calor.
- Abra a porta do aparelho o menos possível durante o funcionamento.
- Quando fizer mais do que um bolo, é aconselhável cozê-los uns a seguir aos outros. O aparelho ainda está quente e, assim, reduz-se o tempo de cozedura do segundo bolo. Também pode colocar 2 formas retangulares lado a lado no interior do forno.
- No caso de tempos de cozedura mais longos, poderá desligar o aparelho 10 minutos antes de terminar o tempo de cozedura e aproveitar o calor residual para terminar a cozedura.

Eliminação ecológica

Elimine a embalagem de forma ecológica.



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.

Conhecer o aparelho

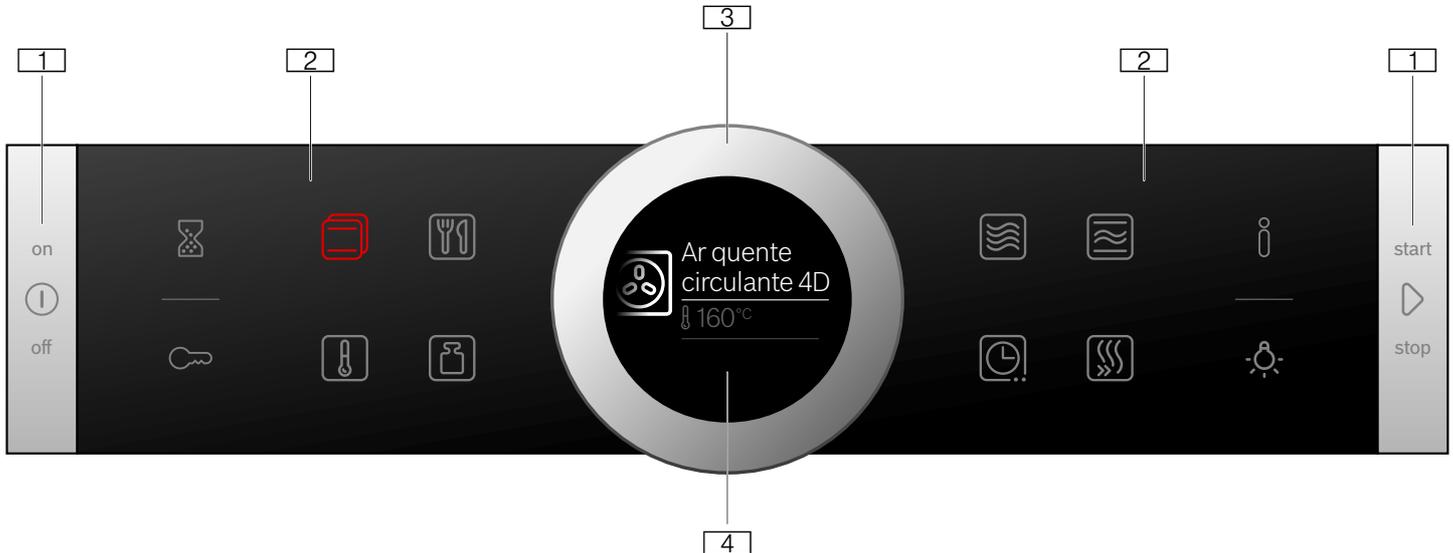
Neste capítulo explicamos as indicações e os elementos de comando. Além disso, ficará a conhecer as diferentes funções do seu aparelho.

Conselho: Dependendo do tipo de aparelho, poderá haver diferenças nas cores e nos pormenores.

Painel de comandos

No painel de comandos, pode regular as diversas funções do seu aparelho com a ajuda de teclas, botões táteis e um anel de comando. O visor apresenta as regulações atuais.

A figura apresenta o painel de comandos com o aparelho ligado e um tipo de aquecimento selecionado.



1 Teclas

As teclas à esquerda e direita no painel de comandos possuem um ponto de pressão. Prima a tecla para o acionamento.

Nos aparelhos sem parte frontal em aço inoxidável, estas duas teclas também são campos táteis sem ponto de pressão.

2 Campos táteis

Por baixo dos campos táteis existem sensores. Toque simplesmente no respetivo símbolo, para selecionar a função.

3 Anel de comando

O anel de comando está montado de forma a poder rodá-lo continuamente para a esquerda ou direita. Toque ligeiramente nele e rode-o com o dedo no sentido desejado.

4 Visor

No visor são apresentados os valores de regulação atuais, as opções possíveis ou textos informativos.

Elementos de comando

Os elementos de comando individuais estão adaptados às diferentes funções do aparelho. Assim, pode regular o aparelho de forma simples e rápida.

Teclas e campos táteis

O significado das várias teclas e campos táteis é aqui explicado de forma resumida.

Símbolo	Significado	
Teclas		
ⓘ	on/off	Ligar e desligar o aparelho
▶	start/stop	Iniciar e parar o funcionamento ou premir prolongadamente (aprox. 3 segundos) para cancelar

Campos táteis exteriores

⌚	Temporizador	Selecionar o temporizador
🔒	Fecho de segurança para crianças	Ativar e desativar o fecho de segurança para crianças premindo prolongadamente (aprox. 4 segundos)
ℹ️	Informação	Visualizar indicações Aceder às regulações base premindo prolongadamente (aprox. 3 segundos)
💡	Iluminação do interior do aparelho	Ligar e desligar a iluminação do interior do aparelho

Campos táteis interiores

📄	Tipos de aquecimento	Selecionar Modo de funcionamento Tipos de aquecimento
🌡️	Temperatura	Selecionar temperatura para o interior do forno
🍽️	AutoPilot	Selecionar o modo de funcionamento Pratos com programas de cozedura
📖	Peso	Selecionar o peso no modo de funcionamento Pratos
🌀	Micro-ondas	Selecione o modo de funcionamento "Micro-ondas".
🕒	Funções de tempo	Selecionar funções de tempo
📖	MicroCombi	Selecione o modo de funcionamento "MicroCombi".
🔥	Aquecimento rápido	Iniciar ou cancelar o aquecimento rápido para o interior do forno

O campo tátil cujo valor pode ser alterado no visor ou que é apresentado em primeiro plano acende-se a vermelho.

Anel de comando

Com o anel de comando, pode alterar os valores de regulação apresentados no visor.

Na maioria das listas de seleção, p. ex. da temperatura, terá de rodar o anel de comando para trás, quando é alcançado o valor mínimo ou máximo. Nos tipos de aquecimento, por exemplo, a seguir ao último item é apresentado novamente o primeiro.

Visor

O visor está estruturado de modo a permitir-lhe a leitura imediata dos dados, de acordo com cada situação.

O valor que poderá ser regulado num determinado momento é realçado. É apresentado em letras brancas com uma linha branca por baixo. O valor em segundo plano é apresentado a cinzento.

Foco	O valor em destaque pode ser alterado diretamente, sem que seja necessário seleccioná-lo previamente. Depois de iniciado um modo de funcionamento, são sempre realçados a temperatura ou o nível. A linha branca é simultaneamente a linha de aquecimento, que vai ficando preenchida a vermelho. Conselho: No micro-ondas o importante é o tempo de duração. A linha de aquecimento não é apresentada.
Ampliação	Enquanto estiver a alterar o valor em destaque com o anel de comando, apenas este valor será apresentado de forma ampliada.



Linha do anel

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

Se alterar um valor, a linha de anel indica-lhe onde se encontra na lista de seleção. Consoante a zona de regulação, a linha do anel é contínua ou está subdividida em segmentos, dependendo do comprimento da lista de seleção.

Durante o funcionamento, a linha do anel vai ficando preenchida em ciclos de um segundo. Após cada minuto completo, os segmentos começam a ser preenchidos novamente do início. No caso de um tempo de duração decorrido, apaga-se um segmento a cada segundo.

Indicação de temperatura

Após o arranque de um modo de funcionamento, a temperatura atual no interior do forno é apresentada graficamente no visor.

Linha de aquecimento	A linha de aquecimento branca por baixo da temperatura é preenchida a vermelho da esquerda para a direita, à medida que o interior do forno é aquecido. Se pré-aquecer o forno, o momento ideal para colocar o prato é atingido quando a linha estiver totalmente preenchida a vermelho. Nas potências de regulação, por exemplo, potências do grelhador, a linha de aquecimento é imediatamente preenchida a vermelho.
Indicação de calor residual	Se o aparelho estiver desligado, surge, por baixo da linha do anel, o calor residual no interior do forno. À medida que o calor residual diminui, a linha do anel fica mais escura, até acabar por desaparecer por completo.

Conselho: Devido à inércia térmica, a temperatura indicada pode diferir um pouco da temperatura realmente existente no interior do aparelho.

Modos de funcionamento

O aparelho dispõe de diversos modos de funcionamento, que facilitam a utilização do aparelho.

Para descrições detalhadas, consulte os respetivos capítulos.

Modo de funcionamento	Utilização
Tipos de aquecimento → "Utilizar o aparelho" na página 15	Existem vários tipos de aquecimento de regulação precisa para confeção ideal dos seus pratos.
AutoPilot → "Pratos" na página 27	Para muitos pratos os valores de regulação adequados já estão programados.
Micro-ondas → "O microondas" na página 18	O micro-ondas permite cozinhar, aquecer ou descongelar os pratos de forma mais rápida.
MicroCombi → "O microondas" na página 18	Esta função permite ativar um tipo de funcionamento juntamente com o micro-ondas.

Tipos de aquecimento

Para que encontre sempre o tipo de aquecimento adequado para o seu prato, explicamos aqui as diferenças e os modos de aquecimento.

Os símbolos de cada tipo de aquecimento ajudam no reconhecimento.

No caso de temperaturas muito elevadas o aparelho baixa um pouco a temperatura após um período mais longo.

Tipo de aquecimento	Temperatura	Utilização
 Ar quente circulante 4D	30-275 °C	Para cozer e assar em um ou vários níveis. A ventoinha distribui o calor da resistência circular, que se encontra na parede traseira, homoganeamente pelo interior do aparelho.
 Ar quente circulante eco	30-275°C	Para cozinhar determinados pratos de uma maneira mais saborosa num nível, sem pré-aquecimento. A ventoinha distribui o calor da resistência circular, que se encontra na parede traseira, pelo interior do aparelho.
 Grelhar com ar circulante	30-300 °C	Para assar aves, peixes inteiros ou peças de carne maiores. A resistência do grelhador e a ventoinha ligam-se e desligam-se alternadamente. O ventilador espalha o ar quente em torno dos alimentos.
 Grelhar, grandes quantidades	Níveis de potência do grelhador: 1 = fraco 2 = médio 3 = forte	Para grelhar alimentos planos, tais como bifes, salsichas ou tostas e para gratinar. Toda a superfície sob a resistência do grelhador fica quente.
 Grelhar, pequenas quantidades	Níveis de potência do grelhador: 1 = fraco 2 = médio 3 = forte	Para grelhar pequenas quantidades de bifes, salsichas ou tostas e para gratinar. A superfície central sob a resistência do grelhador fica quente.
 Pré-aquecer loiça	30-70 °C	Para aquecer a loiça.
 Secagem	150 °C	Seque o interior do aparelho após o funcionamento do microondas, para remover toda a humidade.

Valores sugeridos

O aparelho sugere uma temperatura para cada tipo de aquecimento. Pode assumir essa temperatura ou alterá-la na área em questão.

Micro-ondas

Para que utilize sempre a potência correta do micro-ondas, encontra aqui um resumo dos diferentes modos de aquecimento.

As potências do micro-ondas são níveis e nem sempre correspondem à quantidade de Watt exata que o aparelho utiliza.

Nível do micro-ondas	Tempo de duração máximo	Utilização
90 W	1 hora 30 minutos	Para descongelar alimentos sensíveis.
180 W	1 hora 30 minutos	Para descongelar e continuar a cozinhar.
360 W	1 hora 30 minutos	Para cozinhar carne e para aquecer alimentos sensíveis.
600 W	1 hora 30 minutos	Para aquecer e cozinhar alimentos.
Máx. watts	30 minutos	Para aquecer líquidos.

MicroCombi

Pode combinar uma seleção de tipos de aquecimento com o micro-ondas. O aparelho aquece e, ao mesmo tempo, o micro-ondas é iniciado. Assim, os seus alimentos ficam prontos mais depressa.

Para isso, são adequadas potências de micro-ondas entre 90 e 360 Watt.

Mais informações

Na maioria dos casos, o aparelho apresenta indicações e informações adicionais acerca da ação executada num determinado momento.

Toque no campo **i**. A indicação é apresentada por alguns segundos no visor. Nas indicações mais compridas, utilize o anel de comando para se deslocar até ao fim.

Algumas indicações são apresentadas automaticamente, p. ex., para confirmação, solicitar uma ação ou como aviso.

Funções do interior do aparelho

Algumas funções no interior do aparelho facilitam o funcionamento deste. O interior do aparelho tem, p. ex., superfícies grandes iluminadas e uma ventoinha de arrefecimento protege o aparelho contra sobreaquecimento.

Abrir a porta do aparelho

Se abrir a porta do aparelho enquanto este estiver a funcionar, o funcionamento é interrompido. Fechando a porta, continua a funcionar.

Conselho: No modo de funcionamento Micro-ondas, depois de fechar a porta necessita de prosseguir com o funcionamento com a tecla start/stop **D**. Pode alterar as regulações base a qualquer momento.

→ "Regulações base" na página 21

Iluminação do interior do aparelho

Quando abre a porta do aparelho, a iluminação do interior do forno acende-se. Se a porta permanecer aberta mais do que aprox. 15 minutos, a iluminação desliga-se novamente.

Na maioria dos modos de funcionamento, a iluminação do interior do forno liga-se assim que é iniciado o funcionamento. Quando o funcionamento estiver concluído, desliga-se.

Conselho: Pode definir nas regulações base que a iluminação do interior do forno não se acenda quando o aparelho está em funcionamento. → "Regulações base" na página 21

Ventoinha de arrefecimento

A ventoinha de arrefecimento liga e desliga-se conforme for necessário. O ar quente sai por cima da porta.

Atenção!

Não tape as ranhuras de ventilação. Caso contrário, o aparelho sobreaquece.

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

Conselho: Pode alterar nas regulações base o tempo que a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar. → "Regulações base" na página 21

Acessórios

O seu aparelho inclui vários acessórios: Aqui tem uma panorâmica sobre os acessórios incluídos e utilização correta dos mesmos.

Acessórios incluídos

O seu aparelho está equipado com os seguintes acessórios:



Grelha

Para loiça, formas de bolos e de soufflé. Para assados e grelhados e refeições ultracongeladas. A grelha é adequada para o funcionamento do micro-ondas.



Tabuleiro universal

Para bolos sumarentos, biscoitos, alimentos ultracongelados e assados grandes. Pode ser utilizado como recipiente de recolha de gordura se grelhar diretamente sobre a grelha.

Utilize apenas acessórios originais, pois destinam-se especificamente ao seu aparelho.

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

Conselho: Quando o acessório aquece, pode ficar deformado. Isto não tem qualquer influência sobre a função. Logo que volte a arrefecer, a deformação desaparece.

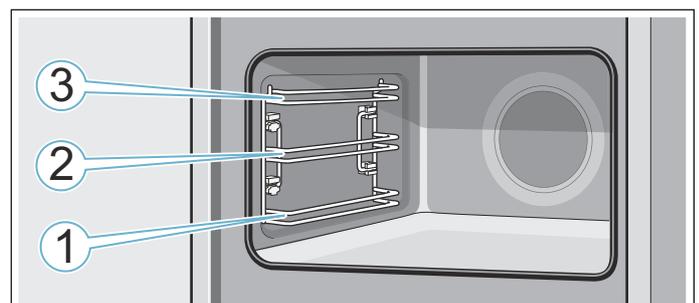
Micro-ondas

Para o funcionamento apenas com micro-ondas é exclusivamente apropriada a grelha fornecida. Tabuleiros universais ou tabuleiros podem provocar faíscas e danificar o interior do aparelho.

No funcionamento em conjunto com micro-ondas ou o modo de funcionamento Pratos também pode usar tabuleiros universais, tabuleiros ou outros acessórios fornecidos.

Inserir o acessório

O interior do aparelho tem 3 níveis de inserção. Os níveis são contados de baixo para cima.



Nos níveis de inserção 1, 2 e 3, insira o acessório sempre entre as duas hastes guias de um nível de inserção.

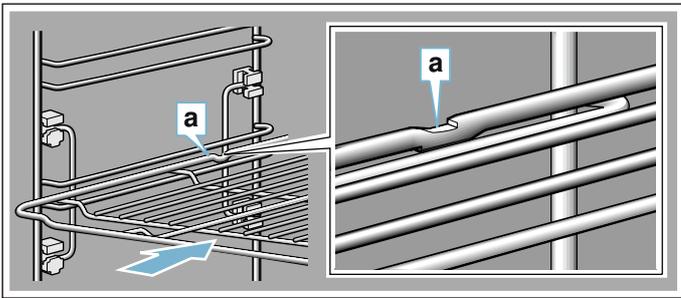
Conselhos

- Assegure-se de que insere sempre o acessório com o lado correto no interior do aparelho.
- Insira o acessório sempre por completo no interior do aparelho, sem que ele toque na porta do aparelho.

Função de encaixe

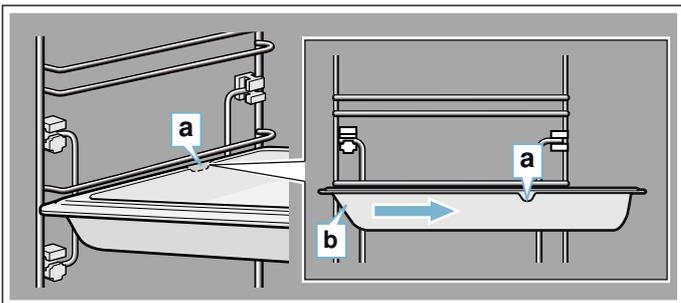
O acessório pode ser puxado para fora até cerca de metade, até o mesmo encaixar. A função de encaixe impede que o acessório se vire ao puxá-lo para fora. O acessório tem de ser inserido corretamente no interior do aparelho, para que a proteção contra a viragem funcione.

Ao inserir a grelha, certifique-se de que a lingueta de bloqueio **a** se encontra atrás e de que está virada para baixo. A inscrição "microwave" tem de estar na parte da frente e a curvatura tem de estar virada para baixo



Ao inserir a grelha, certifique-se de que a lingueta de bloqueio **a** se encontra atrás e de que está virada para baixo. A frente da chanfradura do acessório **b** deve estar virada para a porta do aparelho.

Exemplo na figura: tabuleiro universal



Acessórios especiais

Poderá adquirir acessórios especiais junto do Serviço de Assistência Técnica, no comércio especializado ou através da Internet. Poderá encontrar uma vasta gama de acessórios para o seu aparelho nos nossos prospectos ou na Internet.

A disponibilidade e a possibilidade de encomenda online diferem de país para país. Consulte os seus documentos de venda.

Conselho: Os acessórios especiais não são compatíveis com todos os aparelhos. Ao efetuar a compra, indique sempre a designação exata (N.º E) do seu aparelho. → "Serviços Técnicos" na página 27

Acessórios especiais

Grelha

Para loiça, formas de bolos e de soufflé, bem como para assados e grelhados.

Tabuleiro universal

Para bolos sumarentos, biscoitos, alimentos ultracongelados e assados grandes.

Pode ser utilizado como recipiente de recolha de gordura se grelhar diretamente sobre a grelha.

Tabuleiro

Para bolos de tabuleiro e bolos pequenos.

Grelha de forno

Para carne, aves e peixe.

Para inserir no tabuleiro universal, para recolher os pingos de gordura e suco da carne.

Tabuleiro universal, com revestimento antiaderente

Para bolos sumarentos, biscoitos, alimentos ultracongelados e assados grandes.

Os biscoitos e assados soltam-se mais facilmente do tabuleiro universal.

Tabuleiro, com revestimento antiaderente

Para bolos de tabuleiro e bolos pequenos.

Os biscoitos soltam-se mais facilmente do tabuleiro.

Tabuleiro profissional com grelha de forno

Para cozinhar grandes quantidades.

Tampa para o tabuleiro profissional

A tampa faz do tabuleiro profissional uma assadeira profissional.

Tabuleiro de pizza

Para pizza e bolos grandes e redondos.

Chapa para grelhados

Para grelhar em vez da grelha ou como proteção contra salpicos. Utilizar apenas no tabuleiro universal.

Pedra para fazer pão

Para pão, pãezinhos e pizza feitos em casa, cuja base se deseja estaladiça.

A pedra para fazer pão tem de ser preaquecida à temperatura recomendada.

Assadeira de vidro (5,1 litros)

Para estufados e soufflés.

Particularmente adequado para o modo de funcionamento "Pratos".

Tabuleiro de vidro

Para assados grandes, bolos sumarentos, soufflés.

Tabuleiro de vidro

Para gratinados, pratos à base de legumes e bolos.

Frisos decorativos

Para cobrir a prateleira do móvel e a placa de suporte do aparelho.

Antes da primeira utilização

Antes de poder utilizar o seu novo aparelho, terá de efetuar algumas regulações. Lave também o interior do forno e os acessórios.

Primeira colocação em funcionamento

Depois de ligar a eletricidade, ou depois de um corte de eletricidade, surgem no visor as regulações para a primeira colocação em funcionamento. Pode demorar alguns segundos, até surgir o pedido.

Conselho: Poderá alterar novamente as regulações em qualquer momento nas regulações base.

→ "Regulações base" na página 21

Definir o idioma

Surge primeiro o idioma. O idioma predefinido é o alemão.

1. Regule o idioma pretendido com o anel de comando.
2. Para confirmar, toque no campo . Surge a próxima regulação.

Acertar a hora

A hora começa nas "12:00 horas".

1. Regule a hora com o anel de comando.
2. Para confirmar, toque no campo .

No visor surge a indicação que a primeira colocação em serviço está concluída. A hora atual é apresentada.

Limpar o interior do forno e os acessórios

Antes de preparar pela primeira vez pratos com o aparelho, limpe o interior do forno e os acessórios.

Limpar o interior do forno

Para eliminar o cheiro a novo, aqueça o interior do aparelho vazio fechado.

Verifique se não ficaram restos da embalagem, p. ex., bolinhas de poliestireno, no interior do aparelho. Antes de aquecer, limpe as superfícies lisas no interior do forno com um pano macio húmido. Areje a cozinha enquanto o aparelho estiver a aquecer.

Efetue as regulações indicadas. Saiba, no capítulo seguinte, como proceder à regulação do tipo de aquecimento e da temperatura. → "Utilizar o aparelho" na página 15

Regulações	
Tipo de aquecimento	Ar quente circulante 4D 
Temperatura	240 °C
Tempo de duração	1 hora

Após o tempo de duração indicado, desligue o aparelho com a tecla on/off .

Depois de o interior do forno arrefecer, limpe as superfícies lisas com solução à base de detergente e um pano multiuso.

Limpeza dos acessórios

Lave bem os acessórios com uma solução à base de detergente e um pano multiuso.

Utilizar o aparelho

Já está familiarizado com os elementos de comando e o seu modo de funcionamento. Agora explicamos como poderá regular o seu aparelho. Ficarà a saber o que acontece ao ligar e desligar o aparelho e como se regulam os modos de funcionamento.

Ligar e desligar o aparelho

Antes de poder efetuar qualquer regulação, tem de ligar o aparelho.

Conselho: O fecho de segurança para crianças e o temporizador também podem ser regulados com o aparelho desligado. Certa indicações no visor ou informações, p. ex., a indicação do calor residual no interior do forno, também permanecem visíveis com o aparelho desligado.

Quando não utilizar o aparelho, desligue-o. O aparelho desliga-se automaticamente se não for efetuada qualquer regulação durante um período prolongado.

Ligar o aparelho

O aparelho é ligado através da tecla on/off .

Todos os campos táteis acendem-se a vermelho. No visor surge o logótipo da Bosch e a seguir o primeiro tipo de aquecimento da lista de seleção.

Conselho: Nas regulações base pode definir o modo de funcionamento apresentado ao ligar o aparelho. → "Regulações base" na página 21

Desligar o aparelho

O aparelho é desligado através da tecla on/off .

Se houver uma função em curso, esta é cancelada.

No visor aparece a hora ou eventualmente a indicação de calor residual.

Conselho: Pode definir nas regulações base se a hora é ou não apresentada quando o aparelho está desligado. → "Regulações base" na página 21

Iniciar o funcionamento

Deve iniciar cada funcionamento com a tecla start/stop .

Após o início, surge no visor uma indicação da hora, para além das regulações. Além disso, são apresentadas a linha do anel e a linha de aquecimento.

Interromper o funcionamento

Com a tecla start/stop  também pode interromper e retomar um funcionamento.

Se premir a tecla start/stop  durante aprox. 3 segundos, o funcionamento é cancelado por completo e todas as regulações são repostas.

Conselho: Após a interrupção ou cancelamento do funcionamento, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a trabalhar.

Regular o tipo de aquecimento e a temperatura

Toque no campo , para seleccionar os tipos de aquecimento. O símbolo acende-se a vermelho e no ecrã surge o primeiro tipo de aquecimento com a temperatura sugerida.

Exemplo na imagem: Grelhar com ar circulante  a 195 °C.

1. Com o anel de comando, regule o tipo de aquecimento.



2. Toque no campo . No visor, a temperatura é realçada a branco.
3. Regule a temperatura com o anel de comando.



4. Inicie com a tecla start/stop . O tempo no visor indica há quanto tempo o funcionamento está a decorrer.



O aparelho começa a aquecer.

Quando o seu prato estiver pronto, desligue o aparelho com a tecla on/off .

Conselho: Também pode regular no aparelho o tempo de duração e o fim de funcionamento. → Página 16

Alterar

Depois de iniciado, a temperatura permanece realçada. Se mover o anel de comando, a temperatura é alterada e assumida diretamente.

Para alterar o tipo de aquecimento, interrompa primeiro o modo de funcionamento com a tecla start/stop  e toque no campo . É apresentado o primeiro tipo de aquecimento com a respetiva temperatura sugerida. Alterar o tipo de aquecimento com o anel de comando.

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

Aquecimento rápido

Com o aquecimento rápido é possível reduzir a duração do aquecimento.

O tipo de aquecimento adequado para o aquecimento rápido é:

-  Ar quente circulante 4D

Para obter um resultado de cozedura homogéneo, coloque o prato e o acessório dentro do forno apenas quando o aquecimento rápido tiver terminado.

Regular

Certifique-se de que o tipo de aquecimento é adequado e de que a temperatura regulada é de, no mínimo, 100 °C. Caso contrário, não é possível ativar o aquecimento rápido.

1. Regular o tipo de aquecimento e a temperatura.
2. Toque no campo .

O símbolo acende-se a vermelho. No visor surge uma indicação para confirmar.

Quando o aquecimento rápido estiver concluído, soa um sinal e é apresentada uma indicação no ecrã. O símbolo já não está aceso. Coloque o prato no interior do forno.

Conselho: A função do tempo de duração é iniciada juntamente com o aquecimento rápido. Regule o tempo de duração só quando o aquecimento rápido estiver concluído.

Cancelar

Para cancelar o aquecimento rápido, toque novamente no campo . O símbolo já não está aceso.

Funções de tempo

O aparelho dispõe de várias funções de tempo.

Função de tempo	Utilização
 Tempo de duração	Decorrido um tempo de duração regulado, o aparelho termina automaticamente o funcionamento.
 Fim	Introduza o tempo de duração e a hora de fim desejados. O aparelho liga-se automaticamente, de modo a terminar o funcionamento à hora desejada.
 Temporizador	O temporizador funciona como um timer de cozinha. Funciona independentemente do modo de funcionamento e de outras funções de tempo. Decorrido o tempo regulado, o aparelho liga-se ou desliga-se automaticamente.

Podem regular o tempo de duração e o fim através do campo , depois de ter regulado um modo de funcionamento. O temporizador tem um campo próprio  e pode ser regulado em qualquer altura.

Decorrido um tempo de duração ou do temporizador, soa um sinal. Pode desligar antecipadamente o sinal, tocando no campo .

Conselho: Nas regulações base, pode alterar o tempo que soa um sinal. → "Regulações base" na página 21

Regular o tempo de duração

No aparelho, pode regular o tempo de cozedura para o seu prato. Deste modo, o tempo de cozedura não é excedido involuntariamente e não terá de interromper outros trabalhos para terminar o funcionamento.

Regular

Dependendo do sentido em que rodar primeiro o anel de comando, o tempo de duração começa com um valor sugerido: para a esquerda 10 minutos, para a direita 30 minutos.

A duração pode ser ajustada em intervalos de minutos até uma hora, em seguida em intervalos de 5 minutos.

O valor máximo regulável é de 23 horas e 59 minutos.

Exemplo na figura: 45 minutos de tempo de duração.

1. Regule o modo de funcionamento e a temperatura ou o nível.
2. Antes de iniciar, prima o campo . No visor, o tempo de duração é realçado a branco.

- Regule o tempo de duração com o anel de comando.



O valor é assumido após alguns segundos ou prima duas vezes o campo [🕒]. No visor, é apresentado o tempo de duração por baixo do modo de funcionamento e da temperatura ou do nível.

- Inicie com a tecla start/stop [▶].

O tempo de duração começa a decrescer no visor.



O aparelho começa a aquecer.

Quando o tempo de duração chega ao fim, soa um sinal. O aparelho deixa de aquecer. No visor é apresentado o tempo de duração 00m 00s.

Através do campo [🕒], pode regular novamente um tempo de duração ou retomar o funcionamento sem tempo de duração através da tecla start/stop [▶].

Quando o seu prato estiver pronto, desligue o aparelho com a tecla on/off [⏻].

Alterar e cancelar

Para alterar o tempo de duração, toque no campo [🕒]. O tempo de duração é realçado a branco e pode ser alterado com o anel de comando. Assuma as alterações com o campo [🕒].

Se desejar cancelar o tempo de duração, reponha o tempo de duração novamente para zero. Depois de assumidas as alterações, pode retomar o funcionamento sem tempo de duração com a tecla start/stop [▶].

Regular o fim

Pode adiar a hora em que termina o tempo de duração. Por exemplo, pode colocar a sua refeição no interior do aparelho de manhã e regulá-lo de forma que a refeição esteja pronta à hora de almoço.

Conselhos

- Tenha o cuidado de não deixar alimentos no interior do aparelho durante demasiado tempo, pois podem estragar-se.

- Não regule uma hora de fim, se o funcionamento já tiver iniciado. O resultado da cozedura já não seria o correto.

Regular

O fim do tempo de duração pode ser adiado no máximo 23 horas e 59 minutos.

Exemplo na figura: o tempo de duração é de 45 minutos e a refeição deve estar pronta às 12h00.

- Regule o modo de funcionamento e a temperatura ou o nível.
- Regule o tempo de duração.
- Antes de iniciar o funcionamento, toque uma vez no campo [🕒].
No visor, o fim é realçado a branco.
- Com o anel de comando, adie o fim para mais tarde.



O valor é assumido após alguns segundos ou prima novamente o campo [🕒]. No visor, é apresentado o tempo de fim por baixo do modo de funcionamento e da temperatura ou do nível.

- Inicie com a tecla start/stop [▶].

No visor, é indicada a hora a que o aparelho inicia o funcionamento.



O aparelho está em modo de espera. Quando o aparelho inicia o funcionamento, o tempo de duração começa a decrescer no visor.

Quando o tempo de duração chega ao fim, soa um sinal. O aparelho deixa de aquecer. No visor é apresentado o tempo de duração 00m 00s.

Através do campo [🕒], pode regular novamente um tempo de duração ou retomar o funcionamento sem tempo de duração através da tecla start/stop [▶].

Quando o seu prato estiver pronto, desligue o aparelho com a tecla on/off [⏻].

Alterar e cancelar

Para alterar o tempo de fim, interrompa primeiro o funcionamento com a tecla start/stop [▶] e toque duas vezes no campo [🕒]. O tempo de fim é realçado a

branco e pode ser alterado com o anel de comando. Com a tecla start/stop  pode retomar o funcionamento.

Se desejar pagar o tempo de fim, reponha o tempo de fim novamente para zero. Com a tecla start/stop  pode iniciar diretamente o tempo de duração regulado.

Conselho: Só é possível alterar o tempo de fim, enquanto o tempo de duração ainda não tiver terminado. O resultado da cozedura já não seria o correto.

Regular o temporizador

O temporizador funciona em paralelo com as outras regulações. Pode ajustá-lo em qualquer momento, mesmo quando o aparelho está desligado. Tem um sinal próprio, o que lhe permite distinguir se foi o temporizador que tocou ou um tempo de duração que chegou ao fim.

Regular

O tempo do temporizador começa sempre nos 0 minutos.

Quanto maior o valor, maiores são os incrementos de tempo ao regular o temporizador.

O valor máximo regulável é 24 horas.

1. Toque no campo .
O símbolo acende-se a vermelho. No visor, o tempo de temporizador é realçado a branco.
2. Regule o tempo de temporizador com o anel de comando.
3. Inicie com o campo .

Conselho: O temporizador também inicia o seu funcionamento automaticamente após alguns segundos.

O tempo de temporizador começa a decorrer.

O temporizador permanece visível no visor, se o aparelho estiver desligado. Se houver um modo de funcionamento em curso, as regulações deste funcionamento são apresentadas em primeiro plano. Se premir o campo , o tempo do temporizador é mostrado durante alguns segundos.

Quando o tempo do temporizador tiver chegado ao fim, soa um sinal e é apresentada uma indicação no ecrã. O símbolo já não está aceso.

Conselho: Se o tempo de temporizador regulado se referir ao funcionamento do aparelho, utilize o tempo de duração. O tempo é visível em primeiro plano e o aparelho desliga-se automaticamente.

Alterar e cancelar

Para alterar o tempo de temporizador, toque no campo . O tempo de temporizador é realçado a branco e pode ser alterado com o anel de comando.

Se desejar cancelar o temporizador, reponha o tempo de temporizador novamente para zero. Depois de assumidas as alterações, o símbolo apaga-se.



O microondas

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

Para utilizar corretamente o micro-ondas, observe as indicações relativas aos recipientes e oriente-se pelos dados constantes das tabelas de aplicação, no fim do manual de instruções.

Recipiente

Nem todos os recipientes são adequados para micro-ondas. Para que os seus alimentos sejam aquecidos e o aparelho não fique danificado, utilize apenas recipientes adequados para micro-ondas.

São adequados recipientes resistentes ao calor, em vidro, vitrocerâmica, porcelana ou plástico resistente a altas temperaturas. Estes materiais são permeáveis às micro-ondas. Pode também utilizar cerâmica, se esta for completamente vidrada e não apresentar fissuras.

Pode também utilizar recipientes para servir. Assim, não precisa de realizar qualquer transferência. Utilize recipientes com decoração em ouro ou prata apenas se o fabricante garantir que os mesmos são adequados para micro-ondas.

Para cozer no modo combinado, pode utilizar as habituais formas de metal. Deste modo, o bolo tosta também por baixo.

Os recipientes metálicos não são adequados para outras aplicações. O metal não é permeável às micro-ondas. Em recipientes metálicos fechados, os alimentos permanecem frios.

Atenção!

Faíscas: 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. Eventuais faíscas podem danificar o vidro interior da porta.

Teste de loiça

Nunca ligue o micro-ondas sem alimentos. A única exceção é o breve teste de loiça.

Se não estiver seguro de que o seu recipiente é adequado para micro-ondas, faça este teste.

1. Coloque o recipiente vazio no interior do aparelho, durante ½ - 1 minuto, com potência máxima.
2. Verifique, entretanto, a temperatura do recipiente. O recipiente deve permanecer frio ou morno.

Se ficar quente ou se surgirem faíscas, o recipiente é inadequado.

Interrompa o teste.

Aviso – Perigo de queimaduras!

As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho. Nunca toque nas peças quentes. Manter fora do alcance das crianças.

Acessórios fornecidos

Para o funcionamento apenas com micro-ondas é exclusivamente apropriada a grelha fornecida. Tabuleiros universais ou tabuleiros podem provocar faíscas e danificar o interior do aparelho.

No funcionamento em conjunto com micro-ondas ou o modo de funcionamento Pratos também pode usar tabuleiros universais, tabuleiros ou outros acessórios fornecidos.

No funcionamento com micro-ondas, insira preferencialmente o acessório no nível 1, salvo indicação em contrário.

Níveis de micro-ondas

Estão disponíveis diferentes potências de micro-ondas distribuídas por níveis, adequadas para diferentes tipos de alimentos e preparação.

O micro-ondas funciona sempre com um tempo de duração. Pode assumir a sugestão de duração ou alterá-la na área em questão.

Nível	Utilização	Tempo de duração máximo
90 W	para descongelar alimentos sensíveis	1 h 30 min.
180 W	para descongelar e continuar a cozinhar	1 h 30 min.
360 W	para cozinhar peixe e para aquecer alimentos sensíveis	1 h 30 min.
600 W	para aquecer e cozinhar alimentos	1 h 30 min.
máx.	para aquecer líquidos	30 min.

A definição máxima está prevista para o aquecimento de líquidos. Para proteger o aparelho, a potência máxima do micro-ondas é reduzida durante algum tempo. A potência total ficará novamente disponível após um período de arrefecimento.

Regular o micro-ondas

Tenha em atenção as indicações sobre a louça adequada, antes de regular o micro-ondas.

1. Toque no campo . No visor, a potência do micro-ondas é realçada a branco.
2. Regule a potência do micro-ondas com o anel de comando.
3. Toque no campo . No visor, o tempo de duração é realçado a branco.
4. Regule o tempo de duração com o anel de comando.
5. Inicie com a tecla start/stop . O tempo de duração começa a decrescer no visor. A linha de aquecimento não é apresentada no micro-ondas. O aparelho começa a funcionar.

Quando o tempo de duração chega ao fim, soa um sinal. O aparelho termina o funcionamento. No visor é apresentado o tempo de duração 00m 00s.

Quando o seu prato estiver pronto, desligue o aparelho com a tecla on/off .

Alterar e cancelar

Depois de iniciado, o tempo de duração permanece realçado. Se mover o anel de comando, o tempo de duração é alterado e assumido diretamente.

Para alterar a potência do micro-ondas, interrompa o funcionamento premindo a tecla start/stop e altere a potência do micro-ondas com o anel de comando. prossiga com o funcionamento com a tecla start/stop . O tempo de duração é mantido.

Se desejar cancelar o micro-ondas, interrompa o funcionamento com a tecla start/stop e selecione um outro modo de funcionamento.

Regular o MicroCombi

Também pode usar um tipo de aquecimento combinado com o micro-ondas.

Possíveis combinações:

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

Tenha em atenção as indicações sobre a louça adequada, antes de regular o MicroCombi.

1. Toque no campo . No visor, a combinação é realçada a branco.
2. Regule a combinação pretendida com o anel de comando.
3. Toque no campo . No visor, a temperatura é realçada a branco.
4. Regule a temperatura com o anel de comando.
5. Toque no campo . No visor, o tempo de duração é realçado a branco.
6. Regule o tempo de duração com o anel de comando.
7. Inicie com a tecla start/stop . O tempo de duração começa a decrescer no visor. O aparelho começa a funcionar.

Quando o tempo de duração chega ao fim, soa um sinal. O aparelho termina o funcionamento. No visor é apresentado o tempo de duração 00m 00s.

Quando o seu prato estiver pronto, desligue o aparelho com a tecla on/off .

Alterar e cancelar

Depois de iniciado, a temperatura permanece realçada. Se mover o anel de comando, a temperatura é alterada e assumida diretamente.

Para alterar o tempo de duração, toque no campo e altere o valor com o anel de comando. A alteração é assumida diretamente.

Para alterar a combinação, interrompa previamente o funcionamento premindo a tecla start/stop . Altere a combinação com o anel de comando.

Conselho: Se alterar a combinação, também são repostas as restantes regulações.

Se desejar cancelar o MicroCombi, interrompa o funcionamento com a tecla start/stop e selecione um outro modo de funcionamento.

Secagem

Seque o interior do aparelho após o funcionamento, para remover toda a humidade.

Iniciar secagem

Na secagem, o interior do aparelho é aquecido, de forma a evaporar a humidade no interior. Em seguida, abra a porta do aparelho, para que o vapor de água saia do interior do aparelho.

1. Deixe o aparelho arrefecer.
2. Remova imediatamente a sujidade maior no interior do aparelho e limpe a humidade no fundo do aparelho.
3. Se necessário, ligue o aparelho com a tecla on/off .
4. Toque no campo . No visor aparece o primeiro tipo de aquecimento.
5. Com o anel de comando, regule o tipo de aquecimento Secagem .
Conselho: A temperatura e o tempo de duração estão predefinidos e não podem ser alterados.
6. Inicie com a tecla start/stop . A secagem inicia-se e termina automaticamente após 10 minutos.
7. Abra a porta do aparelho e deixe aberta durante 1 a 2 minutos, para que a humidade possa sair do interior do aparelho.

Secar manualmente o interior do aparelho

1. Deixe o aparelho arrefecer.
2. Remova a sujidade no interior do aparelho.
3. Seque o interior do aparelho com uma esponja.
4. Deixe a porta do aparelho aberta durante 1 hora, para que o interior do aparelho seque totalmente.

Fecho de segurança para crianças

Para evitar que as crianças possam ligar inadvertidamente o aparelho ou alterar as suas regulações, o aparelho está equipado com uma função de segurança para crianças.

O painel de comandos é bloqueado e não é possível efetuar ajustes. Apenas é possível desligar o aparelho com a tecla on/off .

Ativar e desativar

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

Prima o campo  durante aprox. 4 segundos.

No visor surge uma indicação para confirmar.

Quando o aparelho está ligado, o campo  acende-se a vermelho. Quando o aparelho está desligado, o campo  não se acende.

Regulações base

Para que possa utilizar o seu aparelho de forma perfeita e fácil, estão à sua disposição diferentes regulações. Pode alterar estas regulações consoante as necessidades.

Alterar as regulações base

O aparelho tem de estar desligado.

1. Prima o campo  durante aprox. 3 segundos. No visor são apresentadas indicações relativamente ao processo.
2. Confirme as indicações com o campo . No visor surge a primeira regulação "Idioma".
3. Se necessário, altere a regulação com o anel de comando.
4. Toque no campo . Surge a próxima regulação no visor, que pode ser alterada com o anel de comando.
5. Percorra todas as regulações com o campo , se necessário, efetue as alterações necessárias com o anel de comando.
6. Por fim, prima durante aprox. 3 segundos o campo .

No visor surge a indicação que as regulações foram guardadas.

Cancelar

Se não quiser guardar as regulações, cancele o processo com a tecla on/off . No visor surge a indicação que as regulações não foram guardadas.

Lista das regulações base

Consoante o equipamento do seu aparelho, podem não estar disponíveis todas as regulações base.

Regulação	Seleção
Idioma	São possíveis outros idiomas
Hora	Hora em formato 24 h
Sinal sonoro	Duração curta (30 seg.) Duração média (1 min.)* Duração longa (5 min.)
Som das teclas	Ligado Desligado* (som permanece com on/off )
Luminosidade do visor	5 níveis
Indicação das horas	Desligado Digital*
Iluminação	Desligado durante o funcionamento Ligado durante o funcionamento*
Fecho de segurança para crianças	Apenas bloqueio das teclas* Bloqueio da porta e bloqueio das teclas
Continuação automática	Não prosseguir automaticamente* Com Fechar a porta (apenas para o modo de funcionamento "Micro-ondas")

Funcionamento depois de ligar	Tipos de aquecimento* Micro-ondas MicroCombi AutoPilot
Escurecimento noturno	Desligado* Ligado
Logótipo da marca	Apresentar* Não apresentar
Tempo de funcionamento residual do ventilador	Recomendado* Mínimo
Regulação do modo sabático	Ligado Desligado*
Regulações de fábrica	Repor Não repor*

* Regulações de fábrica (as regulações de fábrica podem divergir consoante o tipo de aparelho)

Conselho: As alterações às regulações do idioma, do som das teclas e da luminosidade do visor têm efeito imediato. Todas as outras são assumidas só depois de guardar as regulações.

Falha de corrente

As alterações definidas pelo utilizador permanecem inalteradas mesmo após uma falha de corrente.

Apenas as regulações da primeira colocação em serviço têm de ser introduzidas novamente no caso de um corte de corrente prolongado. Cortes de corrente breves são compensados pelo aparelho.

Alterar a hora

Se desejar mudar a hora, p. ex. de hora de verão para hora de inverno, altere a regulação base.

O aparelho tem de estar desligado.

1. Prima o campo  durante aprox. 3 segundos. No visor são apresentadas indicações relativamente ao processo.
2. Confirme as indicações com o campo . No visor surge a primeira regulação "Idioma".
3. Toque no campo . Surge a regulação da hora.
4. Altere a hora com o anel de comando.
5. Para confirmar, prima o campo  durante aprox. 3 segundos.

No visor surge a indicação que as regulações foram guardadas.

Produto de limpeza

Com uma manutenção e limpeza cuidadosas, garante a conservação e o correto funcionamento do seu aparelho. No presente capítulo explicar-lhe-emos como deverá proceder à correta manutenção e limpeza do seu aparelho.

Produtos de limpeza adequados

Para que as diferentes superfícies do aparelho não sejam danificadas pelo produto de limpeza errado, tenha em atenção os dados constantes da tabela. Consoante o tipo do aparelho, nem todas as áreas existem no seu aparelho.

Atenção!

Danos na superfície

Não utilize

- produtos de limpeza agressivos ou abrasivos,
- produtos de limpeza com elevado teor de álcool,
- esfregões de palha de aço ou esponjas abrasivas,
- aparelhos de limpeza a alta pressão ou a vapor,
- produtos de limpeza especiais para limpeza a quente.

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

Conselho: Poderá adquirir produtos de limpeza e de tratamento particularmente recomendados junto do Serviço de Assistência Técnica. Respeite as indicações do fabricante em questão.

Aviso – Perigo de queimaduras!

O aparelho fica muito quente. Nunca toque nas superfícies interiores quentes do aparelho, nem nas resistências. Deixe sempre arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.

Zona	Limpeza
Exterior do aparelho	
Frente em aço inoxidável	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Remova imediatamente manchas de calcário, gordura, amido ou albumina. Sob estas manchas pode ocorrer corrosão. No Serviço de Assistência Técnica ou no comércio especializado, poderá adquirir produtos de tratamento específicos para aço inoxidável, adequados para superfícies quentes. Aplique uma pequena quantidade desse produto com um pano macio.
Plástico	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Não utilize limpa-vidros nem raspadores de vidros.
Superfícies pintadas	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio.

Painel de comandos	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Não utilize limpa-vidros nem raspadores de vidros.
Vidros da porta	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Não utilize raspadores para vidros nem esfregões em aço inoxidável.
Puxador da porta	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Se produto de descalcificação entrar em contacto com o puxador da porta, limpe-o de imediato. Caso contrário, deixa de ser possível remover estas manchas.

Interior do aparelho

Superfícies esmaltadas	Solução de água quente e detergente ou água com vinagre: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Amoleça os resíduos de alimentos queimados e agarrados com um pano húmido e solução à base de detergente. Em caso de forte sujidade, utilize um esfregão em aço inoxidável ou um produto limpa-fornos. Depois da limpeza, deixe o forno aberto para secar. Conselho: Os resíduos de alimentos podem provocar manchas brancas. Estas são inofensivas e não afetam o funcionamento. Se necessário, remover com ácido cítrico.
Tampa de vidro da iluminação do interior do aparelho	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos e seque com um pano macio. Em caso de forte sujidade, utilize um produto limpa-fornos.
Vedante da porta Não remova o vedante!	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos. Não esfregue.
Moldura da porta em aço inoxidável	Produto de limpeza para aço inoxidável: Respeite as indicações dos fabricantes. Não utilize produto de tratamento para aço inoxidável. Para limpar, retire a moldura da porta.
Aro interior da porta em aço inoxidável	Produto de limpeza para aço inoxidável: Respeite as indicações dos fabricantes. É assim possível eliminar descolorações. Não utilize produto de tratamento para aço inoxidável.
Estruturas de suporte	Solução de água quente e detergente: Ponha de molho e, a seguir, limpe com um pano multiusos ou uma escova.
Sistema extensível	Solução de água quente e detergente: Limpe com um pano multiusos ou uma escova. Não remova a massa lubrificante dos rails; lave, de preferência, com os rails fechados. Não coloque na máquina de lavar loiça.

Acessórios	Solução de água quente e detergente: Ponha de molho e, a seguir, limpe com um pano multiusos ou uma escova. Em caso de forte sujidade, utilize um esfregão em aço inoxidável.
------------	---

Conselhos

- Podem ocorrer pequenas diferenças de cor na frente do aparelho provocadas por diversos materiais, como, p. ex., vidro, plástico ou metal.
- Sombras nos vidros da porta, semelhantes a estrias, são reflexos luminosos da iluminação do interior do aparelho.
- O esmalte é aplicado a temperaturas muito elevadas, o que poderá originar pequenas diferenças de coloração. Isso é normal e não tem qualquer influência na função que desempenha. Não é possível esmaltar totalmente as arestas de chapas finas. Como tal, as mesmas podem apresentar-se ásperas. A protecção anti-corrosão não é prejudicada.

Manter o aparelho limpo

Para evitar a formação de sujidade grosseira, mantenha o aparelho sempre limpo e remova a sujidade de imediato.

Dicas

- Limpe o interior do aparelho após cada utilização. Deste modo, a sujidade não pode queimar.
- Remova sempre de imediato as manchas de calcário, gordura, amido e albumina.
- Utilize o tabuleiro universal para cozer bolos muito húmidos.
- Para assar, utilize um recipiente adequado, p. ex., uma assadeira.

Estruturas de suporte

Com uma manutenção e limpeza cuidadosas, garante a conservação e o correto funcionamento do seu aparelho. Aqui ficará a saber como desengatar e limpar a estrutura de suporte.

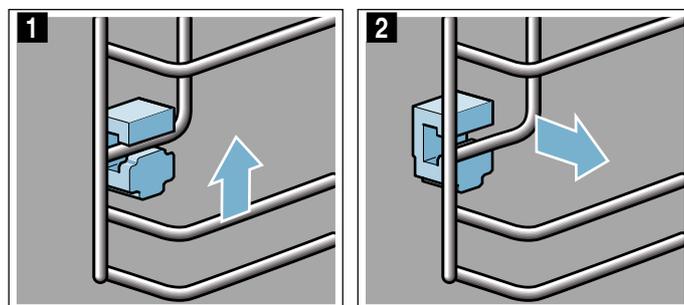
Engatar e desengatar as estruturas de suporte

Aviso – Perigo de queimaduras!

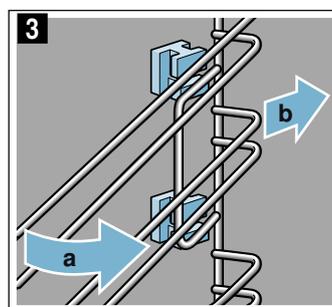
As estruturas de suporte ficam muito quentes. Nunca toque nas estruturas de suporte quentes. Deixe sempre arrefecer o aparelho. Mantenha as crianças afastadas.

Desengatar as estruturas de suporte

1. Pressione a estrutura de suporte da frente para cima (figura **1**)
2. e desengate-a (figura **2**).



3. Em seguida, rode toda a estrutura de suporte para fora **a** e desengate-a atrás **b** (figura **3**).

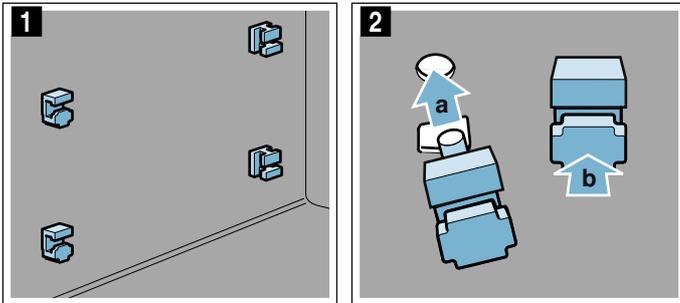


Lave as estruturas com detergente e uma esponja. Em caso de sujidade resistente, utilize uma escova para removê-la.

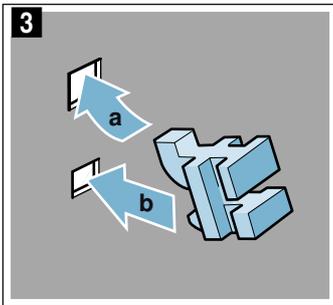
Encaixar os suportes

Se, durante a remoção das estruturas de suporte, os suportes caírem, estes deverão voltar a ser encaixados.

1. Os suportes estão diferentes à frente e atrás (figura 1).
2. Insira o suporte da frente com o gancho superior no furo redondo **a**, incline, encaixe em baixo e endireite **b** (figura 2).

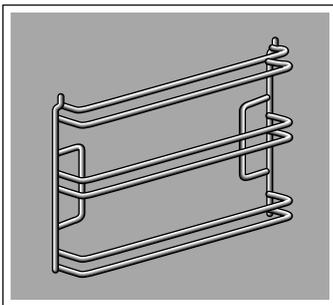


3. Insira o suporte de trás com o gancho no furo superior **a** e pressione para o furo inferior **b** (figura 3).



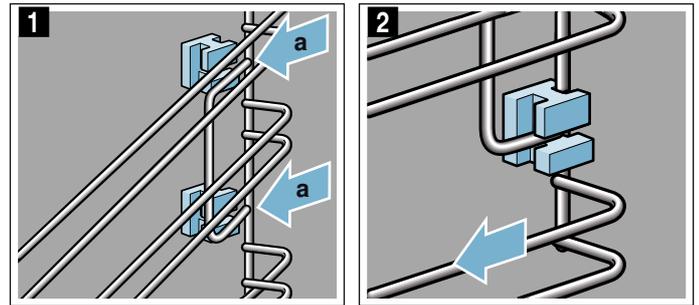
Engatar as estruturas de suporte

Durante o engate certifique-se de que a chanfradura se encontra na estrutura de suporte em cima.

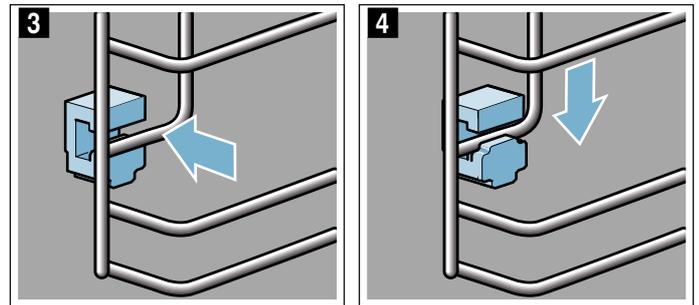


As estruturas servem quer no lado direito quer no lado esquerdo.

1. Aplique a estrutura de suporte traseira em ângulo e em cima e insira em baixo **a** (figura 1).
2. Puxe a estrutura de suporte para a frente (figura 2).



3. Em seguida, rebata para a frente e encaixe (figura 3)
4. e pressione para baixo (figura 4).



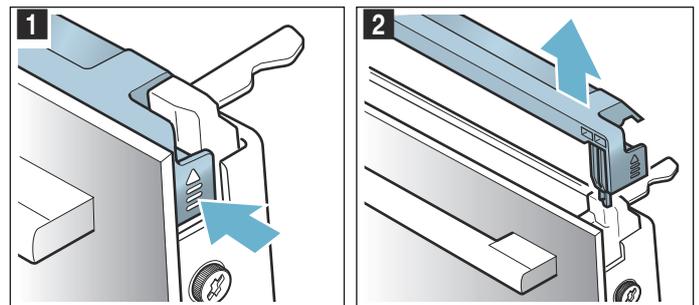
Porta do aparelho

Com uma manutenção e limpeza cuidadosas, garanta a conservação e o correto funcionamento do seu aparelho. Aqui ficará a saber como limpar a porta do aparelho.

Retirar a moldura da porta

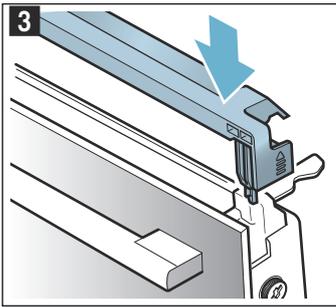
O perfil de aço inoxidável na moldura da porta pode ficar descolorido. Para proceder a uma limpeza profunda, pode remover a moldura.

1. Abra um pouco a porta do aparelho.
2. Pressione a moldura do lado esquerdo e direito (figura 1).
3. Retire a moldura (figura 2).
Feche cuidadosamente a porta do aparelho



Conselho: Limpe o perfil de aço inoxidável na moldura com detergente para aço inoxidável. Limpe a restante moldura da porta com solução à base de detergente e um pano macio.

4. Abra novamente um pouco a porta do aparelho. Coloque a moldura e pressione-a, até a mesma encaixar de forma audível (figura 3).



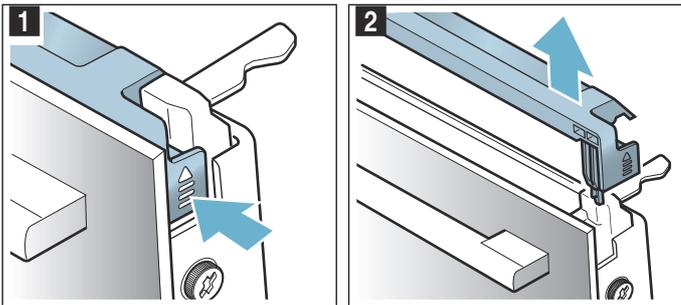
5. Feche a porta do aparelho.

Desmontar e montar os vidros da porta

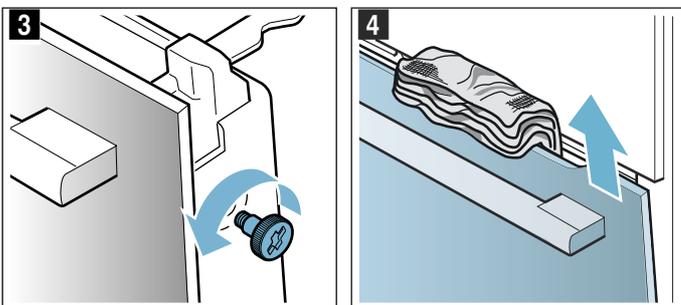
Pode desmontar os vidros da porta do aparelho, para os poder limpar melhor.

Desmontar no aparelho

1. Abra um pouco a porta do aparelho.
2. Pressione a moldura do lado esquerdo e direito (figura 1).
3. Retire a moldura (figura 2).



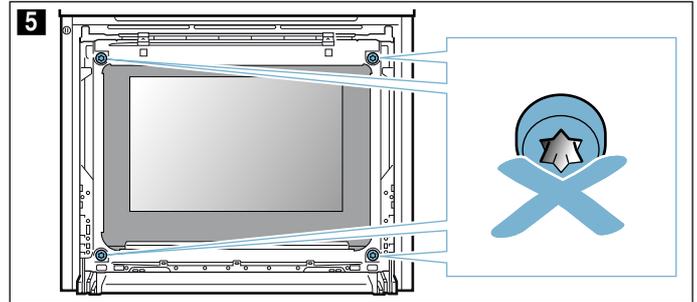
4. Desaperte os parafusos do lado esquerdo e direito da porta do aparelho e retire-os (figura 3).
5. Antes de voltar a fechar a porta, coloque um pano de cozinha, dobrado várias vezes, na abertura da porta (figura 4). Retire o vidro frontal para cima e pouse-o numa superfície plana com a pega da porta virada para baixo.



Limpe os vidros com um produto limpa-vidros e um pano macio.

⚠️ Aviso – Perigo de danos graves para a saúde!
Ao desaparafusar os parafusos, a segurança do aparelho deixa de estar garantida. Existe o perigo de escapar energia de micro-ondas. Nunca desaparafuse os parafusos.

Não desenrosque os quatro parafusos na moldura (figura 5).

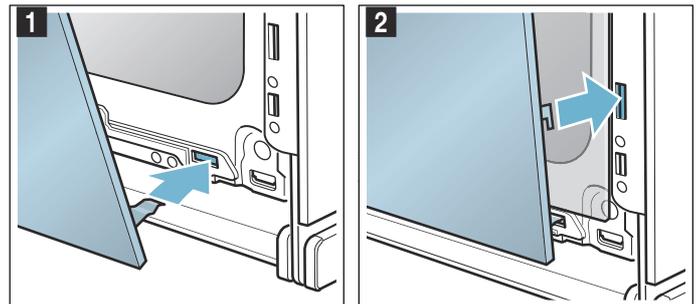


⚠️ Aviso Perigo de ferimentos!

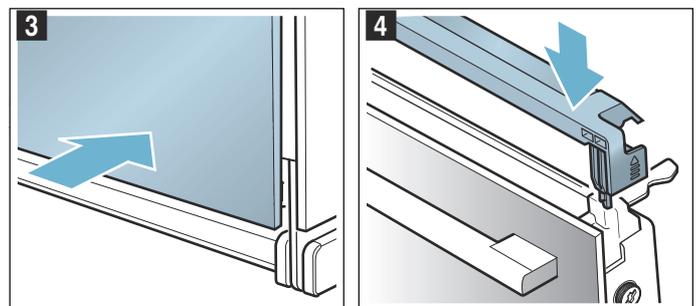
- O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar. Não use raspadores de vitrocerâmica, nem detergentes agressivos ou abrasivos.
- As dobradiças da porta do aparelho movimentam-se ao abrir e fechar a porta e pode entalar-se. Não colocar as mãos na zona das dobradiças.

Montar no aparelho

1. Insira o vidro frontal em baixo nos suportes (figura 1).
2. Feche o vidro frontal até os dois ganchos superiores ficarem à frente da abertura (figura 2).



3. Exerça pressão sobre a parte inferior do vidro frontal, até que engate de forma audível (figura 3).
4. Abra novamente um pouco a porta do aparelho e retire o pano de cozinha.
5. Aperte novamente os dois parafusos do lado esquerdo e direito.
6. Coloque a cobertura e pressione-a, até a mesma encaixar de forma audível (figura 4).



7. Feche a porta do aparelho.

Atenção!

Não volte a usar o interior do forno enquanto os vidros não estiverem corretamente montados.

Defeito: O que fazer?

Quando ocorre uma avaria, trata-se, muitas vezes, de uma situação simples de resolver. Antes de ligar para a assistência técnica, tente eliminar a avaria pelos seus próprios meios, com o auxílio da tabela.

Como eliminar pequenas anomalias

As anomalias técnicas no aparelho podem, muitas vezes, ser eliminadas facilmente pelo utilizador.

Se um prato não sair bem, pode encontrar muitas sugestões e indicações acerca da confeção no fim do manual de instruções. → "Testado para si no nosso estúdio de cozinha" na página 29

Anomalia	Causa possível	Solução/recomendações
O aparelho não funciona.	Falha do fusível.	Verifique o fusível na caixa de fusíveis.
	Falha de corrente	Verifique se a luz da cozinha se acende ou se os outros eletrodomésticos funcionam.
No visor aparece "Sprache Deutsch".	Falha de corrente	Selecione novamente o idioma e acerte a hora.
A hora não é indicada quando o aparelho está desligado.	Regulação base alterada.	Altera a regulação base da indicação da hora.
O aparelho não aquece, no visor acende-se o símbolo [Z].	O modo de demonstração está ativado nas regulações base.	Desligue o aparelho da corrente elétrica por breves instantes (desligar o fusível na caixa de fusíveis) e desative, em seguida, o modo de demonstração, dentro de um período de 3 minutos, nas regulações base.
O aparelho não liga e no visor surge "Interior do aparelho demasiado quente"	O interior do aparelho está demasiado quente para o prato ou tipo de aquecimento selecionados	Deixar arrefecer o interior do aparelho e voltar a ligá-lo
O anel de comando caiu do suporte no painel de comandos.	O anel de comando desengatou acidentalmente.	O anel de comando é amovível. Coloque o anel de comando novamente no suporte no painel de comandos e exerça pressão até que engate e seja possível rodá-lo outra vez como de costume.
O anel de comando deixou de rodar facilmente.	Há sujidade por baixo do anel de comando.	O anel de comando é amovível. Puxe o anel de comando para o desengatar do suporte. Alternativamente, pressione o bordo exterior do anel de comando, de modo a que levante e seja mais fácil de agarrar. Lave o anel de comando e o seu suporte no aparelho cuidadosamente com uma solução à base de detergente e um pano multiuso. Seque com um pano macio. Não utilize produtos fortes ou abrasivos. Não ponha de molho nem coloque na máquina de lavar louça. Não retire demasiadas vezes o anel de comando, para manter o suporte intacto.

Aviso – Perigo de choque eléctrico!

As reparações indevidas são perigosas. As reparações e substituições de cabos danificados só podem ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica. Se o aparelho estiver avariado, puxe a ficha da tomada ou desligue o disjuntor no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Indicações de anomalias no visor

Se no visor for apresentada uma indicação de anomalia com "D" ou "E", p. ex. D0111 ou E0111, desligue e volte a ligar o aparelho com a tecla on/off .

Caso se trate de uma anomalia pontual, a indicação apaga-se. Se a indicação de anomalia surgir novamente, contacte a assistência técnica e comunique a indicação exata da anomalia.

Duração de funcionamento máxima

Se não alterar as regulações do aparelho durante várias horas, o aparelho para automaticamente de aquecer. Deste modo, é evitado um funcionamento contínuo indesejado.

A duração de funcionamento máxima, depende das regulações do modo de funcionamento.

Alcançada a duração de funcionamento máxima

No visor surge a indicação de que foi alcançada a duração de funcionamento máxima.

Para manter o aparelho em funcionamento, toque num campo qualquer ou rode o anel de comando.

Se já não precisar de usar o aparelho, desligue-o com a tecla on/off .

Conselho: Para que o aparelho não se desligue inadvertidamente, p. ex. no caso de tempos de confeção longos, regule um tempo de duração. O aparelho aquece até decorrer o tempo de duração regulado.

Lâmpadas do interior do aparelho

O seu aparelho dispõe de uma ou mais lâmpadas LED de longa duração para iluminação do interior do aparelho.

Se, no entanto, uma lâmpada LED ou a tampa de vidro estiver com defeito, contacte a Assistência Técnica. A cobertura da lâmpada não pode ser removida.

Serviços Técnicos

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, o nosso Serviço de Assistência Técnica está à sua disposição. Nós encontramos sempre uma solução adequada, também para evitar deslocações inúteis de funcionários da assistência técnica.

Número E e número FD

Quando efetuar a chamada, indique o número completo de produto (N.º E) e o número de fabrico (N.º FD) do aparelho para podermos prestar um serviço de qualidade. Encontra a placa de características com estes números quando abre a porta do aparelho.

Se o seu aparelho estiver equipado com vapor, encontrará a placa de características do lado direito, atrás do painel.



Diagrama de uma placa de características do aparelho com campos para E-Nr., FD., Z-Nr. e Type.

Para que, em caso de necessidade, não perca tempo a procurar, poderá inserir aqui os dados do seu aparelho e o número de telefone da assistência técnica.

N.º E	N.º FD
Assistência Técnica 	

Tenha em atenção que a deslocação do técnico da assistência não é gratuita em caso de utilização incorreta do aparelho, mesmo durante o período de garantia.

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

Ordem de reparação e apoio em caso de anomalias

PT 21 4250 730
PT 0,10€/min. Mobile 0,25€/min

Confie na competência do fabricante. Assim, poderá ter a certeza de que a reparação é executada por técnicos especializados com a devida formação e com as peças de reparação originais para o seu aparelho.

Pratos

Com o modo de funcionamento "AutoPilot" pode confeccionar os pratos mais variados. O aparelho seleciona por si a maioria das regulações.

Para obter bons resultados, o interior do aparelho não pode estar demasiado quente para os alimentos selecionados. Se for esse o caso, visualizará uma nota no visor. Deixe o interior do aparelho arrefecer e volte a ligá-lo.

Indicações sobre as regulações

- O resultado de cozedura depende da qualidade dos alimentos e do tipo do recipiente. Para obter um resultado de cozedura ideal, utilize apenas alimentos de qualidade e carne à temperatura do frigorífico.
- O aparelho seleciona automaticamente o tipo de aquecimento ideal e a regulação da hora e temperatura. Apenas lhe é solicitado que introduza o peso. Não é possível regular pesos fora da faixa de peso prevista.
- No caso de assados em que o aparelho assume automaticamente a seleção da temperatura, podem estar armazenadas temperaturas até 300 °C. Por essa razão, certifique-se de que utiliza um recipiente suficientemente resistente ao calor.
- São-lhe fornecidas indicações, p. ex., sobre recipientes, nível de inserção ou adição de líquido na carne. No caso de alguns alimentos, é necessário, p. ex., virar ou mexer durante a cozedura. Isto é-lhe indicado no visor, pouco tempo após o início. Um sinal lembra-o da hora certa.
- Pode encontrar indicações sobre os recipientes adequados, bem como dicas e conselhos para a preparação, no fim do manual de instruções.

Micro-ondas

O aparelho disponibiliza-lhe programas para o micro-ondas, com os quais pode preparar as suas refeições de forma fácil e rápida. Através do micro-ondas, o tempo de cozedura diminui significativamente, passando quase para metade. O aparelho alerta-o para utilizar recipientes adequados para o micro-ondas. No capítulo "Micro-ondas" encontra indicações sobre recipientes adequados. → "O microondas" na página 18

Selecionar o prato

Na seguinte tabela encontra os valores de ajuste adequados para os pratos mencionados.

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

Regular o prato

É conduzido por todo o processo de regulação da refeição selecionada.

1. Toque no campo . No visor, o primeiro prato é realçado a branco.
2. Regule o prato pretendido com o anel de comando.
3. Toque no campo . No visor, o peso é realçado a branco.
4. Com o anel de comando, regule o peso do alimento. O tempo de duração é calculado automaticamente.
5. Confirme com a tecla start/stop . É apresentada uma indicação relativa aos acessórios e ao nível de inserção.
6. Inicie com a tecla start/stop . O tempo de duração começa a decrescer no visor. A linha de aquecimento não é apresentada para os pratos.

O aparelho começa a aquecer.

Quando o tempo de duração chega ao fim, soa um sinal. O aparelho deixa de aquecer.

Quando o seu prato estiver pronto, desligue o aparelho com a tecla on/off .

Acabar de cozinhar

Quando o tempo de duração chega ao fim, alguns pratos permitem prolongar um pouco o tempo de cozedura se ainda não estiver satisfeito com o resultado de cozedura.

No visor, surge a pergunta se deseja que os alimentos cozinhem durante mais algum tempo. Se desejar que cozinhem durante mais algum tempo, toque na tecla start/stop . É sugerido um tempo de duração, que poderá alterar. Inicie com a tecla start/stop .

Conselho: Pode prolongar o tempo de cozedura as vezes que desejar.

Quando estiver satisfeito com o resultado de cozedura, toque no campo .

Desligue o aparelho com a tecla on/off .

Adiar a hora de fim

Para alguns pratos, pode adiar a hora de fim. Antes de iniciar, toque no campo e com o anel de comando adie o fim para mais tarde.

Depois de iniciar, o aparelho entra em modo de espera. O tempo de fim já não pode ser alterado.

Alterar e cancelar

Depois de iniciar, já não é possível alterar as regulações.

Se desejar cancelar, desligue o aparelho com a tecla on/off . Com a tecla start/stop , já não é possível interromper o funcionamento.

Testado para si no nosso estúdio de cozinha

Nesta secção encontrará uma seleção de pratos, bem como as regulações ideais para prepará-los. Indicamos-lhe o tipo de aquecimento e a temperatura mais adequados para o prato que pretende preparar. Ficarà a saber quais os acessórios adequados e em que nível devem ser introduzidos. Encontrará também conselhos sobre os recipientes e sobre o modo de preparação.

Conselho: Durante a preparação de alimentos pode formar-se muito vapor de água no interior do aparelho. O seu aparelho é muito eficiente do ponto de vista energético e, em funcionamento, desperdiça muito pouco calor para o exterior. Devido à elevada diferença de temperatura entre o interior do aparelho e as respetivas partes exteriores, pode formar-se água de condensação junto à porta, ao painel de comando ou às frentes dos móveis adjacentes. Esta é uma situação normal causada por fenómenos físicos. A condensação pode ser reduzida mediante o pré-aquecimento ou a abertura cuidadosa da porta.

Formas de silicone

Para um resultado de cozedura ideal recomendamos a utilização de formas escuras em metal.

Se, ainda assim, pretender utilizar formas de silicone, oriente-se pelas indicações e receitas do fabricante. As formas de silicone costumam ser mais pequenas do que as formas normais. As indicações relativas às quantidades e à receita podem variar.

Bolos grandes e pequenos

O seu aparelho permite-lhe escolher entre inúmeros tipos de aquecimento para a preparação de bolos grandes e pequenos. Nas tabelas dos valores de regulação encontra as regulações ideais para muitos pratos.

Respeite também as instruções no ponto relativo a Deixar levedar a massa.

Utilize apenas acessórios originais do seu aparelho. Eles adequam-se na perfeição ao interior do aparelho e aos modos de funcionamento.

Cozer em combinação com micro-ondas

Ao cozer em combinação com micro-ondas, poderá reduzir consideravelmente o tempo de cozedura.

Use sempre recipientes resistentes ao calor e adequados para micro-ondas. Observe as indicações relativas aos recipientes adequados para micro-ondas. → "O microondas" na página 18

No modo combinado, pode utilizar formas metálicas comuns. Caso se formem faíscas entre a forma e a grelha, verifique se a forma está limpa por fora. Mude a posição da forma na grelha. Se não resultar, continue a cozedura sem micro-ondas. Neste caso, o tempo de cozedura é prolongado.

Se utilizar formas de plástico, cerâmica ou vidro, o tempo de cozedura indicado nas tabelas dos valores de regulação é encurtado. O bolo tosta menos por baixo.

Só é possível cozer em combinação com micro-ondas usando um único nível.

Níveis

Utilize os níveis indicados.

Cozer num só nível

Para cozer num só nível utilize o seguinte nível:

- Nível 1

Cozer em dois níveis

Utilize ar quente circulante 4D. Os bolos que tiverem sido introduzidos ao mesmo tempo sobre tabuleiros ou em formas não têm necessariamente de ficar prontos ao mesmo tempo.

- Tabuleiro universal: nível 3
Tabuleiro: nível 1
- Formas sobre a grelha
primeira grelha: nível 3
segunda grelha: nível 1

A preparação simultânea de pratos permite-lhe poupar até 45 por cento de energia. Coloque as formas sobrepostas ou lado a lado no interior do aparelho.

Acessórios

Certifique-se de que utiliza sempre acessórios adequados e que os introduz corretamente.

Grelha

Insira a grelha com a indicação "Microwave" virada para a porta do aparelho e a curvatura para baixo. Coloque sempre recipientes e formas por cima da grelha.

Tabuleiro universal ou tabuleiro

Inserir o tabuleiro universal ou tabuleiro cuidadosamente até ao fim, com a parte arredondada virada para a porta do aparelho.

Para bolos sumarentos utilize o tabuleiro universal, para que o sumo excedente não suje o interior do aparelho.

Formas para bolos

As mais apropriadas são as formas escuras em metal.

As formas em folha-de-flandres, cerâmica e vidro prolongam o tempo de cozedura e o bolo não coze de modo uniforme.

Papel manteiga

Utilize apenas papel manteiga, que é apropriado para a temperatura selecionada. Corte sempre o papel manteiga em excesso.

Valores de regulação recomendados

Na tabela encontra o tipo de aquecimento ideal para diversos tipos de pastelaria. A temperatura e o tempo de cozedura variam em função da quantidade e da composição da massa. Por esse motivo, são indicadas zonas de regulação. Comece por experimentar os valores mais baixos. Uma temperatura mais baixa permite tostar de um modo uniforme. Se necessário, regule para um valor mais elevado da próxima vez.

Conselho: Os tempos de cozedura não podem ser reduzidos aumentando a temperatura. Isso faria com que os bolos grandes ou pequenos ficassem cozidos apenas por fora, mas crus por dentro.

Os valores de regulação são aplicáveis à introdução do prato no aparelho frio. Assim, poupará até cerca de 20% de energia. Ao pré-aquecer, estará a reduzir os tempos de cozedura indicados em alguns minutos.

Determinados pratos requerem um pré-aquecimento que está indicado na tabela. Coloque o seu prato e acessório no interior do aparelho apenas após o pré-aquecimento.

Se pretender cozinhar sem seguir nenhuma receita específica, oriente-se por uma receita semelhante da tabela. Encontra informações adicionais nas dicas sobre cozinhar no final da tabela dos valores de regulação.

Retire os acessórios não utilizados do interior do aparelho. Assim, obterá um ótimo resultado de cozedura e poupará até cerca de 20% de energia.

Tipo de aquecimento usado:

- Ar quente circulante 4D

Prato	Acessórios/recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência de micro-ondas em watts	Duração em min.
Bolos em formas						
Bolo de massa batida, simples	Forma redonda baixa com abertura/ de bolo inglês	1		140-160	-	55-70
Bolo de massa batida, simples	Forma redonda baixa com abertura/ de bolo inglês	1		160-180	90	30-40
Bolo de fruta de massa batida, fino	Forma de "Gugelhupf"/de mola	1		150-170	-	45-60
Bolo de fruta de massa batida, fino	Forma de "Gugelhupf"/de mola	1		170-190	90	35-45
Base de tarte de massa batida	Forma de tarte	1		140-160	-	20-40
Tarte de fruta ou queijo fresco batido com base de massa quebrada	Forma de mola com Ø 26 cm	1		160-170	-	65-85
Tarte de fruta ou queijo fresco batido com base de massa quebrada	Forma de mola com Ø 26 cm	1		160-180	90	45-55
Tarte suíça	Tabuleiro de pizza	1		180-200	-	50-60
Tarte	Forma de tarte, tabuleiro preto	1		190-200	-	25-40
Bolo lêvedo redondo	Forma de "Gugelhupf"	1		150-160	-	65-75
Bolo lêvedo em forma de mola	Forma de mola com Ø 28 cm	1		150-160	-	25-35
Massa de pão-de-ló, 2 ovos	Forma de tarte	1		160-170*	-	20-30
Pão-de-ló recheado, 3 ovos	Forma de mola com Ø 26 cm	1		160-170*	-	30-45
Pão-de-ló recheado, 6 ovos	Forma de mola com Ø 28 cm	1		150-170*	-	30-50

Bolos no tabuleiro

Bolo de massa batida com cobertura	Tabuleiro	1		150-170	-	20-40
Bolo de massa batida, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		150-170	-	35-50
Bolo de massa quebrada com cobertura seca	Tabuleiro	1		160-180	-	30-45
Bolo de massa quebrada com cobertura seca, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		150-170	-	40-55
Bolo de massa quebrada com cobertura húmida	Tabuleiro universal	1		150-170	-	65-85
Tarte suíça	Tabuleiro universal	1		180-200	-	45-55
Bolo lêvedo com cobertura seca	Tabuleiro	1		150-170	-	20-35
Bolo lêvedo com cobertura seca, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		160-170	-	25-35
Bolo lêvedo com cobertura húmida	Tabuleiro universal	1		160-180	-	50-60
Bolo lêvedo com cobertura húmida, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		150-160	-	45-60

* pré-aquecer

** Pré-aquecer 5 min., não utilize a função de aquecimento rápido

Prato	Acessórios/recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência de micro-ondas em watts	Duração em min.
Trança/coroa levedada	Tabuleiro	1		150-160	-	35-45
"Stollen" com 500 g de farinha	Tabuleiro universal	1		150-160	-	50-60
"Strudel", doce	Tabuleiro universal	1		170-180	-	40-60
"Strudel", congelado	Tabuleiro universal	1		190-210	-	35-50
"Strudel", congelado	Tabuleiro universal	1		200-220	90	20-25

Bolos pequenos

Bolinhos	Tabuleiro	1		150**	-	20-30
Bolinhos, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		140**	-	30-40
Queques	Tabuleiro para queques	2		160-180*	-	15-25
Queques, 2 níveis	Tabuleiros para queques	3+1		150-170*	-	20-30
Bolos lêvedos pequenos	Tabuleiro	1		150-160	-	30-40
Folhados	Tabuleiro	2		170-190*	-	20-45
Folhados, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		170-190*	-	20-45
Bolo de massa de choux	Tabuleiro	1		190-210	-	30-40
Folhado dinamarquês	Tabuleiro	1		160-180	-	20-30

Bolachas

Biscoitos	Tabuleiro	1		140-150**	-	25-35
Bolachas	Tabuleiro	2		140-160	-	15-30
Bolachas, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		130-150	-	20-35
Suspiros	Tabuleiro	2		80-90*	-	120-150
Suspiros, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		80-90*	-	120-180
Macarons	Tabuleiro	2		90-110	-	20-40
Macarons, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		90-110	-	20-40

* pré-aquecer

** Pré-aquecer 5 min., não utilize a função de aquecimento rápido

Dicas para bolos grandes e pequenos

Como saber se o bolo já está cozido.	Espete um palito na parte mais alta do bolo. Se não vier massa agarrada ao palito, quer dizer que o bolo está pronto.
O bolo desfez-se.	Use menos líquido da próxima vez. Ou baixe a temperatura uns 10 °C e prolongue o tempo de cozedura. Respeite os ingredientes e as instruções de preparação indicados na receita.
O bolo cresceu muito no meio e pouco nas bordas.	Unte apenas o fundo da forma de mola. Depois de cozer, desenforme o bolo cuidadosamente com uma faca.
O sumo da fruta transborda.	Utilize o tabuleiro universal da próxima vez.
Os bolos pequenos colam-se uns aos outros durante a cozedura.	Entre cada bolo tem de haver um espaço de aprox. 2 cm. Desta forma, os bolos têm espaço suficiente para crescerem e tostarem a toda a volta.
O bolo ficou muito seco.	Aumente a temperatura uns 10 °C e reduza o tempo de cozedura.
O bolo ficou demasiado claro.	Estando a usar o nível e os acessórios corretos, aumente, se necessário, a temperatura ou prolongue o tempo de cozedura.
O bolo ficou muito claro em cima e muito escuro em baixo.	Para a próxima vez, coloque o bolo um nível acima.
O bolo ficou muito escuro em cima e muito claro em baixo.	Para a próxima vez, coloque o bolo um nível abaixo. Selecione uma temperatura mais baixa e prolongue o tempo de cozedura.
O bolo enformado ficou muito escuro na parte de trás.	Não coloque a forma para bolos diretamente na parede traseira, mas no centro, sobre o acessório.
O bolo ficou demasiado escuro.	Para a próxima vez, selecione uma temperatura mais baixa e, se necessário, prolongue o tempo de cozedura.

O bolo não ficou uniformemente tostado.	<p>Selecione uma temperatura um pouco mais baixa.</p> <p>Até mesmo papel manteiga em excesso pode influenciar a circulação de ar. Corte sempre o papel manteiga em excesso.</p> <p>Certifique-se de que a forma para bolos não fica diretamente por baixo das aberturas da parede traseira do interior do aparelho.</p> <p>Quando cozer bolos pequenos, deverá dar preferência a espessuras e tamanhos idênticos.</p>
Cozeu em vários níveis. No tabuleiro superior o bolo ficou mais escuro do que no tabuleiro inferior.	Para cozer em vários níveis selecione sempre o Ar quente circulante 4D. Os bolos que tiverem sido introduzidos ao mesmo tempo sobre tabuleiros ou em formas não têm necessariamente de ficar prontos ao mesmo tempo.
O bolo tem bom aspeto, mas não ficou bem cozido.	Coza mais tempo com a temperatura mais baixa e adicione um pouco mais de líquido, se necessário. No caso de bolos com uma cobertura succulenta, coza primeiro a base do bolo. Polvilhe o bolo com amêndoas ou pão ralado e adicione a cobertura de seguida.
O bolo não desforma depois de virar a forma.	Depois de cozer, deixe o bolo arrefecer entre 5 a 10 minutos. Se, mesmo assim, não conseguir desformatar o bolo, descole cuidadosamente as bordas com uma faca. Volte a virar a forma do bolo e cubra a forma várias vezes com um pano húmido e frio. Unte a forma e polvilhe com pão ralado da próxima vez.

Pão e pãezinhos

O seu aparelho permite-lhe escolher entre inúmeros tipos de aquecimento para cozer pães e pãezinhos. Nas tabelas dos valores de regulação encontra as regulações ideais para muitos pratos.

Respeite também as instruções no ponto relativo a Deixar levedar a massa.

Utilize apenas acessórios originais do seu aparelho. Eles adequam-se na perfeição ao interior do aparelho e aos modos de funcionamento.

Níveis

Utilize os níveis indicados.

Cozer num só nível

Para cozer num só nível utilize o seguinte nível:

- Nível 1

Cozer em dois níveis

Utilize ar quente circulante 4D. Os bolos que tiverem sido introduzidos ao mesmo tempo sobre tabuleiros ou em formas não têm necessariamente de ficar prontos ao mesmo tempo.

- Tabuleiro universal: nível 3
Tabuleiro: nível 1
- Formas sobre a grelha
primeira grelha: nível 3
segunda grelha: nível 1

A preparação simultânea de pratos permite-lhe poupar até 45 por cento de energia. Coloque as formas sobrepostas ou lado a lado no interior do aparelho.

Acessórios

Certifique-se de que utiliza sempre acessórios adequados e que os introduz corretamente.

Grelha

Insira a grelha com a indicação "Microwave" virada para a porta do aparelho e a curvatura para baixo. Coloque sempre recipientes e formas por cima da grelha.

Tabuleiro universal ou tabuleiro

Inserir o tabuleiro universal ou tabuleiro cuidadosamente até ao fim, com a parte arredondada virada para a porta do aparelho.

Formas para bolos

As mais apropriadas são as formas escuras em metal.

As formas em folha-de-flandres, cerâmica e vidro prolongam o tempo de cozedura e o bolo não coze de modo uniforme.

Papel manteiga

Utilize apenas papel manteiga, que é apropriado para a temperatura selecionada. Corte sempre o papel manteiga em excesso.

Produtos ultracongelados

Não utilize produtos ultracongelados cobertos de gelo. Remova o gelo do alimento.

Os produtos ultracongelados ficam pré-cozidos apenas parcialmente. Mesmo depois de cozidos, mantêm um tom tostado irregular.

Valores de regulação recomendados

Na tabela encontra o tipo de aquecimento ideal para diversos pães e pãezinhos. A temperatura e o tempo de cozedura variam em função da quantidade e composição da massa. Por esse motivo, são indicadas zonas de regulação. Comece por experimentar os valores mais baixos. Uma temperatura mais baixa permite tostar os bolos de um modo uniforme. Se necessário, regule para um valor mais elevado da próxima vez.

Conselho: Os tempos de cozedura não podem ser reduzidos aumentando a temperatura. Isso faria com que o pão ou pãezinho ficasse cozido apenas por fora, mas cru por dentro.

Os valores de regulação são aplicáveis à introdução do prato no aparelho frio. Assim, poupará até cerca de 20% de energia. Ao pré-aquecer, estará a reduzir os tempos de cozedura indicados em alguns minutos.

Determinados pratos requerem um pré-aquecimento que está indicado na tabela. Coloque o seu prato e acessório no interior do aparelho apenas após o pré-aquecimento. Algumas receitas resultam melhor se forem confeccionadas em várias etapas. Estas etapas são indicadas na tabela.

Os valores de regulação para a massa para pão aplicam-se quer a massas em tabuleiro quer a massas em formas de bolo inglês.

Se pretender cozinhar sem seguir nenhuma receita específica, oriente-se por uma receita semelhante da tabela.

Retire os acessórios não utilizados do interior do aparelho. Assim, obterá um ótimo resultado de cozedura e poupará até cerca de 20% de energia.

Atenção!

Nunca deite água no interior do aparelho quente nem coloque recipientes com água sobre o fundo do interior do aparelho. As mudanças de temperatura podem danificar o esmalte.

Tipos de aquecimento usados:

-  Ar quente circulante 4D
-  Grelhar com ar circundante
-  Grelhar, grande quantidade
-  Grelhar, pequena quantidade

Prato	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C / Potência do grelhador	Duração em min.
Pão					
Pão branco, 750 g	Tabuleiro universal ou forma de bolo inglês	1		200-220*	10-15
				180-190	25-35
Pão de mistura, 1,5 kg	Tabuleiro universal ou forma de bolo inglês	1		210-220*	10-15
				180-190	40-50
Pão integral, 1 kg	Tabuleiro universal	1		210-220*	10-15
				180-190	40-50
Pão árabe	Tabuleiro universal	1		220-240	20-30
Pãezinhos					
Pãezinhos ou baguetes aquecidos, pré-cozidos	Tabuleiro universal	2		200-220	10-20
Pãezinhos, doces, frescos	Tabuleiro	1		160-170*	15-25
Pãezinhos, doces, frescos, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		150-160*	20-30
Pãezinhos, frescos	Tabuleiro	1		170-190	25-35
Baguete, pré-cozida, refrigerada	Tabuleiro universal	2		200-220	10-20
Pãezinhos, congelados					
Pãezinhos ou baguetes aquecidos, pré-cozidos	Tabuleiro universal	2		200-220	15-25
"Laugengebäck", porções de massa	Grelha	1		200-220	15-25
Croissant, porções de massa	Tabuleiro	1		150-170*	20-35
Tosta					
Gratinar tostas, 4 unidades	Grelha	2		3	5-15
Gratinar tostas, 12 unidades	Grelha	2		250	5-15
Dourar tostas	Grelha	3		3	3-6
* pré-aquecer					

Pizas, quiches e bolos salgados

O seu aparelho permite-lhe escolher entre inúmeros tipos de aquecimento para a preparação de pizas, quiches e bolos salgados. Nas tabelas dos valores de regulação encontra as regulações ideais para muitos pratos.

Respeite também as instruções no ponto relativo a Deixar levedar a massa.

Utilize apenas acessórios originais do seu aparelho. Eles adequam-se na perfeição ao interior do aparelho e aos modos de funcionamento.

Cozer em combinação com micro-ondas

Ao cozer em combinação com micro-ondas, poderá reduzir consideravelmente o tempo de cozedura.

No modo combinado, pode utilizar formas metálicas comuns. Caso se formem faíscas entre a forma e a grelha, verifique se a forma está limpa por fora. Mude a posição da forma na grelha. Se não resultar, continue a cozedura sem micro-ondas. Neste caso, o tempo de cozedura é prolongado.

Se utilizar formas de plástico, cerâmica ou vidro, o tempo de cozedura indicado nas tabelas dos valores de regulação é encurtado. A tarte salgada tosta menos por baixo.

Só é possível cozer em combinação com micro-ondas usando um único nível.

Níveis

Utilize os níveis indicados.

Cozer num só nível

Para cozer num só nível utilize o seguinte nível:

- Nível 1

Cozer em dois níveis

Utilize ar quente circulante 4D. Os bolos que tiverem sido introduzidos ao mesmo tempo sobre tabuleiros ou em formas não têm necessariamente de ficar prontos ao mesmo tempo.

- Tabuleiro universal: nível 3
Tabuleiro: nível 1
- Formas sobre a grelha
primeira grelha: nível 3
segunda grelha: nível 1

A preparação simultânea de pratos permite-lhe poupar até 45 por cento de energia. Coloque as formas sobrepostas ou lado a lado no interior do aparelho.

Acessórios

Certifique-se de que utiliza sempre acessórios adequados e que os introduz corretamente.

Grelha

Insira a grelha com a indicação "Microwave" virada para a porta do aparelho e a curvatura para baixo. Coloque sempre recipientes e formas por cima da grelha.

Tabuleiro universal ou tabuleiro

Inserir o tabuleiro universal ou tabuleiro cuidadosamente até ao fim, com a parte arredondada virada para a porta do aparelho.

Utilize o tabuleiro universal para fazer piza com muita cobertura.

Formas para bolos

As mais apropriadas são as formas escuras em metal.

As formas em folha-de-flandres, cerâmica e vidro prolongam o tempo de cozedura e o bolo não coze de modo uniforme.

Papel manteiga

Utilize apenas papel manteiga, que é apropriado para a temperatura selecionada. Corte sempre o papel manteiga em excesso.

Produtos ultracongelados

Não utilize produtos ultracongelados cobertos de gelo. Remova o gelo do alimento.

Os produtos ultracongelados ficam pré-cozidos apenas parcialmente. Mesmo depois de cozidos, mantêm um tom tostado irregular.

Valores de regulação recomendados

Na tabela encontra o tipo de aquecimento ideal para diversos pratos. A temperatura e o tempo de cozedura variam em função da quantidade e da composição da massa. Por esse motivo, são indicadas zonas de regulação. Comece por experimentar os valores mais baixos. Uma temperatura mais baixa permite tostar de um modo uniforme. Se necessário, regule para um valor mais elevado da próxima vez.

Conselho: Os tempos de cozedura não podem ser reduzidos aumentando a temperatura. Isso faria com que o prato ficasse cozido apenas por fora, mas cru por dentro.

Os valores de regulação são aplicáveis à introdução do prato no aparelho frio. Assim, poupará até cerca de 20% de energia. Ao pré-aquecer, estará a reduzir os tempos de cozedura indicados em alguns minutos.

Determinados pratos requerem um pré-aquecimento que está indicado na tabela. Coloque o seu prato e acessório no interior do aparelho apenas após o pré-aquecimento.

Se pretender cozinhar sem seguir nenhuma receita específica, oriente-se por uma receita semelhante da tabela.

Retire os acessórios não utilizados do interior do aparelho. Assim, obterá um ótimo resultado de cozedura e poupará até cerca de 20% de energia.

Tipo de aquecimento usado:

-  Ar quente circulante 4D

Prato	Acessórios	Nível do tabuleiro	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência de micro-ondas em watts	Duração em min.
Pizza						
Pizza, fresca	Tabuleiro	1		220-230	-	25-30
Pizza, fresca, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		180-200	-	35-45
Pizza, fresca, base de massa fina	Tabuleiro de pizza	1		230-240	-	20-30
Pizza, refrigerada	Grelha	1		210-230	-	10-20
Pizza, congelada						
Pizza com massa fina, 1 unidade	Grelha	1		210-230	-	15-25
Pizza com massa fina, 2 unidades	Grelha + tabuleiro	3+1		200-220	-	15-25
* pré-aquecer						

Prato	Acessórios	Nível do tabuleiro	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência de micro-ondas em watts	Duração em min.
Pizza com massa alta, 1 unidade	Grelha	1		180-200	-	20-30
Pizza com massa alta, 2 unidades	Tabuleiro universal + grelha	3+1		160-180	-	25-35
Baguete de pizza	Grelha	1		200-220	-	20-30
Baguete de pizza, 2 unidades	Tabuleiro universal	1		180-200	90	10-20
Mini-pizza	Grelha	1		210-230	-	10-20
Tartes salgadas & quiche						
Tartes salgadas em forma	Forma de mola com Ø 28 cm	1		170-190	-	50-60
Quiche	Forma de tarte, tabuleiro preto	1		190-210	-	35-50
Tarte flambée	Tabuleiro universal	1		190-210*	-	15-25
Pastéis com recheio	Forma para gratinados	1		170-190	-	50-70
Empanada	Tabuleiro universal	1		180-190	-	35-45
Borek	Tabuleiro universal	1		180-200	-	35-45
* pré-aquecer						

Gratinados e soufflés

O seu aparelho permite-lhe escolher entre inúmeros tipos de aquecimento para a preparação de gratinados e soufflés. Nas tabelas dos valores de regulação encontra as regulações ideais para muitos pratos.

Utilize apenas acessórios originais do seu aparelho. Eles adequam-se na perfeição ao interior do aparelho e aos modos de funcionamento.

Preparação com micro-ondas

Se fizer a preparação apenas com micro-ondas ou em combinação com micro-ondas, poderá reduzir substancialmente o tempo de cozedura.

Use sempre recipientes resistentes ao calor e adequados para micro-ondas. Observe as indicações relativas aos recipientes adequados para micro-ondas. → "O microondas" na página 18

Retire a refeição pronta da embalagem. Num recipiente adequado para micro-ondas, poderá cozinhar de modo mais rápido e uniforme.

Níveis

Utilize sempre os níveis indicados.

Pode preparar os pratos num só nível em formas ou com o tabuleiro universal.

- Formas sobre a grelha: nível 1
- Tabuleiro universal: nível 2

Também pode preparar os soufflés em banho-maria ou no tabuleiro universal. Para esse efeito, coloque o tabuleiro universal no nível 1.

A preparação simultânea de pratos permite-lhe poupar até 45 por cento de energia. Coloque as formas lado a lado no interior do aparelho.

Acessórios

Certifique-se de que utiliza sempre acessórios adequados e que os introduz corretamente.

Grelha

Insira a grelha com a indicação "Microwave" virada para a porta do aparelho e a curvatura para baixo.

Coloque sempre recipientes e formas por cima da grelha.

Tabuleiro universal

Inserir o tabuleiro universal cuidadosamente até ao fim, com a parte arredondada virada para a porta do aparelho.

Recipiente

Para soufflés e gratinados utilize um recipiente largo e plano. Os alimentos preparados num recipiente alto e estreito precisam de mais tempo e ficam mais escuros em cima.

Valores de regulação recomendados

Na tabela encontra o tipo de aquecimento ideal para diversos gratinados e soufflés. A temperatura e o tempo de cozedura variam em função da quantidade e da receita. A consistência de um soufflé depende do tamanho do recipiente e da altura do soufflé. Por esse motivo, são indicadas zonas de regulação. Comece por experimentar os valores mais baixos. Uma temperatura mais baixa permite tostar de um modo uniforme. Se necessário, regule para um valor mais elevado da próxima vez.

Conselho: Os tempos de cozedura não podem ser reduzidos aumentando a temperatura. Isto faria com os gratinados e soufflés ficassem cozidos apenas por fora, mas crus por dentro.

Os valores de regulação são aplicáveis à introdução do prato no aparelho frio. Assim, poupará até cerca de 20% de energia. Ao pré-aquecer, estará a reduzir os tempos de cozedura indicados em alguns minutos.

Se pretender preparar um prato sem seguir nenhuma receita específica, oriente-se por um prato semelhante da tabela.

Retire os acessórios não utilizados do interior do aparelho. Assim, obterá um ótimo resultado de cozedura e poupará até cerca de 20% de energia.

Tipos de aquecimento usados:

-  Ar quente circulante 4D
-  Grelhar com ar circundante

Prato	Acessórios/recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência de micro-ondas em watts	Tempo de duração em min.
Gratinado, salgado, ingredientes cozinhados	Forma para gratinados	1		170-190	-	40-55
Gratinado, salgado, ingredientes cozinhados	Forma para gratinados	1		140-160	360	20-30
Soufflé doce	Forma para gratinados	1		160-180	-	40-50
Soufflé doce	Forma para gratinados	1		140-160	360	25-35
Lasanha, fresca, 1 kg	Forma para gratinados	1		160-180	-	50-60
Lasanha, fresca, 1 kg	Forma para gratinados	1		180-200	360	20-30
Lasanha, congelada, 400 g	Tabuleiro universal	1		210-230	-	30-40
Gratinado de batata, ingredientes crus, 4 cm de altura	Forma para gratinados	1		170-180	-	55-65
Gratinado de batata, ingredientes crus, 4 cm de altura	Forma para gratinados	1		170-190	360	20-25
Soufflé	Forma para gratinados	1		160-170*	-	40-50

* pré-aquecer

Aves

O seu aparelho permite-lhe escolher entre vários tipos de aquecimento para a preparação de pratos de aves. Nas tabelas dos valores de regulação encontra as regulações ideais para alguns pratos.

Assar na grelha

Assar na grelha é especialmente adequado para aves grandes ou para assar mais de uma ave em simultâneo.

Insira a grelha com a indicação "Microwave" virada para a porta do aparelho e a curvatura para baixo, no nível indicado. Coloque adicionalmente o tabuleiro universal com a chanfradura virada para a porta do aparelho, no nível abaixo.

Consoante o tamanho e o tipo de ave, deite até ½ litro de água no tabuleiro universal. As gotas de gordura são recolhidas. Pode preparar um molho a partir do suco produzido pelo assado. Além disso, é produzido menos fumo e o interior do aparelho fica mais limpo.

Assados em recipientes

Utilize apenas recipientes apropriados para levar ao forno. Verifique se o recipiente que escolheu cabe no interior do aparelho.

Recipientes de vidro são os mais apropriados. Colocar o recipiente de vidro quente sobre uma base seca. Se a base estiver húmida ou fria, o vidro pode estalar.

As assadeiras reluzentes em aço inoxidável ou alumínio refletem o calor como um espelho e são, por isso, apenas parcialmente adequadas. As aves cozem lentamente e coram menos. Utilize uma temperatura mais elevada e/ou um tempo de cozedura mais prolongado.

Respeite as indicações do fabricante do seu recipiente para assados.

Recipiente aberto

Para assar aves, é preferível utilizar uma assadeira alta. Coloque a assadeira sobre a grelha. Se não tiver um recipiente adequado, utilize o tabuleiro universal.

Recipiente fechado

Com o recipiente fechado, o interior do aparelho fica visivelmente mais limpo durante a preparação. Certifique-se de que a tampa cabe e fecha bem. Coloque o recipiente sobre a grelha.

Ao abrir a tampa depois de cozinhar, pode sair vapor muito quente. Levante a parte de trás da tampa, para que o vapor quente possa sair para o outro lado.

As aves também podem ficar estaladiças se cozinhadas numa assadeira fechada. Para tal, utilize uma assadeira com tampa de vidro e regule uma temperatura mais elevada.

Assar em combinação com micro-ondas

As aves ficam particularmente bem preparadas em combinação com micro-ondas. Desta forma, reduzirá substancialmente o tempo de cozedura.

Ao contrário do modo convencional, ao assar em combinação com micro-ondas, o tempo de cozedura depende do peso total.

Conselho: Se usar quantidades diferentes das indicadas nas tabelas dos valores de regulação, poderá orientar-se por um princípio: o dobro da quantidade corresponde aproximadamente ao dobro da duração.

Use sempre recipientes resistentes ao calor e adequados para micro-ondas. As assadeiras em metal ou as "Römertopf" (assadeiras em barro com tampa) são adequadas apenas para cozinhar sem micro-ondas. Observe as indicações relativas aos recipientes adequados para micro-ondas. → "O microondas" na página 18

Grelhar

Mantenha a porta do aparelho fechada com o grill em funcionamento. Nunca grelhe com a porta do aparelho aberta.

Insira a grelha com a indicação "Microwave" virada para a porta do aparelho e a curvatura para baixo, no nível indicado. Coloque adicionalmente o tabuleiro universal com a chanfradura virada para a porta do aparelho, pelo menos um nível mais abaixo. As gotas de gordura são recolhidas.

Se possível, escolha grelhados que tenham um peso e uma espessura idênticos. Desta forma, vão corar de modo uniforme e ficam bem suculentos. Coloque os grelhados diretamente sobre a grelha.

Vire os grelhados com uma pinça para grelhados. Se espetar um garfo na carne, a carne perde suco e fica seca.

Conselhos

- É normal que a resistência do grelhador esteja sempre a ligar e desligar-se. A frequência com que isto acontece depende da potência do grelhador regulada.
- Pode haver produção de fumo enquanto grelha.

Valores de regulação recomendados

Na tabela encontra o tipo de aquecimento ideal para o seu prato de aves. A temperatura e o tempo de cozedura variam em função da quantidade, da composição e da temperatura dos alimentos. Por esse motivo, são indicadas zonas de regulação. Comece por experimentar os valores mais baixos. Se necessário, regule para um valor mais elevado da próxima vez.

Os valores de regulação são aplicáveis à introdução das aves acabadas de sair do frigorífico, sem recheio e prontas a assar no aparelho frio. Assim, poupará até cerca de 20% de energia. Ao pré-aquecer, estará a reduzir os tempos de cozedura indicados em alguns minutos.

Na tabela encontra informações sobre pratos de aves com sugestões de peso. Se pretender preparar uma ave mais pesada, utilize obrigatoriamente a temperatura mais baixa. No caso de ter várias peças para assar, oriente-se pelo peso da peça mais pesada a fim de determinar o tempo de cozedura. Cada peça deve ter aproximadamente o mesmo peso.

Em regra, quanto maior for uma ave, tanto mais baixa é a temperatura e, em consequência, tanto maior o tempo de cozedura.

Vire a ave após aprox. 1/2 a 2/3 do tempo indicado.

Conselho: Utilize apenas papel manteiga, que é apropriado para a temperatura selecionada. Corte sempre o papel manteiga em excesso.

Dicas

- Se estiver a assar pato ou ganso, pique a pele por baixo das asas. Assim, a gordura pode escorrer.
- Corte a pele do peito de pato. Não vire o peito de pato.
- Ao virar aves, certifique-se de que é o lado do peito ou da pele que fica virado para baixo.
- Para a carne das aves ficar especialmente corada e estaladiça, pincele-a com manteiga, água salgada ou sumo de laranja perto do final do assado.

Retire os acessórios não utilizados do interior do aparelho. Assim, obterá um ótimo resultado de cozedura e poupará até cerca de 20% de energia.

Tipos de aquecimento usados:

-  Ar quente circulante 4D
-  Grelhar com ar circundante
-  Grelhar, grande quantidade

Prato	Acessórios/recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C / Potência do grelhador	Potência de micro-ondas em watts	Duração em min.
Frango, 1 kg	Recipiente aberto	1		200-220	-	60-70
Frango, 1 kg	Recipiente fechado	1		230-250	360	25-35
Filetes de peito de frango, 150 g cada	Grelha	2		3*	-	15-20
Filetes de peito de frango, 2 peças, 150 g cada (grelhar)	Recipiente aberto	1		190-210	180	25-30
Pedaços de frango, 250 g cada	Grelha	2		220-230	-	30-35
Pedaços de frango, 4 peças, 250 g cada	Recipiente aberto	1		190-210	360	20-30
Barrinhas de frango, nuggets, congelados	Tabuleiro universal	2		200-220	-	15-25
Barrinhas de frango, panados, congelados, 250 g	Tabuleiro universal	1		190-210	360	15-20

* Pré-aquecer 5 min.

Prato	Acessórios/recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C / Potência do grelhador	Potência de micro-ondas em watts	Duração em min.
Galinha, 1,5 kg	Recipiente aberto	1		200-220	-	70-90
Galinha, 1,5 kg	Recipiente fechado	1		200-220	360	30
					180	15-25
Pato & Ganso						
Pato, 2 kg	Recipiente aberto	1		180-200	-	90-110
Pato, 2 kg	Tabuleiro universal	1		170-190	180	60-80
Peito de pato, 300 g cada	Grelha	2		230-250	-	25-30
Ganso, 3 kg	Recipiente aberto	1		160-170	-	120-150
Ganso, 3 kg	Recipiente aberto	1		170-190	180	80-90
Coxas de ganso, 350 g cada	Grelha	2		210-230	-	40-50
Coxas de ganso, 350 g cada	Tabuleiro universal	1		170-190	180	30-40
Peru						
Peru jovem, 2,5 kg	Recipiente aberto	1		180-190	-	70-90
Peru jovem, 2,5 kg	Recipiente fechado	1		210-230	360	45-50
Peito de peru, sem osso, 1 kg	Recipiente fechado	1		240-260	-	80-100
Perna de peru, com osso, 1 kg	Recipiente aberto	1		180-200	-	80-100
Perna de peru, com osso, 1 kg	Recipiente fechado	1		210-230	360	45-50
* Pré-aquecer 5 min.						

Carne

O seu aparelho permite-lhe escolher entre inúmeros tipos de aquecimento para a preparação de pratos de carne. Nas tabelas dos valores de regulação encontra as regulações ideais para muitos pratos.

Assar e estufar

Unte à vontade a carne magra com gordura ou recheie-a com tiras de bacon.

Corte um courato transversalmente. Ao virar o assado, certifique-se de que é o courato que fica virado para baixo.

Quando o assado estiver pronto, deverá deixá-lo repousar durante mais 10 minutos, com o interior do aparelho fechado e desligado. Deste modo, o suco da carne ficará mais bem distribuído. Se necessário, envolva o assado em folha de alumínio. No tempo de cozedura indicado não está contemplado o tempo de repouso recomendado.

Assar na grelha

Na grelha a carne fica especialmente estaladiça de todos os lados.

Consoante o tamanho e o tipo de carne, deite até ½ litro de água no tabuleiro universal. As gotas de gordura e o suco do assado são recolhidos. Pode preparar um molho a partir do suco produzido pelo assado. Além disso, é produzido menos fumo e o interior do aparelho fica mais limpo.

Insira a grelha com a indicação "Microwave" virada para a porta do aparelho e a curvatura para baixo, no nível indicado. Coloque adicionalmente o tabuleiro

universal com a chanfradura virada para a porta do aparelho, no nível abaixo.

Assar e estufar num recipiente

É mais confortável assar e estufar num recipiente. É mais fácil retirar o recipiente com o assado do interior do aparelho e preparar o molho diretamente no recipiente.

Utilize apenas recipientes apropriados para levar ao forno. Verifique se o recipiente que escolheu cabe no interior do aparelho.

Recipientes de vidro são os mais apropriados. Colocar o recipiente de vidro quente sobre uma base seca. Se a base estiver húmida ou fria, o vidro pode estalar.

Junte um pouco mais de líquido à carne magra. No recipiente de vidro, o fundo do recipiente deve ficar coberto até aprox. ½ cm de altura.

A quantidade do líquido depende do tipo de carne, do material do recipiente e da utilização ou não de uma tampa. Se preparar carne numa assadeira de metal escura ou esmaltada, é necessário deitar mais líquido do que se fosse num recipiente de vidro.

Durante o assado, o líquido evapora do recipiente de vidro. Se necessário, deite mais líquido com cuidado.

As assadeiras reluzentes em aço inoxidável ou alumínio refletem o calor como um espelho e são, por isso, apenas parcialmente adequadas. A carne coze lentamente e cora menos. Utilize uma temperatura mais elevada e/ou um tempo de cozedura mais prolongado.

Respeite as indicações do fabricante do seu recipiente para assados.

Recipiente aberto

Para assar carne, é preferível utilizar uma assadeira alta. Coloque a assadeira sobre a grelha. Se não tiver um recipiente adequado, utilize o tabuleiro universal.

Recipiente fechado

Com o recipiente fechado, o interior do aparelho fica visivelmente mais limpo durante a preparação. Certifique-se de que a tampa cabe e fecha bem. Coloque o recipiente sobre a grelha.

A distância entre a carne e a tampa tem de ser de, pelo menos, 3 cm. O volume da carne pode aumentar.

Ao abrir a tampa depois de cozinhar, pode sair vapor muito quente. Levante a parte de trás da tampa, para que o vapor quente possa sair para o outro lado.

Para estufar, pode ser necessário saltear a carne antes. Para o molho do estufado, adicione água, vinho, vinagre ou algo semelhante. O fundo do recipiente deve ficar coberto até 1-2 cm de altura.

Durante o assado, o líquido evapora do recipiente de vidro. Se necessário, deite mais líquido com cuidado.

A carne também pode ficar estaladiça se cozinhada numa assadeira fechada. Para tal, utilize uma assadeira com tampa de vidro e regule uma temperatura mais elevada.

Assar em combinação com micro-ondas

Determinados pratos podem ser preparados em combinação com micro-ondas. Desta forma, reduzirá substancialmente o tempo de cozedura.

Ao contrário do modo convencional, ao assar em combinação com micro-ondas, o tempo de cozedura depende do peso total.

Conselho: Se usar quantidades diferentes das indicadas nas tabelas dos valores de regulação, poderá orientar-se por um princípio: o dobro da quantidade corresponde aproximadamente ao dobro da duração.

Use sempre recipientes resistentes ao calor e adequados para micro-ondas. As assadeiras em metal ou as "Römertopf" (assadeiras em barro com tampa) são adequadas apenas para cozinhar sem micro-ondas. Observe as indicações relativas aos recipientes adequados para micro-ondas. → "O microondas" na página 18

Atenção!

Se utilizar um saco para forno, não o feche com cliques metálicos. Utilize fio de cozinha. Para rolinhos de carne, não utilize espetos metálicos. Pode ocorrer formação de faíscas.

Grelhar

Mantenha a porta do aparelho fechada com o grill em funcionamento. Nunca grelhe com a porta do aparelho aberta.

Insira a grelha com a indicação "Microwave" virada para a porta do aparelho e a curvatura para baixo, no nível indicado. Coloque adicionalmente o tabuleiro universal com a chanfradura virada para a porta do aparelho, pelo menos um nível mais abaixo. As gotas de gordura são recolhidas.

Se possível, escolha grelhados que tenham um peso e uma espessura idênticos. Desta forma, vão corar de modo uniforme e ficam bem suculentos. Coloque os grelhados diretamente sobre a grelha.

Vire os grelhados com uma pinça para grelhados. Se espetar um garfo na carne, a carne perde suco e fica seca.

Deite sal nos alimentos a grelhar só depois de estarem grelhados. O sal retém a água da carne.

Conselhos

- É normal que a resistência do grelhador esteja sempre a ligar e desligar-se. A frequência com que isto acontece depende da potência do grelhador regulada.
- Pode haver produção de fumo enquanto grelha.

Valores de regulação recomendados

Na tabela encontra o tipo de aquecimento ideal para inúmeras receitas de carne. A temperatura e o tempo de cozedura variam em função da quantidade, da composição e da temperatura dos alimentos. Por esse motivo, são indicadas zonas de regulação. Comece por experimentar os valores mais baixos. Se necessário, regule para um valor mais elevado da próxima vez.

Os valores de regulação são aplicáveis à introdução da carne, acabada de sair do frigorífico, no aparelho frio. Assim, poupará até cerca de 20% de energia. Ao pré-aquecer, estará a reduzir os tempos de cozedura indicados em alguns minutos.

Na tabela encontra informações sobre nacos para assar com sugestões de peso. Se pretender assar um naco mais pesado, utilize obrigatoriamente a temperatura mais baixa. No caso de ter vários nacos para assar, oriente-se pelo peso do naco mais pesado a fim de determinar o tempo de cozedura. Cada peça deve ter aproximadamente o mesmo peso.

Em regra, quanto maior for um assado, tanto menor é a temperatura e, em consequência, tanto maior o tempo de cozedura.

Vire o assado e o grelhado após aprox. 1/2 a 2/3 do tempo indicado.

Se pretender preparar um prato sem seguir nenhuma receita específica, oriente-se por um prato semelhante da tabela. Encontra informações adicionais nas dicas sobre assados, estufados e grelhados no final da tabela dos valores de regulação.

Retire os acessórios não utilizados do interior do aparelho. Assim, obterá um ótimo resultado de cozedura e poupará até cerca de 20% de energia.

Tipos de aquecimento usados:

-  Ar quente circulante 4D
-  Grelhar com ar circundante

-  Grelhar, grande quantidade
-  Micro-ondas

Prato	Acessórios/recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C / Potência do grelhador	Potência de micro-ondas em watts	Duração em min.
Carne de porco						
Carne de porco para assar sem courato, p. ex., cachaço, 1,5 kg	Recipiente aberto	1		180-200	-	120-130
Carne de porco para assar sem courato, p. ex., cachaço, 1,5 kg	Recipiente fechado	1		180-200	180	40-50
Carne de porco para assar com courato, p. ex., pá, 2 kg	Recipiente aberto	1		190-200	-	130-140
Lombo de porco assado, 1,5 kg	Recipiente aberto	1		220-230	-	70-80
Lombo de porco assado, 1,5 kg	Recipiente fechado	1		230-240	90	50-60
Lombinho de porco, 400 g	Grelha	2		220-230	-	20-25
Carne de porco defumada com osso, 1 kg (com um pouco de água adicionada)	Recipiente fechado	1		210-220	-	60-80
Carne de porco defumada com osso, 1 kg	Recipiente aberto	1		-	360	40-50
Bifes de porco, 2 cm de espessura	Grelha	3		2	-	16-20
Medalhões de porco, 3 cm de espessura (pré-aquecer 5 min.)	Grelha	3		3*	-	8-12
Carne de vaca						
Lombo de vaca, no ponto, 1 kg	Recipiente aberto	1		210-220	-	40-50
Carne de vaca para estufar, 1,5 kg	Recipiente fechado	1		200-220	-	130-140
Rosbife, no ponto, 1,5 kg	Recipiente aberto	1		220-230	-	60-70
Bife, 3 cm de espessura, no ponto	Grelha	2		3	-	15-20
Hambúrguer, 3-4 cm de altura****	Grelha	2		3	-	20-30
Carne de vitela						
Carne de vitela para assar, 1,5 kg	Recipiente aberto	1		160-170	-	100-120
Carne de vitela para assar, 1,5 kg	Recipiente fechado	1		200-210	90	70-80
Perna de vitela, 1,5 kg	Recipiente aberto	1		200-220	180	30
					90	30-40
Carne de borrego						
Perna de borrego sem osso, no ponto, 1,5 kg	Recipiente aberto	1		170-190	-	50-70
Lombo de borrego com osso**	Recipiente aberto	1		180-190	-	40-50
Lombo de borrego com osso**	Recipiente aberto	1		190-210	90	30-40
Costeleta de borrego***	Grelha	2		3	-	12-18
Salsichas						
Salsichas grelhadas	Grelha	2		3	-	10-20

* pré-aquecer

** sem virar

*** introduzir o tabuleiro universal no nível 1

**** virar após 2/3 do tempo total

Prato	Acessórios/recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C / Potência do grelhador	Potência de micro-ondas em watts	Duração em min.
Pratos de carne						
Rolo de carne picada, 1 kg	Recipiente aberto	1		170-180	-	70-80
Rolo de carne picada, 1 kg + 50 ml de água	Recipiente aberto	1		170-190	360	30-40

* pré-aquecer

** sem virar

*** introduzir o tabuleiro universal no nível 1

**** virar após 2/3 do tempo total

Dicas para assar, estufar e grelhar

O interior do aparelho fica muito sujo.	Prepare os seus alimentos numa assadeira tapada ou utilize a chapa para grelhados. Se utilizar a chapa para grelhados, obterá resultados excelentes. A chapa para grelhados pode ser comprada posteriormente como acessório especial.
O assado ficou muito escuro e a crosta ficou com partes queimadas e/ou o assado ficou muito seco.	Verifique o nível e a temperatura. Para a próxima vez, selecione uma temperatura mais baixa e, se necessário, reduza o tempo do assado.
A crosta ficou muito fina.	Aumente a temperatura ou ligue o grill por breves instantes no fim do assado.
O assado tem bom aspeto mas o molho ficou queimado.	Para a próxima vez, opte por um tabuleiro mais pequeno e, se necessário, junte mais líquido.
O assado tem bom aspeto mas o molho ficou muito claro e aguado.	Para a próxima vez, opte por um recipiente maior e, se necessário, junte menos líquido.
Ao estufar, a carne fica esturricada.	O recipiente tem de ter uma tampa adequada e vedar bem. Reduza a temperatura e, se necessário, adicione mais líquido durante o estufado.
O assado está mal passado.	Corte o assado em fatias. Prepare o molho na assadeira e coloque as fatias de assado no molho. Acabe a cozedura da carne apenas com micro-ondas.
O grelhado fica ressequido.	Deite sal na carne só depois de estar grelhada. O sal retém a água da carne. Não espete os grelhados ao virar. Utilize uma pinça para voltar grelhados.

Peixe

O seu aparelho permite-lhe escolher entre vários tipos de aquecimento para a preparação de pratos de peixe. Nas tabelas dos valores de regulação encontra as regulações ideais para muitos pratos.

Não é necessário virar peixes inteiros. Coloque o peixe inteiro de barriga para baixo, com as barbatanas dorsais para cima, no interior do aparelho. Para dar mais estabilidade ao peixe, enfie uma batata cortada ao meio ou um pequeno recipiente termorresistente na barriga do peixe.

Saberá que o peixe está cozinhado, se a barbatana dorsal se soltar facilmente.

Assar e grelhar na grelha

Insira a grelha com a indicação "Microwave" virada para a porta do aparelho e a curvatura para baixo, no nível indicado. Coloque adicionalmente o tabuleiro universal com a chanfradura virada para a porta do aparelho, pelo menos um nível mais abaixo.

Consoante o tamanho e o tipo de peixe, deite até ½ litro de água no tabuleiro universal. O líquido que escorre é recolhido. É produzido menos fumo e o interior do aparelho fica mais limpo.

Mantenha a porta do aparelho fechada com o grill em funcionamento. Nunca grelhe com a porta do aparelho aberta.

Se possível, escolha grelhados que tenham um peso e uma espessura idênticos. Desta forma, vão corar de modo uniforme e ficam bem suculentos. Coloque os grelhados diretamente sobre a grelha.

Vire os grelhados com uma pinça para grelhados. Se espetar o peixe com um garfo, este perde suco e seca.

Conselhos

- É normal que a resistência do grelhador esteja sempre a ligar e desligar-se. A frequência com que isto acontece depende da potência do grelhador regulada.
- Pode haver produção de fumo enquanto grelha.

Assar e estufar em recipientes

Utilize apenas recipientes apropriados para levar ao forno. Verifique se o recipiente que escolheu cabe no interior do aparelho.

Recipientes de vidro são os mais apropriados. Colocar o recipiente de vidro quente sobre uma base seca. Se a base estiver húmida ou fria, o vidro pode estalar.

As assadeiras reluzentes em aço inoxidável ou alumínio refletem o calor como um espelho e são, por isso, apenas parcialmente adequadas. O peixe coze lentamente e cora menos. Utilize uma temperatura mais elevada e/ou um tempo de cozedura mais prolongado.

Respeite as indicações do fabricante do seu recipiente para assados.

Recipiente aberto

Para preparar um peixe inteiro, é preferível utilizar uma assadeira alta. Coloque a assadeira sobre a grelha. Se não tiver um recipiente adequado, utilize o tabuleiro universal.

Recipiente fechado

Com o recipiente fechado, o interior do aparelho fica visivelmente mais limpo durante a preparação.

Certifique-se de que a tampa cabe e fecha bem.

Coloque o recipiente sobre a grelha.

Para estufar, deite no recipiente duas a três colheres de sopa de líquido ou um pouco de sumo de limão ou vinagre.

Ao abrir a tampa depois de cozinhar, pode sair vapor muito quente. Levante a parte de trás da tampa, para que o vapor quente possa sair para o outro lado.

O peixe também pode ficar estalado se cozinhado numa assadeira fechada. Para tal, utilize uma assadeira com tampa de vidro e regule uma temperatura mais elevada.

Estufar com micro-ondas

Também pode estufar peixe com o micro-ondas.

Utilize para isso um recipiente fechado e adequado para micro-ondas ou então utilize um prato ou película especial para micro-ondas para cobrir. Observe as indicações relativas aos recipientes adequados para micro-ondas. → "O microondas" na página 18

O sabor próprio dos alimentos mantém-se inalterado, podendo reduzir no sal e temperos. No caso de peixes inteiros, adicione uma a três colheres de sopa de água ou sumo de limão.

Depois de cozinhado, deixe o peixe repousar 2-3 minutos para uniformizar a temperatura.

Retire a refeição pronta da embalagem. Num recipiente adequado para micro-ondas, poderá cozinhar de modo mais rápido e uniforme.

Valores de regulação recomendados

Na tabela encontra o tipo de aquecimento ideal para as suas receitas de peixe. A temperatura e o tempo de cozedura variam em função da quantidade, da composição e da temperatura dos alimentos. Por esse motivo, são indicadas zonas de regulação. Comece por experimentar os valores mais baixos. Se necessário, regule para um valor mais elevado da próxima vez.

Os valores de regulação são aplicáveis à introdução do peixe, acabado de sair do frigorífico, no aparelho frio. Assim, poupará até cerca de 20% de energia. Ao pré-aquecer, estará a reduzir os tempos de cozedura indicados em alguns minutos.

Na tabela encontra informações sobre pratos de peixe com sugestões de peso. Se pretender preparar um peixe mais pesado, utilize obrigatoriamente a temperatura mais baixa. No caso de vários peixes, oriente-se pelo peso do peixe mais pesado a fim de determinar o tempo de cozedura. Cada peixe deve ter aproximadamente o mesmo peso.

Em regra, quanto maior for um peixe, tanto mais baixa é a temperatura e, em consequência, tanto maior o tempo de cozedura.

Se não tiver sido colocado de barriga, vire o peixe após aprox. 1/2 a 2/3 do tempo indicado.

Conselho: Utilize apenas papel manteiga, que é apropriado para a temperatura selecionada. Corte sempre o papel manteiga em excesso.

Retire os acessórios não utilizados do interior do aparelho. Assim, obterá um ótimo resultado de cozedura e poupará até cerca de 20% de energia.

Tipos de aquecimento usados:

-  Ar quente circulante 4D
-  Grelhar com ar circundante
-  Grelhar, grande quantidade
-  Micro-ondas

Prato	Acessórios/recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C / Potência do grelhador	Potência de micro-ondas em watts	Tempo de duração em min.
Peixe						
Peixe, grelhado, inteiro 300 g, p. ex. truta	Recipiente aberto	1		170-190	-	20-30
Peixe, grelhado, inteiro 300 g, p. ex. truta	Grelha	2		230-250	90	15-20
Peixe, estufado, inteiro 300 g, p. ex. truta	Recipiente fechado	1		-	600 360	3 2-7
Peixe, grelhado, inteiro 1,5 kg, p. ex. salmão	Recipiente aberto	1		170-190	-	30-40
Peixe, estufado, inteiro 1,5 kg, p. ex. salmão	Recipiente fechado	1		-	600 360	10 10-15

* pré-aquecer

** Introduzir o tabuleiro universal no nível 1

*** virar de vez em quando

Prato	Acessórios/recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C / Potência do grelhador	Potência de micro-ondas em watts	Tempo de duração em min.
Filetes de peixe						
Filete de peixe, simples, grelhado	Grelha	2		1*	-	15-25
Filete de peixe, simples, estufado, 400 g	Recipiente fechado	1		-	600	4
					360	5-15
Postas de peixe						
Posta de peixe, 3 cm de espessura**	Grelha	2		3	-	18-22
Peixe, congelado						
Peixe, inteiro 300 g, p. ex. truta	Recipiente fechado	1		-	600	5
					360	7-12
Filete de peixe, simples	Recipiente fechado	1		210-230	-	30-45
Filete de peixe, simples, 400 g	Recipiente fechado	1		-	600	10-15
Filete de peixe, gratinado	Grelha	2		220-240	-	35-45
Filete de peixe, gratinado, 400 g	Recipiente aberto	1		200-220	360	15-20
Barrinhas de peixe***	Tabuleiro	1		220-240	-	15-25
Pratos de peixe						
Terrina de peixe, 1000 g	Forma para terrina	1		-	360	20-25

* pré-aquecer

** Introduzir o tabuleiro universal no nível 1

*** virar de vez em quando

Legumes e acompanhamentos

Aqui encontra informações sobre a preparação de legumes grelhados, batatas e produtos de batata ultracongelados.

Retire os acessórios não utilizados do interior do aparelho. Assim, obterá um ótimo resultado de cozedura e poupará energia.

Preparar em combinação com micro-ondas

Se pretender cozinhar em combinação com micro-ondas, utilize sempre um recipiente fechado e adequado para micro-ondas. Se não possuir uma tampa adequada para o recipiente, utilize um prato ou película especial para micro-ondas. Observe as indicações relativas aos recipientes adequados para micro-ondas.

Os alimentos planos levam menos tempo a cozinhar do que os mais altos. Por esta razão, distribua os alimentos no recipiente tão planamente quanto possível.

Os cereais produzem muita espuma quando são cozinhados. Utilize um recipiente fundo com tampa para qualquer derivado de cereais, como p. ex. o arroz.

O sabor próprio dos alimentos permanece inalterado. Assim, poderá reduzir no sal e temperos.

Se não encontrar indicações de regulação para a quantidade de alimentos que vai preparar, prolongue ou encurte o tempo de cozedura de acordo com o seguinte princípio: o dobro da quantidade corresponde aproximadamente ao dobro da duração.

Entretanto, mexa ou vire os alimentos duas a três vezes. Após o aquecimento, deixe os alimentos repousar mais dois a três minutos para uniformizar a temperatura.

Os alimentos libertam calor para o recipiente. Este pode aquecer bastante mesmo aquando da simples utilização do micro-ondas.

Níveis

Utilize os níveis indicados.

Preparação num só nível

Orientar-se pelas indicações constantes da tabela.

Preparação em dois níveis

Utilize ar quente circulante 4D. Os tabuleiros que tiverem sido introduzidos ao mesmo tempo não têm necessariamente de ficar prontos ao mesmo tempo.

- Tabuleiro universal: nível 3
- Tabuleiro: nível 1

Acessórios

Certifique-se de que utiliza sempre acessórios adequados e que os introduz corretamente.

Grelha

Insira a grelha com a indicação "Microwave" virada para a porta do aparelho e a curvatura para baixo. Coloque sempre recipientes e formas por cima da grelha.

Tabuleiro universal ou tabuleiro

Inserir o tabuleiro universal ou tabuleiro cuidadosamente até ao fim, com a parte arredondada virada para a porta do aparelho.

Papel manteiga

Utilize apenas papel manteiga, que é apropriado para a temperatura selecionada. Corte sempre o papel manteiga em excesso.

Valores de regulação recomendados

Na tabela encontra o tipo de aquecimento ideal para diversas receitas. A temperatura e o tempo variam em função da quantidade e da composição dos alimentos. Por esse motivo, são indicadas zonas de regulação. Comece por experimentar os valores mais baixos. Uma

temperatura mais baixa permite tostar de um modo uniforme. Se necessário, regule para um valor mais elevado da próxima vez.

Os valores de regulação são aplicáveis à introdução do prato no aparelho frio. Ao pré-aquecer, estará a reduzir os tempos indicados em alguns minutos.

Se pretender preparar um prato sem seguir nenhuma receita específica, oriente-se por um prato semelhante da tabela.

Tipos de aquecimento usados:

-  Ar quente circulante 4D
-  Grelhar com ar circundante
-  Grelhar, grande quantidade
-  Micro-ondas

Prato	Acessórios/recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C / Potência do grelhador	Potência de micro-ondas em watts	Duração em min.
Legumes, frescos						
Legumes, frescos, 250 g*	Recipiente fechado	1		-	600	8-12
Legumes, frescos, 500 g*	Recipiente fechado	1		-	600	10-15
Legumes, congelados						
Espinafres, 450 g*	Recipiente fechado	1		-	600	13-18
Mistura de legumes, 250 g + 25 ml de água*	Recipiente fechado	1		-	600	10-14
Mistura de legumes, 500 g + 25 ml de água*	Recipiente fechado	1		-	600	15-20
Pratos de legumes						
Legumes grelhados	Tabuleiro universal	3		3	-	10-15
Batatas						
Batatas assadas, em metades	Tabuleiro universal	1		160-180	-	45-60
Batatas assadas, em metades, 1 kg	Tabuleiro universal	2		200-220	360	15-20
Batatas cozidas, com pele, inteiras, 250 g*	Recipiente fechado	1		-	600	10-13
Batatas cozidas, em quartos, 500 g*	Recipiente fechado	1		-	600	12-15
Produtos de batata, congelados						
Batatas salteadas	Tabuleiro universal	2		180-200	-	20-30
Batatas recheadas	Tabuleiro universal	2		200-220	-	18-28
Croquetes (virar de vez em quando)	Tabuleiro	1		210-230	-	15-25
Batatas fritas (virar de vez em quando)	Tabuleiro	1		200-210	-	20-30
Batatas fritas, 500 g	Tabuleiro universal	2		250-270	180	15-20
Batatas fritas, 2 níveis (virar de vez em quando)	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		200-220	-	30-40
Arroz						
Arroz agulha, 250 g + 500 ml de água	Recipiente fechado	1		-	600	7-9
					180	13-16
Arroz integral, 250 g + 650 ml de água	Recipiente fechado	1		-	600	11-13
					180	25-30

* entretanto, mexer uma ou duas vezes

Prato	Acessórios/recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C / Potência do grelhador	Potência de micro-ondas em watts	Duração em min.
Risotto, 250 g + 900 ml de água	Recipiente fechado	1		-	600	12-14
					180	22-27
Cereais						
Couscous, 250 g + 500 ml de água	Recipiente fechado	1		-	600	6-8
Milho miúdo inteiro, 250 g + 600 ml de água	Recipiente fechado	1		-	600	8-10
					180	10-15
Polenta/sêmola de milho, 125 g + 500 ml de água*	Recipiente fechado	1		-	600	6-8
Cevada descascada, 250 g + 750 ml de água	Recipiente fechado	1		-	600	11-13
					180	15-20
Ovo						
"Eierstich" (espécie de queijo feito de ovos batidos e leite) com 2 ovos	Recipiente fechado	1		-	360	6-8
* entretanto, mexer uma ou duas vezes						

Sobremesa

Com este aparelho pode fazer iogurtes e preparar várias sobremesas.

Ao preparar alimentos com micro-ondas, use sempre recipientes resistentes ao calor e adequados para micro-ondas. Observe as indicações relativas aos recipientes adequados para micro-ondas. → "O microondas" na página 18

Ao colocar o recipiente sobre a grelha, insira a grelha com a indicação "Microwave" virada para a porta do aparelho e a curvatura para baixo.

Preparar iogurte

Retire acessórios e as estruturas de suporte do interior do aparelho. O interior do aparelho tem de estar vazio.

1. Aquecer 1 litro de leite (3,5 % de gordura) na placa de cozinhar a 90 °C e deixar arrefecer a 40 °C. No caso de leite ultrapasteurizado, basta aquecer a 40 °C.
2. Adicionar 150 g de iogurte (refrigerado).
3. Deitar em taças ou pequenos frascos e cobrir com película aderente.
4. Colocar as taças ou os frascos no fundo do aparelho e preparar tal como indicado.
5. Após a preparação, coloque o iogurte no frigorífico para arrefecer.

Pudim instantâneo

Misture o pudim em pó com leite e açúcar, segundo as indicações na embalagem, num recipiente fundo adequado para micro-ondas. Regule tal como indicado na tabela.

Assim que o leite subir, mexa energicamente. Repita este processo duas a três vezes.

Preparar arroz doce

1. Pese o arroz e adicione 4 medidas de leite para cada medida de arroz.
2. Coloque o arroz e o leite num recipiente fundo adequado para micro-ondas.
3. Regule tal como indicado na tabela.
4. Assim que o leite subir, mexa energicamente e reduza a potência do micro-ondas como indicado na tabela.
Vá mexendo várias vezes durante a cozedura.

Compota

Pese a fruta num recipiente adequado para micro-ondas e adicione uma colher de sopa de água por cada 100 g. Adicione açúcar e especiarias a gosto. Cubra o recipiente e regule tal como indicado na tabela.

Mexa duas a três vezes durante a cozedura.

Pipocas de micro-ondas

Utilize um recipiente de vidro baixo resistente ao calor, p. ex. a tampa de uma forma para gratinados. Não utilize porcelana nem pratos muito fundos.

Coloque o saco de pipocas sobre o recipiente com o lado marcado virado para baixo. Regule tal como indicado na tabela. Dependendo do produto e da quantidade poderá ser necessário ajustar o tempo.

Para que as pipocas não queimem, passado 1 ½ minuto, retire o saco de pipocas e sacuda-o. Após a preparação, limpe o interior do aparelho.

Aviso – Perigo de queimaduras!

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

Valores de regulação recomendados

Tipos de aquecimento usados:

-  Ar quente circulante 4D
-  Micro-ondas

Prato	Acessórios / recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência de micro-ondas em watts	Duração em min.
Pudim instantâneo*	Recipiente fechado	1		-	600	5-8
logurte	Formas para doses individuais	Base do forno		40-45	-	8-9h
Arroz doce, 125 g + 500 ml de leite*	Recipiente fechado	1		-	600	10
					180	20-25
Compota de fruta, 500 g	Recipiente fechado	1		-	600	9-12
Pipocas de micro-ondas, 1 saco de 100 g**	Recipiente aberto	1		-	600	4-6

* entretanto, mexer uma ou duas vezes

** colocar o saco fechado no recipiente

Tipo de aquecimento Eco

Ar quente circulante Eco e um tipo de aquecimento inteligente para uma preparação cuidadosa de carne, peixe e produtos de pastelaria. O aparelho regula de forma otimizada o consumo de energia no interior do aparelho. O alimento é preparado por fases com calor residual. Torna-se assim mais suculento e menos queimado. A poupança de energia depende da preparação e dos alimentos.

Coloque os pratos no interior do aparelho frio e vazio. Mantenha a porta do aparelho fechada durante a cozedura.

Retire os acessórios não utilizados do interior do aparelho. Assim, obterá um ótimo resultado de cozedura e poupará energia.

Utilize apenas acessórios originais do seu aparelho. Eles adequam-se na perfeição ao interior do aparelho e aos modos de funcionamento.

Acessórios

Certifique-se de que utiliza sempre acessórios adequados e que os introduz corretamente.

Grelha

Insira a grelha com a indicação "Microwave" virada para a porta do aparelho e a curvatura para baixo. Coloque sempre recipientes e formas por cima da grelha.

Tabuleiro universal ou tabuleiro

Inserir o tabuleiro universal ou tabuleiro cuidadosamente até ao fim, com a parte arredondada virada para a porta do aparelho.

Formas e recipientes para bolos

As mais apropriadas são as formas escuras em metal. Elas permitem-lhe poupar até 35 por cento de energia.

Os recipientes em aço inoxidável ou alumínio refletem o calor como um espelho. Recipientes não refletivos em esmalte, vidro termorresistente ou alumínio fundido são os mais apropriados.

As formas em folha-de-Flandres, cerâmica ou vidro prolongam o tempo de cozedura e o bolo não coze de modo uniforme.

Papel manteiga

Utilize apenas papel manteiga, que é apropriado para a temperatura selecionada. Corte sempre o papel manteiga em excesso.

Valores de regulação recomendados

Aqui encontra indicações sobre vários pratos. A temperatura e o tempo de cozedura variam em função da quantidade e composição da massa. Por esse motivo, são indicadas zonas de regulação. Comece por experimentar os valores mais baixos. Uma temperatura mais baixa permite tostar os bolos de um modo uniforme. Se necessário, regule para um valor mais elevado da próxima vez.

Conselho: Os tempos de cozedura não podem ser reduzidos aumentando a temperatura. Isso faria com que os bolos ou produtos de pastelaria ficassem cozidos apenas por fora, mas crus por dentro.

Tipo de aquecimento usado:

-  Ar quente circulante eco

Prato	Acessórios / recipiente	Nível do tabuleiro	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em min.
Bolo de massa batida na forma	Forma redonda baixa com abertura/de bolo inglês	1		140-160	60-80
Base de tarte de massa batida	Forma de tarte	1		140-160	20-40

Prato	Acessórios / recipiente	Nível do tabuleiro	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em min.
Massa de pão-de-ló, 2 ovos	Forma de tarte	1		150-170	20-30
Pão-de-ló recheado, 3 ovos	Forma de mola com Ø 26 cm	1		160-170	25-35
Pão-de-ló recheado, 6 ovos	Forma de mola com Ø 28 cm	1		150-160	50-60

Bolos no tabuleiro

Bolo de massa batida com cobertura seca	Tabuleiro	1		160-180	20-40
Bolo com massa quebrada e cobertura seca	Tabuleiro	1		170-180	25-35

Bolos pequenos

Queques	Tabuleiro para queques	2		160-180	15-30
Bolinhos	Tabuleiro	1		150-160	25-35
Folhado	Tabuleiro	2		170-190	25-50
Bolo de massa de choux	Tabuleiro	1		200-220	35-45
Bolachas	Tabuleiro	2		140-160	15-30
Biscoitos	Tabuleiro	2		140-150	25-40

Acrilamida nos alimentos

A acrilamida forma-se sobretudo em produtos à base de batata e cereais preparados a altas temperaturas,

como p. ex. batatas fritas, torradas, pãezinhos, pão ou bolinhos e bolachinhas de pastelaria (biscoitos, pães e bolos de especiarias, speculoos).

Dicas para a preparação isenta de acrilamida

Avisos gerais	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mantenha os tempos de cozedura o mais curtos possível. ■ Os alimentos devem tostar até adquirirem um tom dourado, não devem ficar muito escuros. ■ Os alimentos maiores e mais grossos contêm menos acrilamida.
Cozer	Com Calor superior/inferior no máx. a 200 °C. Com Ar quente circulante no máx. a 180 °C.
Bolachas	Com Calor superior/inferior no máx. a 190 °C. Com Ar quente circulante no máx. a 170 °C. O ovo ou a gema de ovo reduzem a formação de acrilamida.
Batatas fritas no forno	Dispor num tabuleiro de modo uniforme e numa só camada. Não dispor mais de 400 g por tabuleiro, para que as batatas não fiquem ressequidas.

Desidratar

Com ar quente circulante 4D pode desidratar com resultados extraordinários. Esta forma de conservar os alimentos concentra as substâncias aromatizantes graças à eliminação da água.

Utilize apenas fruta, legumes e ervas aromáticas em boas condições e lave-os bem. Cubra a grelha com papel manteiga ou papel vegetal. Deixe a fruta escorrer bem e seque-a.

Corte-a, se necessário, em pedaços iguais ou fatias finas. Coloque a fruta com casca no recipiente com a superfície cortada virada para cima. Certifique-se de que tanto a fruta como os cogumelos não ficam sobrepostos na grelha.

Rale os legumes e branqueie-os de seguida. Escorra bem os legumes branqueados e distribua-os uniformemente sobre a grelha.

Seque as ervas aromáticas com o talo. Distribua as ervas aromáticas uniformemente e ligeiramente empilhadas sobre a grelha.

Para desidratar utilize os seguintes níveis:

- 1 grelha: nível 2
- 2 grelhas: nível 3+1

A fruta e os legumes muito sumarentos devem ser virados várias vezes. Depois de secar, separe de imediato os alimentos desidratados do papel.

Valores de regulação recomendados

Na tabela encontra as regulações para desidratar vários alimentos. A temperatura e a duração dependem do tipo, da humidade, maturidade e espessura do alimento a desidratar. Quanto mais tempo deixar o alimento a desidratar, tanto mais eficaz será a sua conservação. Quanto mais finas forem as fatias, tanto mais rápida será a desidratação e o alimento conservará melhor o seu aroma. Por esse motivo, são indicadas zonas de regulação.

Se pretender desidratar um alimento, oriente-se por um alimento semelhante da tabela.

Tipo de aquecimento usado:
 ■  Ar quente circulante 4D

Prato	Acessórios	Nível do tabuleiro	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Tempo de duração em horas
Frutos de sementes (rodela de maçã, 3 mm de espessura, 200 g por grelha)	Grelha	2		80	4-7
Fruta com caroço (ameixas)	Grelha	2		80	8-10
Raízes tuberosas (cenouras), raspadas, escaladas	Grelha	2		80	4-7
Cogumelos laminados	Grelha	2		60	6-8
Ervas aromáticas, preparadas	1-2 grelhas	-		60	2-6

Fazer compotas

Pode fazer compotas de frutas e legumes no seu aparelho.

Aviso – Perigo de ferimentos!

Se os alimentos tiverem sido preparados incorretamente, os frascos de compota podem rebentar. Respeitar as indicações relativas à preparação de compotas.

Frascos

Utilize apenas frascos de conserva limpos e sem danos. Utilize apenas anéis de borracha termorresistentes, limpos e sem danos. Verifique previamente os grampos e as molas.

Quando fizer compotas, utilize apenas frascos de conserva do mesmo tamanho e com o mesmo alimento. No interior do aparelho pode cozinhar em simultâneo o conteúdo de, no máximo, seis frascos de conserva com ½, 1 ou 1½ litros. Não utilize frascos maiores nem mais altos. As tampas podem rebentar.

Durante a confeção de compotas, os frascos de conserva não podem entrar em contacto uns com os outros no interior do aparelho.

Preparar fruta e legumes

Utilize apenas fruta e legumes em excelentes condições. Lave-os bem.

Descasque a fruta e os legumes consoante o tipo, descaroce e triture, enchendo os frascos de conserva até aprox. 2 cm abaixo da borda.

Fruta

Encha os frascos de conserva com a fruta e calda de açúcar quente sem espuma (aprox. 400 ml para um frasco de 1 litro). Num litro de água:

- aprox. 250 g de açúcar no caso de fruta doce
- aprox. 500 g de açúcar no caso de fruta ácida

Legumes

Encha os frascos de conserva com os legumes e água quente fervida.

Lave as bordas dos frascos, pois têm de estar limpas. Coloque um anel de borracha húmido e uma tampa em cada frasco. Feche os frascos com os grampos. Coloque os frascos no tabuleiro universal, de maneira a que não se toquem. Deite 500 ml de água quente (aprox. 80 °C) no tabuleiro universal. Regule tal como é indicado na tabela.

Terminar a confeção de compotas

Fruta

Após algum tempo, começam a surgir pequenas bolhas próximas umas das outras. Desligue o aparelho, assim que se formar o ponto pérola em todos os frascos de conserva. Uma vez decorrido o tempo de pós-aquecimento, retire os frascos do interior do aparelho.

Legumes

Após algum tempo, começam a surgir pequenas bolhas próximas umas das outras. Assim que se formar o ponto pérola em todos os frascos de conserva, reduza a temperatura para 120 °C e mantenha os frascos dentro do aparelho fechado para continuar a formar o ponto pérola, tal como indicado na tabela. Após este período, desligue o aparelho e, tal como indicado na tabela, aproveite o calor residual durante mais alguns minutos.

Depois de concluir a confeção, retire os frascos do interior do aparelho e coloque-os sobre um pano limpo. Não coloque os frascos quentes sobre uma superfície fria ou molhada, pois podem estalar. Tape os frascos de conserva para não entrar ar. Só retire os grampos quando os frascos tiverem arrefecido.

Valores de regulação recomendados

Os tempos indicados na tabela dos valores de regulação são valores de referência para a confeção de compotas de fruta e legumes. Podem ser influenciados pela temperatura ambiente, pelo número de frascos, calor, pela quantidade e quantidade do conteúdo do frasco. Os dados dizem respeito a frascos redondos de 1 litro. Antes de desligar, verifique se o ponto de pérola já se formou em todos os frascos. O processo de formação do ponto de pérola começa após aprox. 30-60 minutos.

Tipo de aquecimento usado:

-  Ar quente circulante 4D

Prato	Recipiente de porcelana	Nível do tabuleiro	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em min.
Fazer compotas					
Legumes, p. ex. cenouras	Frasco de compota de 1 litro	1		160-170	Até atingir o ponto pérola: 30-40
				120	A partir do ponto pérola: 30-40
				-	Calor residual: 30
Legumes, p. ex. pepinos	Frasco de compota de 1 litro	1		160-170	Até atingir o ponto pérola: 30-40
				-	Calor residual: 30
Fruta com caroço, p. ex. cerejas, ameixas	Frasco de compota de 1 litro	1		160-170	Até atingir o ponto pérola: 30-40
				-	Calor residual: 35
Frutos de sementes, p. ex. maçãs, morangos	Frasco de compota de 1 litro	1		160-170	Até atingir o ponto pérola: 30-40
				-	Calor residual: 25

Descongela

Para descongelar fruta, legumes, aves, carne, peixe e bolos ultracongelados, utilize o modo micro-ondas.

Retire os alimentos congelados da embalagem e coloque-os num recipiente adequado para micro-ondas sobre a grelha. Observe as indicações relativas aos recipientes adequados para micro-ondas. → "O microondas" na página 18

Insira a grelha com a indicação "Microwave" virada para a porta do aparelho e a curvatura para baixo.

Retire os acessórios não utilizados do interior do aparelho. Assim, obterá um ótimo resultado de cozedura e poupará energia.

Valores de regulação recomendados

As indicações de tempo constantes da tabela são valores de referência. Variam em função da qualidade, da temperatura de congelação (-18°C) e da composição dos alimentos. São indicados intervalos de tempo. Comece por regular o tempo mais curto e prolongue-o, se necessário. O descongelamento resulta muitas vezes melhor quando efetuado em vários passos. Estes encontram-se listados na tabela.

Conselho: Os alimentos que foram congelados espalmados ou em doses individuais descongelam mais rapidamente do que se tiverem sido congelados em bloco.

Entretanto, vire ou mexa os alimentos uma ou duas vezes. Os bocados grandes devem ser virados várias vezes. Vá separando os alimentos ou retire do interior do aparelho as partes já descongeladas.

Deixe os alimentos descongelados repousar ainda 10 a 30 minutos no aparelho desligado até não se registarem diferenças de temperatura.

Conselho: Se usar quantidades diferentes das indicadas na tabela dos valores de regulação, poderá orientar-se por um princípio: o dobro da quantidade corresponde aproximadamente ao dobro da duração.

Tipo de aquecimento usado:

-  Micro-ondas

Prato	Acessórios/recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência de micro-ondas em watts	Duração em min.
Pão, pãezinhos						
Pão, 500 g	Recipiente aberto	1		-	180	3
				-	90	10-15
Pãezinhos	Grelha	1		140-160	90	2-4
Bolos						
Bolos, suculentos, 500 g	Recipiente aberto	1		-	180	2
				-	90	10-15
Bolos, secos, 750 g	Recipiente aberto	1		-	90	10-15
* virar após 1/2 do tempo						

Prato	Acessórios/recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência de micro-ondas em watts	Duração em min.
Carne e aves						
Frango, inteiro, 1,2 kg*	Recipiente aberto	1		-	180	10
				-	90	10-15
Pedacos de ave, 250 g*	Recipiente aberto	1		-	180	10
				-	90	10-15
Pato, 2 kg*	Recipiente aberto	1		-	180	10
				-	90	40-50
Carne, inteira, p. ex., assados (carne crua) 800 g*	Recipiente aberto	1		-	180	15
				-	90	10-15
Carne, inteira, p. ex., assados (carne crua) 1 kg*	Recipiente aberto	1		-	180	15
				-	90	20-30
Carne, inteira, p. ex., assados (carne crua) 1,5 kg*	Recipiente aberto	1		-	180	15
				-	90	25-35
Carne, em pedacos ou fatias, p. ex. gulasch (carne crua), 500 g*	Recipiente aberto	1		-	180	8
				-	90	5-10
Carne picada, mista, 200 g*	Recipiente aberto	1		-	90	8-15
Carne picada, mista, 500 g*	Recipiente aberto	1		-	180	5
				-	90	10-15
Carne picada, mista, 1000 g*	Recipiente aberto	1		-	180	10
				-	90	20-30
Peixe						
Peixe, inteiro, 300 g*	Recipiente aberto	1		-	180	3
				-	90	10-15
Filete de peixe, 400 g*	Recipiente aberto	1		-	180	5
				-	90	10-15
Fruta, legumes						
Frutos de baga, 300 g	Recipiente aberto	1		-	180	5-10
Legumes, 600 g	Recipiente aberto	1		-	180	10
				-	90	8-13
Outros						
Descongelar manteiga, 125 g	Recipiente aberto	1		-	90	7-9

* virar após 1/2 do tempo

Aquecer alimentos com micro-ondas

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

Retire a refeição pronta da embalagem. Num recipiente adequado para micro-ondas, poderá aquecer os alimentos de modo mais rápido e uniforme. Os vários ingredientes podem ter tempos de aquecimento diferentes.

Os alimentos planos levam menos tempo a cozinhar do que os mais altos. Por esta razão, distribua os alimentos no recipiente tão planamente quanto possível. Os alimentos não deverão ficar sobrepostos.

Tape os alimentos. Assim, irão cozinhar melhor. Se não possuir uma tampa adequada para o recipiente, utilize um prato ou película especial para micro-ondas.

Entretanto, mexa ou vire os alimentos duas a três vezes. Após o aquecimento, deixe os alimentos repousar mais 1 a 2 minutos para uniformizar a temperatura.

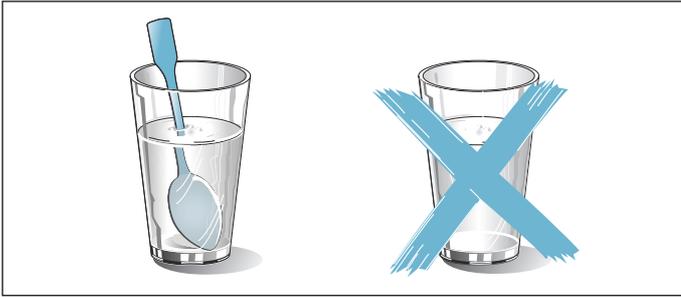
Ao aquecer refeições para bebé, coloque o biberão sem tetina ou outro recipiente sem tampa sobre a grelha. Após o aquecimento, mexa ou agite muito bem e controle sempre a temperatura.

Os alimentos libertam calor para o recipiente. Este pode aquecer bastante mesmo com uma simples utilização do micro-ondas.

Conselho: Se usar quantidades diferentes das indicadas na tabela dos valores de regulação, poderá orientar-se por um princípio: o dobro da quantidade corresponde aproximadamente ao dobro da duração.

⚠️ Aviso – Perigo de queimaduras!

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



Atenção!

Faíscas: 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. Eventuais faíscas podem danificar o vidro interior da porta.

Valores de regulação recomendados

Na tabela, encontra os valores de regulação para aquecer diversos alimentos líquidos e sólidos no micro-ondas. As indicações de tempo são valores de referência. Variam em função do recipiente, da qualidade, da temperatura e da composição dos alimentos. São indicados intervalos de tempo. Comece por regular o tempo mais curto e prolongue-o, se necessário.

Os valores da tabela são aplicáveis à introdução do prato no aparelho frio.

Se não houver qualquer indicação para os seus alimentos, oriente-se por alimentos semelhantes que se encontrem na tabela.

Retire os acessórios não utilizados do interior do aparelho. Assim, obterá um ótimo resultado de cozedura e poupará energia.

Limpe o interior do aparelho após a preparação.

Tipo de aquecimento usado:

- Micro-ondas

Prato	Recipiente de porcelana	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência de micro-ondas em watts	Duração em min.
Aquecer bebidas						
200 ml (mexer bem)	Recipiente aberto	1		-	max	1-3
400 ml (mexer bem)	Recipiente aberto	1		-	max	2-6
Aquecer comida de bebé						
Biberão de leite, 150 ml (mexer bem)	Recipiente aberto	1		-	360	1-3
Legumes, refrigerados						
250 g	Recipiente fechado	1		-	600	3-8
Legumes, congelados						
solto, 250 g	Recipiente fechado	1		-	600	8-12
Bloco de espinafres com nata, congelados, 450 g	Recipiente fechado	1		-	600	11-16
Pratos, refrigerados						
Refeição, 1 dose	Recipiente fechado	1		-	600	4-8
Sopa, guisado, 400 ml	Recipiente fechado	1		-	600	5-7
Acompanhamentos, p. ex. massas, bolinhos de batata, batatas, arroz	Recipiente fechado	1		-	600	5-10
Gratinados, 400 g, p. ex. lasanha, gratinado de batata	Recipiente aberto	1		-	600	5-10
Pratos, congelados						
Refeição, 1 dose	Recipiente fechado	1		-	600	11-15
Sopa, guisado, 200 ml (mexer bem)	Recipiente fechado	1		-	600	4-6
Acompanhamentos, 500 g, p. ex. massas, bolinhos de batata, batatas, arroz	Recipiente fechado	1		-	600	7-10
Gratinados, 400 g, p. ex. lasanha, gratinado de batata	Recipiente aberto	1		180-200	180	20-25

Refeições de teste

Estas tabelas foram elaboradas para institutos de ensaio, a fim de facilitar os ensaios e testes do aparelho.

Em conformidade com a norma EN 60350-1:2013 ou IEC 60350-1:2011 e as normas EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Cozer

Os bolos que tiverem sido introduzidos ao mesmo tempo sobre tabuleiros ou em formas não têm necessariamente de ficar prontos ao mesmo tempo.

Níveis para cozer em dois níveis:

- Tabuleiro universal: nível 3
Tabuleiro: nível 1

Bolo de maçã coberto

Bolo de maçã coberto num só nível: dispor as formas de mola escuras uma ao lado da outra.

Pão-de-ló de água

Pão-de-ló de água em dois níveis: dispor as formas de mola na grelha, uma sobre a outra.

Conselhos

- Os valores de regulação são aplicáveis à introdução no aparelho frio.
- Respeite as indicações relativas ao pré-aquecimento contidas nas tabelas. Os valores de regulação não preveem o aquecimento rápido.
- Para cozer, utilize primeiro a mais baixa das temperaturas indicadas.

Tipo de aquecimento usado:

-  Ar quente circulante 4D

Prato	Acessórios/recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Duração em min.
Cozer					
Biscoitos	Tabuleiro	1		140-150*	25-35
Bolinhos	Tabuleiro	1		150*	20-30
Bolinhos, 2 níveis	Tabuleiro universal + tabuleiro	3+1		140*	30-40
Pão-de-ló de água	Forma de mola com Ø 26 cm	1		160-170**	30-45
Bolo de maçã coberto	2 formas de chapa preta Ø 20 cm	1		160-170	70-80
* Pré-aquecer 5 min., não utilize a função de aquecimento rápido					
** Pré-aquecer, não utilize a função de aquecimento rápido					

Grelhar

Adicionalmente, coloque o tabuleiro universal. O líquido é recolhido e o interior do aparelho fica mais limpo.

Tipo de aquecimento usado:

-  Grelhar, grande quantidade

Prato	Acessórios	Nível do tabuleiro	Tipo de aquecimento	Nível do grelhador	Duração em min.
Grelhar					
Dourar tostas	Grelha	3		3	3-6
Hambúrgueres de vaca, 12 unidades*	Grelha	2		3	20-30
* virar após 2/3 do tempo total					

Preparação com micro-ondas

Ao preparar alimentos com micro-ondas, use sempre recipientes resistentes ao calor e adequados para micro-ondas. Observe as indicações relativas aos recipientes adequados para micro-ondas. → "O microondas" na página 18

Ao colocar o recipiente sobre a grelha, insira a grelha com a indicação "Microwave" virada para a porta do aparelho e a curvatura para baixo.

Tipos de aquecimento usados:

-  Ar quente circulante 4D
-  Grelhar com ar circundante
-  Micro-ondas

Prato	Acessórios/recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência de micro-ondas em watts	Tempo de duração em min.
Descongela com micro-ondas						
Carne	Recipiente aberto	1		-	180	5
					90	10-15
Cozinhar com micro-ondas						
Gemada com leite	Recipiente aberto	1		-	360	20
					180	20-25
Pão-de-ló	Recipiente aberto	1		-	600	7-9
Rolo de carne picada	Recipiente aberto	1		-	600	22-27
Cozinhar em combinação com o micro-ondas						
Gratinado de batata	Recipiente aberto	1		150-170	360	25-30
Bolos	Recipiente aberto	1		190-210	90	18-23
Frango*	Recipiente aberto	1		180-200	360	25-35

* virar após 2/3 do tempo total



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com



9001252761
961004