

Para que cozinhar seja um prazer tão grande como comer

leia o presente manual de instruções. Dessa forma poderá tirar proveito de todas as vantagens técnicas.

Obterá informações importantes sobre a segurança. Ficarà a conhecer os vários componentes do seu novo fogão. E aprenderá a efectuar a respectiva regulação passo a passo. É muito simples.

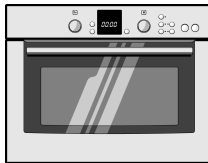
Nas tabelas encontrará os valores de regulação e os níveis para diversos pratos correntes. Foi tudo testado no nosso estúdio.

E se, por acaso, surgir alguma anomalia, encontrará nas últimas páginas informações sobre como eliminar pequenas anomalias.

O manual tem um índice pormenorizado que a ajudará a orientar-se.

Bom apetite.

Manual de instruções



HBC84K5.0

pt

9000 121 279

Índice

O que deve ter em atenção	4
Antes da montagem	4
Indicações de segurança	5
Indicações de segurança para utilização do microondas	6
Causas de danos	8
O seu novo aparelho	10
O painel de comandos	10
Teclas das potências do microondas	11
Selector de funções	11
Selector de temperatura	12
Teclas de comando e campo de indicação	12
Manipulos dos selectores rebaixáveis	13
Tipos de aquecimento	13
Forno e acessórios	15
Turbina de arrefecimento	16
Antes da primeira utilização	16
Acertar a hora	17
Aquecer o forno	17
Limpar previamente os acessórios	17
As microondas	18
Recipiente	18
Várias potências de microondas umas a seguir às outras	21
Regular o forno	22
Pretende que o forno desligue automaticamente ..	23
Forno e o microondas combinados	24

Índice

Horas	26
Como regular	26
Fecho de segurança para crianças	27
Alterar a duração do sinal sonoro	28
Desligação de segurança	28
Manutenção e limpeza	29
Exterior do aparelho	29
Forno	30
Vedante	33
Acessórios	33
Uma anomalia, que fazer?	34
Substituir a lâmpada do forno	36
Substituição do vedante da porta	37
Serviços de Assistência Técnica	37
Tabelas e conselhos	38
Descongelar, aquecer e cozinhar com microondas	38
Sugestões para o micro-ondas	43
Carne, aves, peixe	44
Conselhos para assar e grelhar	47
Bolos e bolachas	48
Sugestões de cozedura	50
Conselhos para poupar energia	51
Pratos no forno, gratinados, tostas	52
Alimentos cozinhados e ultracongelados	53
Acrilamida nos alimentos	53
O que pode fazer	54
Refeições de teste	55

O que deve ter em atenção

Leia cuidadosamente o presente manual de instruções, para poder utilizar o seu aparelho de forma segura e correcta.

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

Antes da montagem

Eliminação ecológica



Desembale o aparelho e elimine o material de embalagem de forma ecológica.

Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2002/96/CE 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.

Danos de transporte

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

Ligação eléctrica

Se o cabo de ligação estiver danificado, o mesmo tem de ser trocado por um técnico, devidamente qualificado e instruído pelo fabricante, de modo a prevenir perigos.

Instalação e ligação

Observe as instruções de montagem especiais.

Indicações de segurança

As crianças e o microondas



Este aparelho destina-se exclusivamente a uso doméstico.
Utilize o aparelho exclusivamente para a preparação de alimentos.

As crianças só devem poder preparar refeições no microondas se tiverem sido ensinadas, tendo de conseguir utilizar o aparelho correctamente. Elas têm de compreender os perigos para os quais se chama a atenção no manual de instruções.
No caso de funcionamento combinado, as crianças só devem poder utilizar o aparelho sob a vigilância de um adulto. Perigo de queimaduras!

Forno quente



Abrir a porta do forno com cuidado, pois pode escapar vapor quente.

Nunca toque nas superfícies dos aparelhos de aquecimento e de cozinhar, nem nas superfícies interiores do forno ou nas resistências. Perigo de queimaduras!

Mantenha, por princípio, as crianças afastadas.

Jamais guarde objectos inflamáveis dentro do forno. Perigo de incêndio!

Nunca abra a porta do forno, quando for visível fumo dentro do mesmo. Perigo de queimaduras! Desligue o aparelho. Retire a ficha da corrente ou desligue o fusível na respectiva caixa.

Nunca entale os cabos de ligação de aparelhos eléctricos na porta quente do forno. O isolamento do cabo pode derreter. Perigo de curto-circuito!

Porta do forno ou vedante da porta danificados



Jamais utilize o microondas quando a porta ou o vedante da porta estiverem danificados. Existe o perigo de haver fugas de energia de microondas. Utilize o aparelho apenas quando o mesmo tiver sido reparado.

Ambiente



Jamais submeta o aparelho a calor ou humidade intensos. Perigo de curto-circuito!

Limpeza deficiente



Limpe o aparelho com regularidade. No caso de uma limpeza deficiente, a superfície pode ser danificada e o aparelho pode enferrujar com o tempo. A energia de microondas sai para o exterior!

Reparações



As reparações indevidas são perigosas. Perigo de choque eléctrico!

As reparações só podem ser efectuadas por técnicos especializados do Serviço de Assistência Técnica.

Caso o aparelho esteja avariado, retire a ficha da corrente ou desligue o fusível na respectiva caixa. Contacte os Serviços de Assistência Técnica.

Jamais abra a caixa do aparelho. O aparelho trabalha com alta tensão. Perigo de choque eléctrico!

Indicações de segurança para utilização do microondas



Utilize o microondas exclusivamente para a preparação de alimentos. Outras utilizações podem ser perigosas e originar danos. Por ex., as almofadas de grãos ou de cereais aquecidas podem incendiar-se. Perigo de incêndio!

Potência e tempo de microondas



Nunca regule uma potência ou tempo de microondas demasiado elevados. Os alimentos podem incendiar-se. O aparelho pode ser danificado. Perigo de incêndio!

Oriente-se pelas indicações dadas pelas instruções de serviço.

Recipiente




Nunca utilize recipientes que não sejam adequados para microondas.

Loiça de porcelana e de cerâmica pode ter furos muito finos nas pegas e nas tampas. Por trás destas perfurações esconde-se uma cavidade. A humidade que possa ter penetrado na cavidade pode fazer com que o recipiente rebente. Perigo de ferimento!

As refeições aquecidas emitem calor. A loiça pode ficar quente. Perigo de queimaduras!

Retire sempre o recipiente e os acessórios do forno com uma pega.


Embalagens

 Nunca aqueça refeições dentro de embalagens próprias para manter os alimentos quentes. Perigo de incêndio!

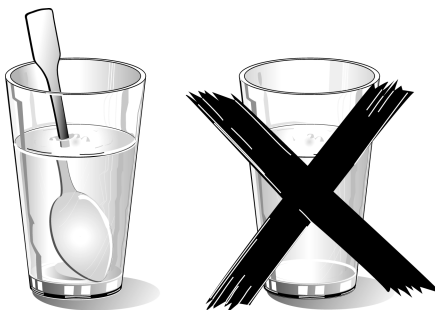
Nunca aqueça, sem vigilância, alimentos dentro de recipientes de plástico, papel ou materiais inflamáveis.

No caso de alimentos embalados hermeticamente, a embalagem pode rebentar. Perigo de queimaduras! Oriente-se pelas instruções na embalagem. Retire os alimentos de dentro do forno utilizando sempre uma pega.

Bebidas






 Ao aquecer-se líquidos, pode ocorrer uma ebulição retardada. Isto significa que a temperatura de ebulição é atingida, sem que se formem as bolhas de vapor características. Basta um movimento mais brusco do recipiente para fazer com que o líquido quente entre, repentinamente, em ebulição ou salpique. Perigo de queimaduras!

Quando aquecer líquidos coloque sempre uma colher dentro do recipiente. Isto impedirá a ebulição retardada.



Nunca aqueça bebidas em recipientes fechados. Perigo de explosão!

Nunca aqueça demasiado as bebidas alcoólicas. Perigo de explosão!

- Comida para bebés**  Nunca aqueça comida para bebés em recipientes fechados. Retire sempre a tampa ou a teta. Após o aquecimento mexa ou agite bem. Deste modo, o calor fica uniformemente distribuído. Perigo de queimaduras!
Antes de dar o alimento à criança, verifique a temperatura.
- Alimentos com casca ou pele**  Não coza ovos com a casca. Não aqueça ovos cozidos com a casca. Estes podem rebentar, parecendo uma explosão. Isto aplica-se também a mariscos com pele ou com casca. Perigo de queimaduras!
No caso de ovos estrelados ou ovos em taças, deverá perfurar primeiro a gema.
No caso de alimentos com casca ou pele rija, por ex. maçãs, tomates, batatas, salsichas, a pele pode rebentar. Antes do aquecimento, deverá picar a pele/casca em vários pontos.
- Secar alimentos**  Nunca seque alimentos no microondas. Perigo de incêndio!
- Alimentos com baixo teor de água**  Nunca descongele ou aqueça alimentos com baixo teor de água, tais como, por ex., pão, a uma potência elevada ou durante muito tempo. Perigo de incêndio!
- Óleo alimentar**  Nunca aqueça óleo alimentar sozinho no microondas. Perigo de incêndio!

Causas de danos

- Tabuleiro ou folha de alumínio no chão do forno** Não coloque tabuleiros no chão do forno. Não forre o chão do forno com folha de alumínio. Isto causará uma acumulação de calor. Os tempos para cozer ou assar são alterados e o esmalte é danificado.
- Água no forno** Nunca deite água no forno quente. Podem ocorrer danos no esmalte.

Sumo de frutos

Se estiver a confeccionar bolos de frutos muito sumarentos, não encha demasiado o tabuleiro universal. O sumo de frutos que pingar do tabuleiro universal deixará manchas impossíveis de remover.

Arrefecimento com porta do forno aberta

O forno deverá arrefecer sempre fechado. Tome cuidado para não entalar nada na porta do forno. Mesmo que abra a porta do forno apenas um pouco, as fachadas dos móveis contíguos podem ser danificadas com o tempo.

Vedante do forno muito sujo

Se o vedante do forno estiver muito sujo, a porta do forno não fecha correctamente durante a operação. As fachadas dos móveis contíguos podem ser danificadas. Mantenha o vedante do forno limpo.

Utilização da porta do forno como assento

Não se apoie nem se sente na porta do forno aberta.

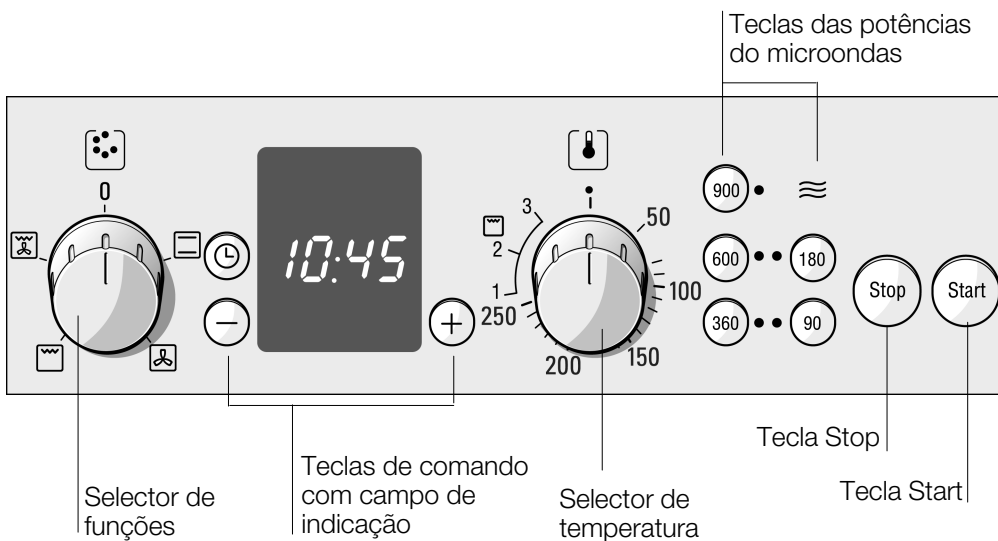
Funcionamento do microondas sem alimentos

Ligue o microondas apenas quando este tiver alimentos dentro. O aparelho poderá ser sobrecarregado se trabalhar sem alimentos. Exceptua-se os testes rápidos aos recipientes (ver recomendações sobre os recipientes).

O seu novo aparelho

Aqui irá aprender a conhecer o seu novo aparelho. Iremos explicar-lhe o modo de funcionamento do painel de comandos com os selectores e indicações, bem como fornecer informações sobre os tipos de aquecimento e os acessórios fornecidos junto com o aparelho.

O painel de comandos



Teclas das potências do microondas

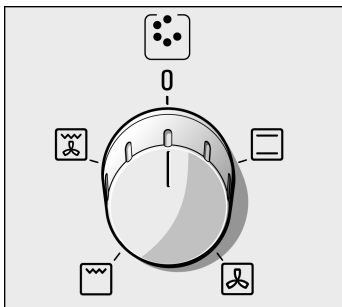
Estas teclas permitem-lhe regular a potência do microondas.

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

Quando premir uma das teclas, na indicação acende a potência seleccionada.

Selector de funções

O selector de funções permite-lhe regular o tipo de aquecimento do forno.

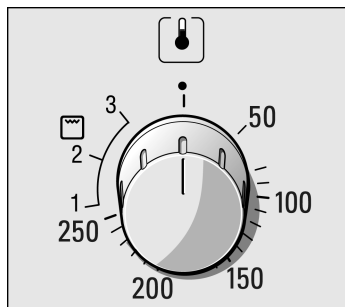


Posições

	Calor sup./inf.
	Ar quente circulante
	Grelhados planos
	Grelhar ar quente cir.

Ao regular o selector de funções, a lâmpada do forno acende.

Selector de temperatura



O selector de temperatura permite-lhe regular a temperatura ou a potência do grelhador.

Temperatura

50-250	Gama de temperatura em °C
--------	---------------------------

Grelhador

1	Grelhador fraco
---	-----------------

2	Grelhador médio
---	-----------------

3	Grelhador forte
---	-----------------

O símbolo na indicação acende quando o forno está a aquecer, apagando-se nas pausas de aquecimento. Ao grelhar e grelhar com ar quente circulante o símbolo não acende.

Teclas de comando e campo de indicação

Tecla do relógio	Permite-lhe acertar a horas e regular o tempo de duração.
------------------	---

Tecla Menos –	Muda o tempo para um valor inferior.
---------------	--------------------------------------

Tecla Mais +	Muda o tempo para um valor superior.
--------------	--------------------------------------

Tecla Stop	Permite-lhe parar o funcionamento ou eliminar a regulação.
------------	--

Tecla Start	Permite-lhe iniciar o funcionamento do forno.
-------------	---

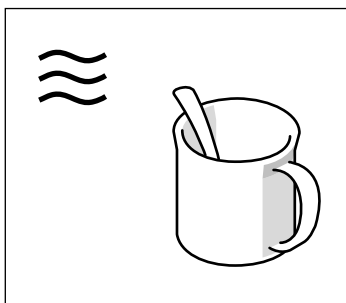
Pode consultar os valores regulados no campo de indicação.

Manípulos dos selectores rebaixáveis

Os manípulos dos selectores podem ser rebaixados. Para rebaixar e soltar os selectores basta exercer pressão sobre os manípulos.

O selector de funções pode ser rodado para a direita ou para a esquerda, o selector de temperatura apenas para a direita.

Tipos de aquecimento



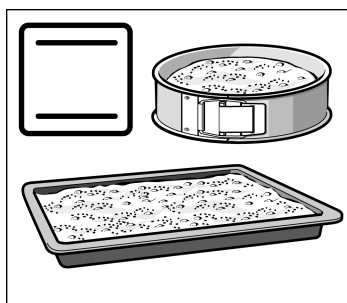
Tem à sua disposição vários tipos de aquecimento para o forno. Poderá, assim, escolher o tipo de confecção mais adequado ao prato a preparar.

Microondas

As microondas transformam-se em calor nos alimentos. O microondas é adequado para descongelar, aquecer, derreter e cozinhar rapidamente.

Funcionamento combinado com microondas

Neste caso, o microondas está a funcionar simultaneamente com um outro tipo de aquecimento. Os alimentos ficam, como até aqui, estaladiços e tostados, mas o processo é muito mais rápido, permitindo, assim, poupar energia.



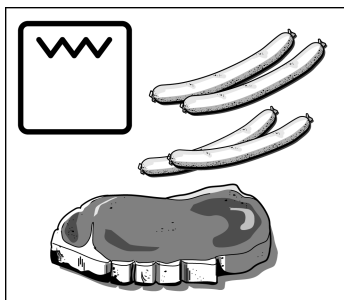
Calor superior e inferior

Deste modo o calor é distribuído uniformemente, por cima e por baixo, pelos bolos ou assados. Os bolos batidos em formas, os bolos simples e bolos no tabuleiro universal resultam melhor se preparados desta forma. O calor superior e inferior também é bastante indicado para assar peças de carne magra de vaca, vitela e caça.



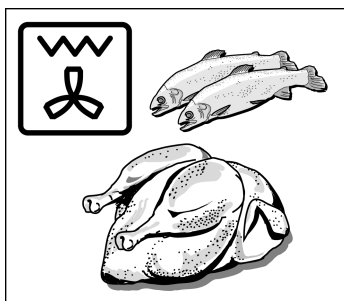
Ar quente circulante

Na parede traseira existe um ventilador que distribui, de forma uniforme, o calor superior e inferior pelo forno. O ar quente circulante permite cozer bolos batidos em formas.



Grelhar

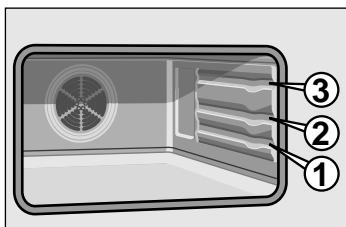
Toda a superfície sob a resistência do grelhador fica quente. Poderá grelhar vários bifés, salsichas, peixes ou, ainda, fazer tostas.



Grelhar ar quente cir.

A resistência do grelhador e o ventilador ligam-se e desligam-se alternadamente. No intervalo do aquecimento, o ventilador faz circular, em volta do alimento, o calor libertado pelo grelhador. Deste modo, as peças de carne ficam, totalmente, tostadas e estaladiças.

Forno e acessórios

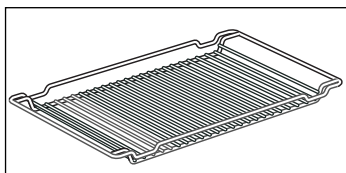


O acessório pode ser introduzido em 3 níveis diferentes no forno,



podendo ser puxado para fora até dois terços do seu comprimento, sem virar e cair. Isto permite a fácil remoção dos alimentos.

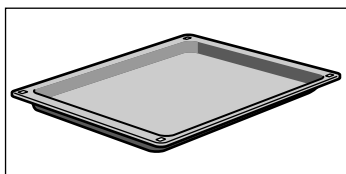
Acessórios

Poderá adquirir os acessórios junto dos Serviços de Assistência Técnica ou nas lojas da especialidade. Indique a referência HEZ/HMZ.



Grelha

Para louça, formas de bolos, assados e peças para grelhar. A grelha pode ser usada com a curvatura virada para cima  ou para baixo .

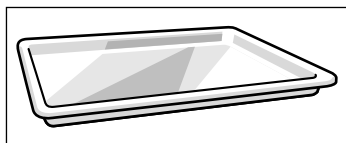


Tabuleiro universal HEZ862000

Para assados grandes, bolos secos ou sumarentos, soufflés e gratinados. Funciona também como protecção contra pingos, se grelhar carne directamente na grelha. Para tal, coloque o tabuleiro universal no nível 1.

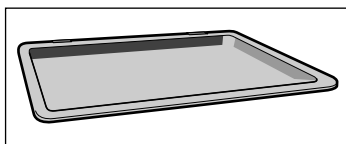
Insira o tabuleiro universal no forno com a chanfradura virada para a porta do forno.

Acessório especial



Tabuleiro de vidro HEZ863000

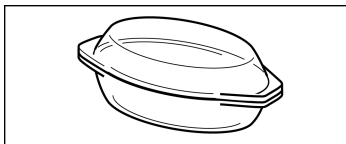
Para assados grandes, bolos sumarentos, soufflés e gratinados. Funciona como protecção contra pingos, se grelhar carne directamente na grelha. Para tal, coloque o tabuleiro de vidro no nível 1.



Tabuleiro esmaltado HEZ861000

Para bolos e bolachas.

Introduza o tabuleiro no forno até ao encosto com a chanfradura virada para a porta.



Assadeira de vidro HMZ21GB

Para estufados e soufflés, a preparar no forno. É especialmente adequado para o automático de programas.

Nota

No vidro da porta, nas paredes interiores e no chão do forno pode formar-se água condensada. Isso é normal e não prejudica o funcionamento do microondas. Depois da cozedura limpe a água de condensação.

Turbina de arrefecimento

O forno possui uma turbina de arrefecimento, a qual liga e desliga automaticamente conforme necessário. O ar quente sai pela porta.

Durante o funcionamento do microondas, o forno permanece frio. Apesar disso, a turbina de arrefecimento liga-se. A turbina pode continuar a trabalhar mesmo depois de o microondas ter desligado.


Antes da primeira utilização

O presente capítulo dar-lhe-á as indicações necessárias que deverá seguir antes de utilizar o fogão pela primeira vez para cozinhar.

Aqueça o forno e limpe os acessórios. Leia as indicações de segurança no capítulo “O que deve ter em atenção”.

Em primeiro lugar verifique se na indicação se encontra o símbolo de relógio ⌚ e três zeros a piscar.

Acertar a hora


1. Acerte a hora com a tecla + ou a tecla –.
2. Prima a tecla do relógio .

A hora é aceite. O aparelho está pronto a funcionar.

Aquecer o forno

A fim de eliminar o cheiro a novo, aqueça o forno fechado e vazio.

Como proceder

1. Coloque o selector de funções em .
2. Com o selector da temperatura regule 250 °C.

Decorridos 20 minutos, desligue o selector de funções e o selector de temperatura.

Limpar previamente os acessórios

Antes da primeira utilização, deverá lavar bem os acessórios com uma solução de água e detergente e um pano.

As microondas

As microondas podem ser utilizadas sozinhas ou de forma combinada com um outro tipo de aquecimento.

Aqui obterá informações sobre os recipientes e a regulação do microondas.

Tabelas e conselhos

No capítulo “Tabelas e conselhos” encontrará exemplos de como descongelar, aquecer e cozer com o microondas.

Recipiente

Recipientes adequados

Adequados são os recipientes resistente ao calor de vidro, vitrocerâmica, porcelana, cerâmica ou plástico termorresistente. Estes materiais permitem a passagem das microondas.

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

Recipientes não adequados

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

Atenção! O metal, por exemplo, a colher dentro do copo, tem de estar afastado pelo menos 2 cm das paredes do forno e parte interior da porta. Eventuais faíscas podem danificar o vidro interior da porta.

Teste de loiça:

Nunca ligue o microondas sem alimentos lá dentro. A única exceção é o teste de loiça a seguir indicado.

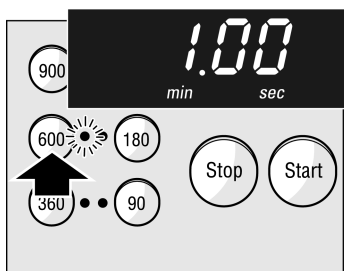
Se não tiver a certeza se a sua louça é ou não apropriada para microondas, poderá fazer o seguinte teste:

Coloque o recipiente vazio no forno entre ½ e 1 minuto à potência máxima. De vez em quando verifique a temperatura. O recipiente deve estar frio ou apenas morno. Se estiver quente ou provocar faíscas, não é apropriado.

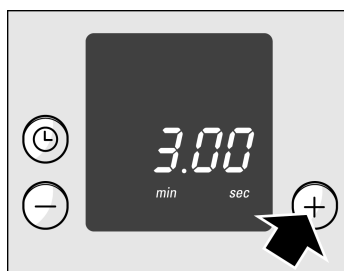
Como regular

A potência de microondas de 900 Watt só pode ser regulada por um tempo máximo de 30 minutos. Todas as outras potências podem ser reguladas por um período até 90 minutos.

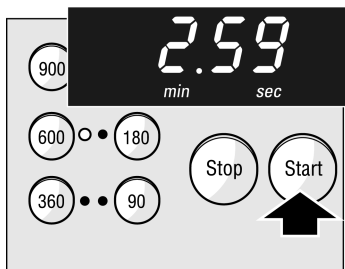
Exemplo:
Potência de microondas de 600 W, 3 minutos



1. Prima a tecla para a potência de microondas desejada.



2. Regule o tempo de duração com a tecla + ou a tecla -.



3. Prima a tecla Start.

O tempo de duração começa a decrescer de forma visível na indicação.

O tempo de duração terminou

Soa um sinal sonoro. Este desliga-se se abrir a porta do forno ou premir a tecla Stop.

Alterar a regulação

Com a tecla Mais + ou tecla Menos – pode alterar o tempo de duração sempre que quiser.

Parar

Abra a porta do forno. O microondas interrompe o funcionamento. A turbina de arrefecimento pode continuar a trabalhar. Feche a porta e prima novamente a tecla Start. O funcionamento continua. Se se esquecer de premir a tecla Start ouvirá um sinal decorridos três segundos.

Anular a regulação

Prima a tecla Stop duas vezes ou abra a porta do forno e prima a tecla Stop uma vez. A indicação das horas volta a aparecer.

Notas

O tempo de duração é indicado como se segue:
até **1.00** min em incrementos de segundos
até **15.00** min em incrementos de 10 segundos
até **1.00** h em incrementos de 30 segundos
até **1.30** h em incrementos de 5 minutos.

Pode também regular primeiro o tempo de duração e depois a potência de microondas.

Várias potências de microondas umas a seguir às outras

Podem regular até três potências e tempos de microondas para o seu prato.

Regule tal como é descrito nos pontos 1 e 2. De seguida regule a segunda potência e o segundo tempo de microondas e, se necessário, um(a) terceiro(a) tempo/potências.

Por fim, prima a tecla Start.

Na indicação aparece o tempo de duração total. Este é mostrado em contagem decrescente. A potência de microondas activa aparece mais brilhante.

Nota

Também pode seleccionar uma potência de microondas duas vezes: por ex., 600 W - 360 W - 600 W.

A potência 900 W só pode ser seleccionada uma vez.

Depois do início já não pode alterar o tempo de duração.

Regular o forno

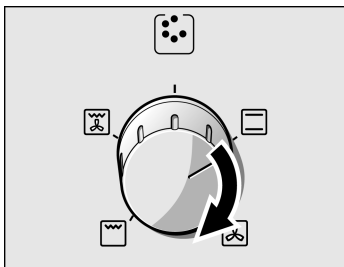
O forno é regulado com o selector de funções e o selector de temperatura. Adicionalmente, pode regular um tempo de duração para o seu prato. O forno desliga automaticamente decorrido o tempo de duração regulado.

Tabelas e conselhos

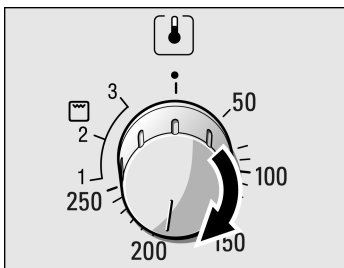
No capítulo “Tabelas e conselhos” encontra as regulações adequadas para muitos pratos.

Como regular

Exemplo:
Calor sup./inf. , 190 °C



1. Com o selector de funções, regule o tipo de aquecimento pretendido.



2. Com o selector de temperatura, regule a temperatura ou a potência do grelhador.

Desligar

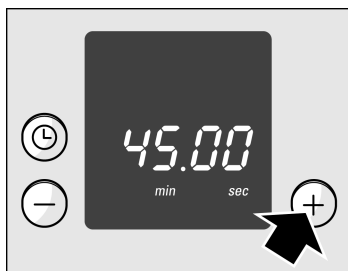
Quando o prato estiver pronto, desligue o selector de funções e o selector de temperatura.

Alterar a regulação

Pode alterar o tipo de aquecimento, a temperatura ou a potência do grelhador em qualquer altura.

Pretende que o forno desligue automaticamente

Exemplo:
Tempo de duração de 45 minutos



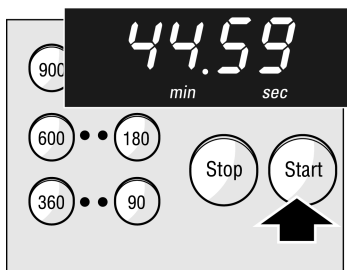
Regule tal como descrito nos pontos 1 e 2 . Introduza ainda o tempo de duração (tempo de cozedura) para o seu prato.

3. Com a tecla Mais + ou tecla Menos regule o tempo de duração.

Tecla Mais + valor proposto = 30 minutos

Tecla Menos – valor proposto = 10 minutos

O símbolo da temperatura  apaga e volta a acender após o início.



4. Prima a tecla Start.

O forno arranca. O tempo de duração começa a decorrer de forma visível na indicação.

O tempo de duração terminou

Soa um sinal sonoro. O forno desliga-se. O sinal desliga se abrir a porta do forno ou premir a tecla Stop. Para que as horas voltem a ser mostradas, desligue o selector de funções.

Alterar o tempo de duração

Modifique o tempo de duração com a tecla + ou a tecla –.

Parar

Abra a porta do forno. A turbina de arrefecimento pode continuar a trabalhar. Feche a porta e prima novamente a tecla Start. O funcionamento continua. Se se esquecer de premir a tecla Start ouvirá um sinal decorridos três segundos.

Cancelar a regulação

Prima a tecla Stop duas vezes. Desligue o selector de funções.

Forno e o microondas combinados

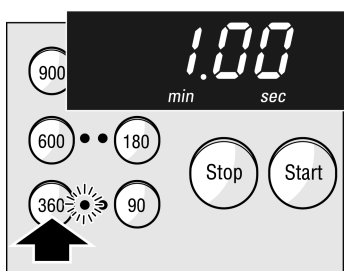
Pode combinar o microondas com um tipo de aquecimento. O microondas e o forno desligam ao mesmo tempo.

Pode regular até três potências e tempos de microondas e um tipo de aquecimento.

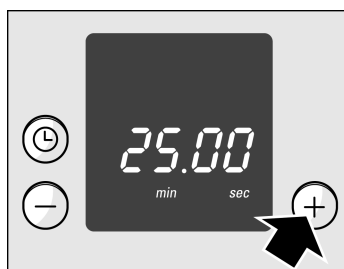
No capítulo “Tabelas e conselhos” encontra as regulações combinadas para muitos pratos.

Tenha em atenção o seguinte: A potência de microondas de 900 W não é adequada para o funcionamento combinado. Na indicação a regulação é corrigida para 600 W.

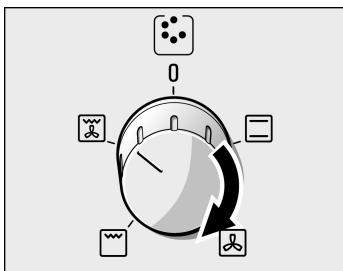
Exemplo:
Potência de microondas
360 W, 25 minutos,
Grelhar ar quente cir., 190 °C



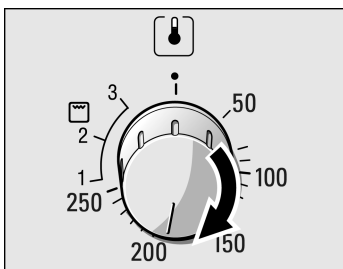
1. Prima a tecla para a potência de microondas desejada.



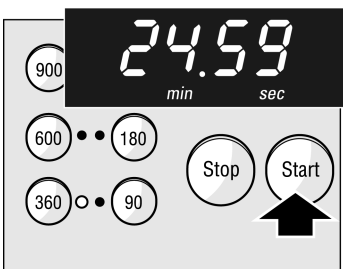
2. Regule o tempo de duração com a tecla + ou a tecla -.



3. Com o selector de funções, regule o tipo de aquecimento pretendido.



4. Com o selector de temperatura, regule a temperatura ou a potência do grelhador.



5. Prima a tecla Start.

O forno arranca. O tempo de duração começa a decorrer de forma visível na indicação.

O tempo de duração terminou

Soa um sinal sonoro. O microondas e o forno desligam. O sinal desliga se abrir a porta do forno ou premir a tecla Stop. Para que as horas voltem a ser mostradas, desligue o selector de funções.

Alterar a regulação

Se apenas tiver regulado uma potência e um tempo de microondas, poderá alterar o tempo de duração em qualquer altura. No caso de estarem reguladas várias potências de microondas, o tempo de duração só pode ser alterado antes do início. Depois disso, tem de apagar a introdução e efectuar a regulação de novo.

Parar

Abra a porta do forno. O microondas interrompe o funcionamento. A turbina de arrefecimento pode continuar a trabalhar. Feche a porta e prima novamente a tecla Start. O funcionamento continua. Se se esquecer de premir a tecla Start ouvirá um sinal decorridos três segundos.

Cancelar a regulação

Prima a tecla Stop duas vezes. Desligue o selector de funções. Todas as regulações são eliminadas.

Nota

Pode também regular primeiro o tipo de aquecimento e a temperatura e depois a potência e o tempo de microondas.

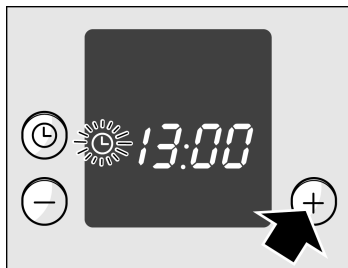
Horas

Depois de o aparelho ter sido ligado à corrente pela primeira vez ou após um corte de energia, na indicação aparecem três zeros e o símbolo de relógio ⌚.

Acerte a hora.

Como regular

Exemplo:
13h00m



1. Enquanto o símbolo ⌚ estiver a piscar, acerte a hora com a tecla + ou a tecla -.


2. Prima a tecla do relógio ⌚. A hora é aceite. O símbolo ⌚ apaga-se.

Modificar, por exemplo, a hora de Verão para a hora de Inverno

Prima a tecla do relógio ⌚ e acerte, tal como descrito no ponto 1 e 2.

Ocultar a hora

Se a indicação das horas no aparelho incomodar, pode ocultá-la.


1. Coloque o selector de funções na posição 0.
2. Prima a tecla do relógio .
3. Prima a tecla Stop.

Para que a hora volte a ser mostrada, prima duas vezes a tecla do relógio  e a tecla Start.


Fecho de segurança para crianças

Para evitar que as crianças liguem inadvertidamente o forno, este possui um sistema de segurança para crianças.

Boquear o forno

Prima a tecla Stop até aparecer na indicação o símbolo de chave . Todas as funções estão bloqueadas.

Anular o bloqueio

Volte a premir a tecla Stop até o símbolo de chave  apagar na indicação.
O bloqueio foi anulado.

Nota

Também é possível regular o acertar as horas com o forno bloqueado.

Após um corte de energia, o fecho de segurança para crianças permanece activo.

Alterar a duração do sinal sonoro

O forno emite um sinal ao desligar. A duração do sinal sonoro pode ser alterada.

Para tal, prima a tecla Start durante aprox. 6 segundos.

01 = duração do sinal curta - 3 apitos

02 = duração do sinal longa - 30 apitos.

A duração do sinal é aceite. A indicação das horas volta a aparecer.

Desligação de segurança

Se alguma vez se esquecer de desligar o forno, a desligação de segurança é activada. O funcionamento do forno é interrompido. Este processo ocorre de forma dependente da temperatura ou da potência do grelhador reguladas.

Quando o forno deixa de aquecer, aparece a indicação 5.

O aquecimento fica interrompido até desligar o selector de funções. O 5 apaga-se. Agora pode voltar a regular o forno.

Anular a desligação de segurança

Introduza um tempo de duração, o forno ligar-se-á à hora desejada.

A desligação de segurança foi anulada.

Manutenção e limpeza

Não utilize aparelhos de limpeza a alta pressão nem ejetores de vapor.

Exterior do aparelho

Lave o aparelho com água e um pouco de detergente. De seguida, seque-a com um pano macio.

Não devem ser utilizados produtos abrasivos nem agressivos. Se um destes produtos entrar em contacto com o painel dianteiro, lavá-lo imediatamente com água.

Podem ocorrer pequenas diferenças de cor na parte frontal do aparelho provocadas por diversos materiais, tais como vidro, plástico ou metal.

Aparelhos com painel frontal de aço inoxidável

Remova sempre as manchas de calcário, gordura, amido e clara de ovo imediatamente. Sob estas manchas pode ocorrer corrosão.

Para a limpeza, utilize água e um pouco de detergente. De seguida, seque o aparelho com um pano macio.

Aparelhos com painel frontal de alumínio

Utilize um produto limpa-vidros suave. Limpe o painel com um pano de vidros macio ou um pano de microfibras que não largue pêlos, empregando movimentos horizontais e sem exercer pressão.

Para a limpeza não são adequados produtos de limpeza agressivos, esfregões que riscuem e panos de limpeza grosseiros.

Forno

Limpe o forno com um pano húmido depois de este ter arrefecido. É mais fácil remover os salpicos e a comida agarrada, não ficando ainda mais agarrados da próxima vez que o forno for utilizado.

Para retirar a sujidade mais difícil, use um produto de limpeza não agressivo.

Não utilize sprays de limpeza do forno, nem outros produtos de limpeza do forno agressivos ou abrasivos. Da mesma forma, não devem ser utilizados, por serem inadequados, esfregões verdes, esponjas ásperas e produtos para limpar painéis. Estes produtos riscam a superfície.

Os odores desagradáveis, por ex., depois de cozinhar peixe podem ser facilmente eliminados. Deite algumas gotas de sumo de limão numa chávena com água. Introduza uma colher de café no recipiente, para evitar uma ebulição retardada. Aqueça a água durante 1 a 2 minutos à potência de microondas máxima.

Superfícies de auto-limpeza no forno

A parte posterior do forno tem um revestimento esmaltado com auto-limpeza, que efectua uma auto-limpeza durante o funcionamento do forno. Por vezes, os salpicos maiores só desaparecem ao fim de várias utilizações do forno.

Nunca utilize produtos de limpeza para o forno!

A ligeira descoloração do esmalte não tem qualquer influência sobre a auto-limpeza.

Limpar o chão, o tecto e as paredes laterais do forno

Utilize uma solução de água e detergente quente ou água e vinagre.

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

Nunca limpe a parte posterior dotada de auto-limpeza com este produto.

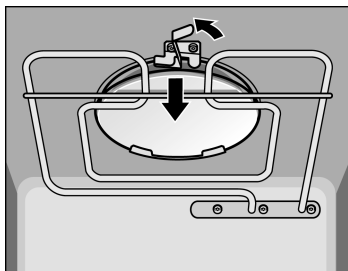
A propósito:

O esmalte tem de ser aplicado a temperaturas muito elevadas. Tal poderá originar pequenas diferenças de coloração. Tal é normal e não tem qualquer influência sob o funcionamento. Não tente eliminar tais descolorações com esfregões de palha de aço rijos ou produtos de limpeza agressivos.

Não é possível esmaltar totalmente as arestas de chapas finas. Como tal, as mesmas podem apresentar-se ásperas. A protecção contra a corrosão está garantida.

Limpeza da cobertura de vidro no tecto do forno

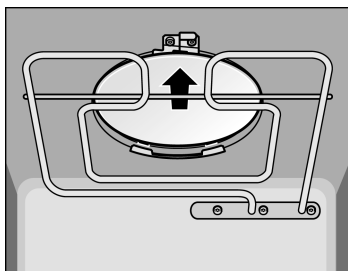
Desmontagem



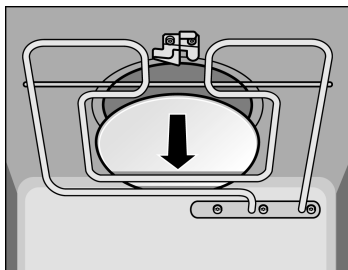
A cobertura de vidro no tecto do forno pode ser retirada.

Atenção! O forno tem de estar frio.

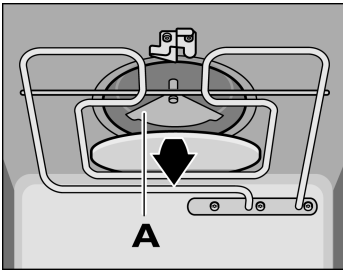
1. Coloque um pano da louça no forno.
2. Puxe o grampo no tecto do forno para a frente. Empurre para baixo a cobertura de vidro com o polegar da outra mão. Solte o grampo.



3. Empurre a cobertura com ambas as mãos para a frente e assente-a na resistência do grelhador.



4. Volte a empurrar um pouco para trás.



- Incline-a um pouco à frente e retire-a para fora.



Jamais toque ou limpe a antena do microondas (A)!

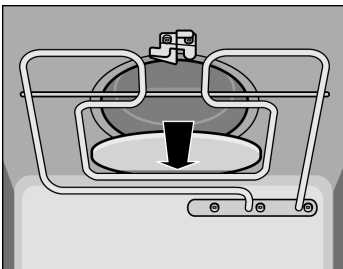
No caso de sujidade ligeira:

Lave a cobertura de vidro com uma solução de água e detergente quente.

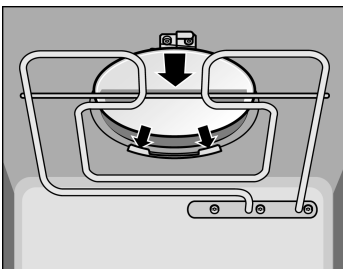
No caso de muita sujidade:

Utilize um produto de limpeza do forno.

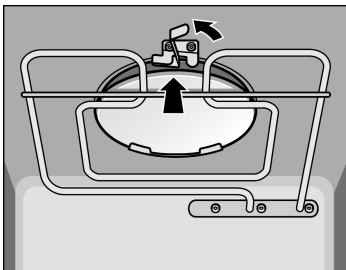
Montagem



- Insira a cobertura com a parte lisa virada para baixo e assente-a na resistência do grelhador.



- Empurre-a com ambas as mãos para trás de modo a encaixá-la nos ganchos.



3. Puxe o grampo para a frente e empurre a cobertura de vidro para cima. Solte o grampo.

Retire o pano da louça do forno.



Nunca coloque o aparelho em funcionamento sem a cobertura de vidro de microondas.

Vedante

O vedante na porta do forno deve ser limpo com um detergente. Nunca utilize produtos de limpeza agressivos ou abrasivos.

Acessórios

Coloque o acessório de molho logo após cada utilização com água e detergente. Isto permite remover facilmente os restos de comida com uma escova ou um esfregão macio.

Uma anomalia, que fazer?

Se surgir uma anomalia, trata-se, por vezes, de um pormenor de pouca importância. Antes de recorrer à Assistência Técnica, siga as indicações seguintes:

Anomalia	Causa possível	Indicações/Solução
O aparelho não funciona.	Fusível avariado	Verifique na caixa de fusíveis se o fusível correspondente ao aparelho está em boas condições.
	Ficha não encaixada na tomada.	Encaixar na tomada.
	Falha de corrente.	Verifique se a lâmpada da cozinha acende.
Na indicação das horas estão três zeros iluminados.	Falha de corrente.	Acerte de novo as horas.
Na indicação aparece um tempo de duração e/ou encontra-se um símbolo a piscar.	O botão rotativo ou uma tecla foram actuados inadvertidamente.	Prima a tecla Stop.
	Após a regulação, não foi premida a tecla Start	Prima a tecla Start ou anule a regulação com a tecla Stop.
O microondas não liga.	A porta não está bem fechada.	Verificar se há restos de comida ou qualquer corpo estranho a prender a porta. Certifique-se que as superfícies do vedante se encontram limpas. Observe se o vedante da porta está torcido.
	O microondas não foi ligado.	Prima a tecla Start.
Os alimentos demoram mais a aquecer do que antes.	Está regulada uma potência de microondas demasiado baixa.	Selecione uma potência mais alta.
	Foi introduzida no aparelho uma quantidade de alimentos superior ao normal.	Dobro da quantidade - quase o dobro do tempo.

Anomalia	Causa possível	Indicações/Solução
	Os alimentos estavam mais frios do que o normal.	Mexer ou virar os alimentos a meio do tempo.
Na indicação das horas aparece um “5”.	A desligação de segurança foi activada. O forno foi utilizado durante demasiado tempo sem que a regulação fosse alterada.	Desligue o selector de funções.
Na indicação das horas aparece a mensagem de erro “E7”, “E8” ou “E9”.	O microondas tem uma anomalia.	Prima a tecla Stop. A mensagem de erro desaparece. Volte a iniciar o funcionamento do microondas. Se a mensagem de erro voltar a aparecer, contacte o serviço de assistência técnica. O forno pode ser utilizado sem o microondas.
Na indicação das horas aparece a mensagem de erro “E11”.	Defeito técnico.	Contacte o Serviço de Assistência Técnica.
O funcionamento do microondas é desligado sem motivo aparente.	O microondas tem uma avaria.	Se este erro se repetir, contacte o serviço de assistência técnica. O forno pode ser utilizado sem o microondas.

As reparações só podem ser efectuadas por técnicos qualificados do Serviço de Assistência Técnica. Caso o seu aparelho seja reparado de forma inadequada, podem ocorrer perigos consideráveis.

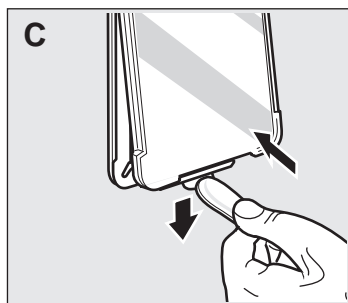
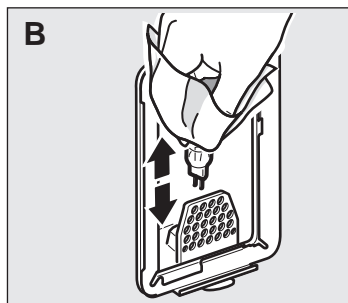
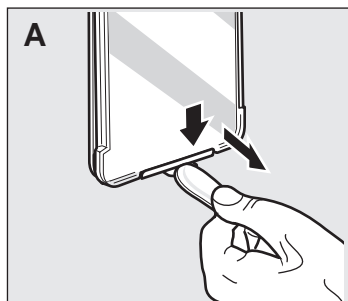
Substituir a lâmpada do forno

Pode trocar a lâmpada do forno. Poderá adquirir lâmpadas de halogénio resistentes à temperatura, de 12 V, 20 W, junto do Serviço de Assistência Técnica ou no comércio especializado.

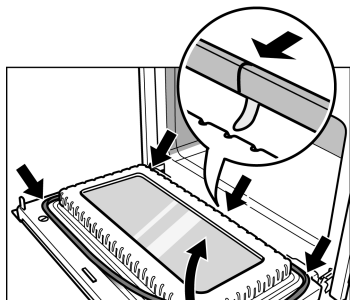
Retire a lâmpada de halogénio da embalagem pegando-lhe sempre com um pano seco, de modo a prolongar a sua vida útil.

Como proceder

1. Desligue a ficha da corrente ou desligue o fusível na caixa de fusíveis.
2. Colocar um pano da loiça no forno frio a fim de evitar danificá-lo.
3. Retire a tampa de vidro. Para tal, abra a tampa de vidro em baixo com a mão. Se for difícil remover a tampa de vidro utilize uma colher para ajudar. (Figura A)
4. Retire a lâmpada e substitua-a por outra igual. (Figura B)
5. Coloque novamente a tampa de vidro. (Figura C)
6. Retire o pano da loiça. Coloque a ficha na tomada ou ligue o fusível na caixa de fusíveis.



Substituição do vedante da porta



Se o vedante da porta estiver danificado, tem que ser substituído. Os vedantes de substituição podem ser adquiridos nos Serviços Técnicos. Forneça, se faz favor, as referências E e FD do seu aparelho.

1. Abrir a porta do forno.
2. Retirar o vedante antigo da porta.
3. No vedante da porta estão fixados 5 ganchos. Utilize este gancho para colocar o novo vedante na porta do forno.

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

Serviços de Assistência Técnica

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, o nosso Serviço de Assistência Técnica está à sua disposição. Na lista telefónica encontrará o endereço e o número de telefone do Centro de assistência técnica mais próximo. Os Centros de Assistência Técnica também lhe podem indicar o Posto de Assistência Técnica mais próximo da sua área de residência.

Referência E e referência FD

Sempre que entrar em contacto com os nossos Serviços de Assistência Técnica, forneça, por favor, as referências E e FD do aparelho. A placa de características com as referências encontra-se no forno. Para que, em caso de avaria, não tenha de procurar muito, introduza aqui os dados do seu aparelho.

N.º E

FD

Serviços de Assistência Técnica 🏠

Este aparelho satisfaz a norma EN 55011 ou CISPR 11.

É um produto do grupo 2, classe B.

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

Tabelas e conselhos

Aqui encontrará uma amostra de pratos e as regulações adequadas para cada um. Poderá consultar qual a potência de microondas, tipo de aquecimento e temperatura que são mais adequados para o seu prato, os acessórios que devem ser utilizados e o nível em que deve ser colocado o recipiente. Encontrará muitos conselhos sobre recipientes e preparação dos pratos, bem como indicações de ajuda para o caso de algo correr mal.

Descongelar, aquecer e cozinhar com microondas

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

As indicações temporais constantes das tabelas são valores aconselhados, Estes dependem da loiça utilizada, da qualidade, da temperatura e das características dos alimentos.

Nas tabelas encontram-se, por vezes, indicadas amplitudes de tempos. Selecciono, primeiro, o tempo menor e prolongue-o, depois, se necessário.

Pode acontecer que tenha quantidades diferentes das indicadas nas tabelas.

Para isso existe uma regra base:

- Dupla quantidade - quase duplo tempo de duração,
- metade da quantidade - metade do tempo de duração.

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

Descongelar

Coloque os alimentos congelados num recipiente aberto em cima da grelha.

As partes sensíveis, tais como, por ex., pernas e asas de frango ou pontas gordas de assados podem ser cobertas com pequenos pedaços de folha de alumínio. A folha de alumínio não pode tocar nas paredes do aparelho. A meio do tempo de descongelação pode retirar a folha de alumínio.

Vire ou mexa os alimentos 1 ou 2 vezes durante o tempo regulado. As peças maiores devem ser viradas diversas vezes. Ao virar, remova o líquido resultante da descongelação.

Depois de descongelado, deixe o alimento descansar à temperatura ambiente durante 10-60 minutos, para homogeneização da temperatura. No caso de aves, pode retirar então as miudezas.

	Quantidade	Potência de microondas Watt, Duração em minutos	Notas
Peças de carne inteiras de vaca, porco, vitela (com ou sem osso)	800 g	180 W, 15 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	Virar várias vezes.
	1000 g	180 W, 15 Min. + 90 W, 20 - 30 Min.	
	1500 g	180 W, 25 Min. + 90 W, 25 - 30 Min.	
Carne em pedaços ou fatias de carne de vaca, porco, vitela	200 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 4 - 6 Min.	Ao virar a peça, separar as partes da carne umas das outras.
	500 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 5 - 10 Min.	
	800 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	
Carne picada, misturada	200 g	90 W, 10 - 15 Min.	Congele-a o mais espalmada possível. Virar várias vezes e retirar as partes já descongeladas.
	500 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	
	800 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 15 - 20 Min.	
	1000 g	180 W, 13 Min. + 90 W, 20 - 25 Min.	
Aves ou partes de aves	600 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 13 - 18 Min.	Virar de vez em quando.
	1200 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 20 - 25 Min.	
Pato	2000 g	180 W, 20 Min. + 90 W, 30 - 40 Min.	Virar várias vezes.
Ganso	4500 g	180 W, 30 Min. + 90 W, 60 - 80 Min.	Virar de 20 em 20 minutos. Remover o líquido formado durante a descongelação.

	Quantidade	Potência de microondas Watt, Duração em minutos	Notas
Peixe Filetes, lombos de peixe, postas	400 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	Separar as partes descongeladas umas das outras.
Peixe inteiro	300 g 600 g	180 W, 3 Min. + 90 W, 10 - 15 Min. 180 W, 8 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	Virar de vez em quando.
Legumes, por ex., ervilhas	300 g 600 g	180 W, 8 - 13 Min. 180 W, 10 Min. + 90 W, 8 - 13 Min.	Mexer cuidadosamente, de vez em quando.
Fruta, por ex., framboesas	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 Min. 180 W, 8 Min. + 90 W, 5 - 10 Min.	Mexer cuidadosamente, de vez em quando, e separar as partes já descongeladas.
Manteiga, descongelar de forma lenta	125 g 250 g	90 W, 7 - 9 Min. 180 W, 2 Min. + 90 W, 3 - 5 Min.	Retirar totalmente a embalagem
Pão, inteiro	500 g 1000 g	180 W, 3 Min. + 90 W, 10 - 15 Min. 180 W, 3 Min. + 90 W, 15 - 25 Min.	Virar de vez em quando.
Bolo, seco por ex., bolos batidos	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 Min. 180 W, 2 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	Separar as fatias de bolo umas das outras. Apenas para bolos sem cobertura, natas ou cremes.
Bolo, massa húmida por ex., bolos de frutos, bolos de queijo fresco batido	500 g 750 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 15 - 20 Min. 180 W, 10 Min. + 90 W, 15 - 20 Min.	Apenas para bolos sem cobertura, natas ou gelatina.

Descongelar, aquecer ou cozinhar alimentos ultracongelados

Retire o prato confeccionado da embalagem. O aquecimento em loiça adequada para micro-ondas é mais rápido e mais uniforme. Alimentos diferentes podem aquecer a velocidades diferentes.

Alimentos baixos cozinham mais depressa que alimentos altos. Por esta razão, distribua os alimentos tão uniformemente quando possível, no recipiente. Não sobreponha alimentos.

Cubra sempre os alimentos. Se não possuir uma tampa adequada para o recipiente, utilize um prato ou película especial para micro-ondas.

Vire ou mexa os alimentos 2 - 3 vezes.

Depois de aquecer o prato, espere 2 - 5 minutos, para uniformizar a temperatura.

O sabor próprio dos alimentos permanece inalterado. Por isso, não use muito sal ou especiarias.

	Quantidade	Potência de microondas Watt, Duração em minutos	Notas
Refeição completa, pratos combinados, refeições pré-confeccionadas (2-3 componentes)	300-400g	600 W, 11 - 15 Min.	Com tampa
Sopas	400-500 g	600 W, 8 - 13 Min.	Recipiente com tampa
Guisados	500 g 1000 g	600 W, 10 - 15 Min. 600 W, 20 - 25 Min.	Recipiente com tampa
Carne aos pedaços ou às fatias em molho, por ex., gulasch	500 g 1000 g	600 W, 12 - 17 Min. 600 W, 25 - 30 Min.	Recipiente com tampa
Peixe, por ex., filetes	400 g 800 g	600 W, 10 - 15 Min. 600 W, 18 - 23 Min.	Com tampa
Acompanhamentos, por ex., Arroz, massas	250 g 500 g	600 W, 2 - 5 Min. 600 W, 7 - 10 Min.	Recipiente com tampa, adicionar líquido
Legumes, por ex., ervilhas, bróculos, cenouras	300 g 600 g	600 W, 8 - 12 Min. 600 W, 13 - 18 Min.	Recipiente com tampa, adicionar 1 c.sopa de água
Espargado	450 g	600 W, 11 - 16 Min.	Cozinhar sem adicionar água.

Aquecer alimentos

Retire o prato confeccionado da embalagem. O aquecimento em loiça adequada para micro-ondas é mais rápido e mais uniforme. Alimentos diferentes podem aquecer a velocidades diferentes.



Sempre que aquecer líquidos, deverá introduzir uma colher de café no recipiente, para evitar o atraso da ebulição. No caso de uma ebulição retardada, a temperatura de ebulição é atingida, sem que se formem as bolhas de vapor características. Apenas com um movimento mais brusco do recipiente, o líquido quente pode entrar, repentinamente, em ebulição ou salpicar. Isto pode causar ferimentos e queimaduras.

Cubra sempre os alimentos. Se não possuir uma tampa adequada para o recipiente, utilize um prato ou película especial para micro-ondas.

Mexa ou vire várias vezes os alimentos. Controle a temperatura.

Depois de aquecer o prato, espere 2 - 5 minutos, para uniformizar a temperatura.

	Quantidade	Potência de microondas Watt, duração em minutos	Notas
Menu, refeição confeccionada, refeição pronta (2-3 ingredientes)	350-500 g	600 W, 4-8 min.	Com tampa
Bebidas	150 ml 300 ml 500 ml	900 W, 1-3 min. 900 W, 3-4 min. 900 W, 4-5 min.	Colocar uma colher no recipiente. Não aquecer demasiado as bebidas alcoólicas. Ir controlando de vez em quando.
Comida para bebé, por ex., biberão de leite*	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½-1 min. 360 W, 1-1½ min. 360 W, 1-2 min.	Sem tetina e sem tampa. Após o aquecimento mexer ou agitar sempre muito bem. Controlar sempre a temperatura!
Sopa,	1 tigela 2 tigelas 4 tigelas	cada 175 g cada 175 g cada 175 g	900 W, 1½-2 min. 900 W, 2-4 min. 900 W, 4-6 min.
Fatias ou pedaços de carne com molho	500 g	600 W, 7-10 min.	Com tampa
Guisado	400 g 800 g	600 W, 5-7 min. 600 W, 7-10 min.	Recipiente com tampa
Legumes, 1 porção 2 porções	150 g 300 g	600 W, 2-3 min. 600 W, 3-5 min.	Adicionar um pouco de líquido.

* Colocar os biberões de leite na base do aparelho.

Cozinhar alimentos

Cozinhe os alimentos dentro de loiça tapada. Mexa-os ou vire-os várias vezes.

O sabor próprio dos alimentos permanece inalterado. Por isso, não use muito sal ou especiarias.

Alimentos baixos cozinham mais depressa que alimentos altos. Por esta razão, distribua os alimentos tão uniformemente quando possível, no recipiente. Se possível, não sobreponha alimentos.

Depois de cozinhado, deixe o prato esperar 2 - 5 minutos, para uniformizar a temperatura.

	Quantidade	Potência de microondas Watt, duração em minutos	Notas
Frango inteiro, fresco sem miudezas	1500 g	600 W, 25-30 min.	Virar a meio do tempo.
Filetes de peixe, frescos	400 g	600 W, 8-13 min.	
Legumes, frescos	250 g	600 W, 6-10 min.	Cortar os legumes em pedaços do mesmo tamanho. Por cada 100 g de legumes, adicionar 1 a 2 colheres de sopa de água.
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Acompanhamentos, por ex., batatas	250 g	600 W, 8-11 min.	Cortar as batatas em pedaços do mesmo tamanho. Por cada 100 g, adicionar 1 a 2 colheres de sopa de água, mexer.
	500 g	600 W, 12-15 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
por ex., arroz	125 g	600 W, 4-6 min. + 180 W, 12-15 min.	Adicionar o dobro da água e utilizar um recipiente fundo.
	250 g	600 W, 7-9 min. + 180 W, 15-20 min.	
Sobremesas, por ex., pudim (instantâneo)	500 ml	600 W, 5-8 min.	Mexer bem o pudim 2 ou 3 vezes com as varas de bater.
Fruta, compota	500 g	600 W, 9-12 min.	

Sugestões para o micro-ondas

Não encontra qualquer indicação de regulação para a quantidade de alimentos preparados.

Prolongue ou reduza os tempos de cozedura de acordo com a seguinte fórmula:

Dobro da quantidade = quase o dobro do tempo

Metade da quantidade = metade do tempo

A comida ficou muito seca.

Da próxima vez regule um tempo de cozedura inferior ou seleccione uma potência de micro-ondas inferior. Tape a comida e adicione mais líquido.

Decorrido o tempo regulado, a comida ainda não está descongelada, quente ou cozinhada.

Regule um tempo superior. Quantidades maiores e alimentos mais espessos demoram mais tempo a cozinhar.

Decorrido o tempo de cozedura regulado, a refeição está cozida de mais nos bordos, mas no centro ainda não está pronta.

Mexa a refeição decorrido cerca de metade do tempo, e da próxima vez seleccione uma potência inferior e uma duração superior.

Após a descongelação a ave ou a carne estão cozinhadas nas extremidades, mas no centro ainda não descongelaram.

Da próxima vez seleccione uma potência de micro-ondas mais baixa. Vire várias vezes o produto a descongelar, caso se trate de grandes quantidades.

Carne, aves, peixe

Relativamente às tabelas

Temperatura e tempo de cozedura dependem da qualidade e quantidade do alimento. Por isso, na tabela estão indicadas amplitudes de temperatura. Tente, primeiro, com um valor inferior e da próxima vez, regule, se necessário, uma temperatura mais elevada.

Encontrará mais informações no capítulo “Conselhos para assar e grelhar”, a seguir às tabelas.

Recipiente

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

Recipientes de vidro quentes devem ser colocados sobre um pano de cozinha seco. Se estes recipientes forem colocados sobre uma superfície fria ou molhada, o vidro pode estalar e partir-se.

O recipiente pode aquecer bastante. Utilize pegas de cozinha para o retirar do forno.













Indicações sobre assar


Utilize uma assadeira alta para assar.

Verifique se a loiça cabe no interior do forno. Não deve ser demasiado grande.

Adicione à carne magra 2 a 3 colheres de sopa de líquido, aos estufados 8 a 10 colheres de sopa, conforme o tamanho.

Vire as peças de carne a meio do tempo de cozedura. Quando o assado estiver pronto, deverá repousar ainda 10 minutos no forno desligado e fechado. Deste modo, o suco da carne ficará melhor distribuído.

	Potência de micro-ondas Watt, Duração em minutos	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C, potência do grelhador	Notas
Carne de vaca estufada aprox. de 1000 g	–, 120 min.	1		150-170	Recipiente com tampa na grelha. Virar duas vezes.
Rosbife, rosa aprox. de 1000 g	180 W, 30-40 min.	1		250	Recipiente sem tampa. Virar a meio do tempo. No fim deixar repousar durante 10 minutos.
Carne de porco sem toucinho, aprox. 750 g, por ex., cachaço	180 W, 40-50 min.	1		220-240	Recipiente com tampa na grelha. Virar a meio do tempo.
Carne de porco com toucinho* aprox. 1,5 kg, por ex., espádua	600 W, 10 min. + –, 115-125 min.	1		180-200	Recipiente sem tampa. No fim deixar repousar durante 10 minutos. Não virar.
Lombo de porco, aprox. 1000 g	90 W, 55-65 min.	1		210-230	Recipiente com tampa. No fim deixar repousar durante 10 minutos.
Rolo de carne aprox. 1000 g	600 W, 10 min. + 180 W, aprox. 50 min.	1		190-210	Recipiente sem tampa na grelha. No fim deixar repousar durante 10 minutos.
Frango, inteiro aprox. 1000-1200 g	360 W, 25-35 min.	1		230-250	Recipiente com tampa na grelha. Colocar com a parte do peito virada para baixo. Vire decorridos $\frac{2}{3}$ do tempo.
Frango em partes, p. ex., quartos de frango aprox. de 800 g	360 W, 35-40 min.	1		170-190	Recipiente destapado na grelha. Colocar os pedaços com a parte da pele virada para cima. Não virar.
Pato 1500-1700 g	180 W, 60-80 min.	1		170-190	Tabuleiro universal. Virar duas vezes.
Peito de pato 2 pedaços cada 300-400 g	90 W, 18-22 min.	2**		3	Colocar com a parte da pele virada para baixo. Vire após 10 minutos.
Peito de ganso 2 pedaços cada aprox. 500 g	90 W, 20-25 min.	2**		210-230	Colocar com a parte da pele virada para baixo. Virar após aprox. 10 minutos.
Perna de ganso 4 pedaços aprox. 1500 g	180 W, 35-45 min.	2**		170-190	Virar após aprox. 20 minutos. Depois de virar furar a pele.

	Potência de micro-ondas Watt, Duração em minutos	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C, potência do grelhador	Notas
Ganso 3000-3500 g	180 W, 80-90 min.	1		170-190	Tabuleiro universal. Virar duas vezes.

* Na carne de porco fazer cortes no toucinho.

** Colocar a grelha no nível 2, inserir o tabuleiro universal no nível 1. deitar 50 ml de água no tabuleiro universal.

Indicações sobre grelhar


Faça os seus grelhados sempre com a porta do forno fechada e não realize pré-aquecimento.

Grelhe, se possível, peças com a mesma espessura, Os bifés devem ter pelo menos 2 a 3 cm. Deste modo, tostam de modo uniforme e mantêm-se suculentos. Os bifés só devem ser temperados com sal depois de grelhados.

Vire a peça a grelhar com uma pinça para grelhados. Se picar a carne com um garfo, esta perde sucos e fica seca.

As carnes escuras, por ex., de vaca, douram mais depressa que as carnes claras, de vitela ou porco. Mas, não se preocupe. As peças a grelhar de carne clara ou os filetes de peixe podem estar pouco dourados à superfície, mas o interior estará cozinhado e suculento.

A propósito: a resistência liga e desliga automaticamente. Isto é normal. A frequência com que isto acontece depende da potência do grelhador seleccionada.

	Quantidade	Peso	Nível	Grelhados planos 	Tempo de duração em minutos
Bifés com 2 - 3 cm de espessura	2 - 3 unidades	com aprox. 200 g cada	1+3**	Fase 3 Fase 3	1.º lado: aprox. 10 - 15 2.º lado: aprox. 5 - 10
Bifés do cachaço 2 - 3 cm de espessura	2 - 3 unidades	aprox. 120 g cada	1+3**	Fase 2 Fase 2	1.º lado: aprox. 15 - 20 2.º lado: aprox. 10 - 15
Salsichas para grelhar	4 - 6 unidades	aprox. 150 g cada	1+3**	Fase 3 Fase 3	1.º lado: aprox. 10 - 15 2.º lado: aprox. 5 - 10

	Quantidade	Peso	Nível	Grelhados planos	Tempo de duração em minutos
Lombos de peixe*	2 - 3 unidades	aprox. 150 g cada	1+3**	Fase 3 Fase 3	1.º lado: aprox. 10 - 12 2.º lado: aprox. 8 - 12
Peixe inteiro* por ex., trutas	2 - 3 unidades	aprox. 300 g cada	1+3**	Fase 2 Fase 2	1.º lado: aprox. 10 - 15 2.º lado: aprox. 10 - 15
Pão de forma	12 fatias		3	Fase 3 Fase 3	1.º lado: aprox. 4 - 6 2.º lado: aprox. 2 - 3
Pão de forma	4 fatias***		3	Fase 3 Fase 3	1.º lado: aprox. 5 - 6 2.º lado: aprox. 3 - 4

* Untar previamente a grelha com óleo.

** Coloque a grelha no nível 3 e o tabuleiro universal no nível 1.

*** Coloque as fatias de pão umas ao lado das outras, no centro da grelha.

Conselhos para assar e grelhar

Sobre o peso do assado não há quaisquer dados na tabela.

Escolha a indicação correspondente ao peso imediatamente mais baixo e prolongue o tempo.

Como verificar, se o assado está pronto.

Utilize um termómetro para carne (pode ser adquirido no comércio da especialidade) ou faça o «teste da colher». Com uma colher, faça pressão sobre o assado. Se o assado estiver rijo, isso significa que está pronto. Se ele ceder, isso significa que ainda é necessário mais algum tempo.

O assado tem bom aspecto, mas o molho está queimado.

Da próxima vez, escolha uma assadeira menor e adicione mais líquido.

O assado tem bom aspecto, mas o molho está claro e aguado.

Da próxima vez, escolha uma assadeira maior e adicione menos líquido.

Você ligou as micro-ondas. O assado não está bem passado.

Corte a carne. Prepare o molho no recipiente onde for assar a carne e coloque as fatias de carne no molho. Cozinhe a carne apenas com micro-ondas.

Da próxima vez, deverá ligar as micro-ondas logo de início. Utilizar o termómetro para carne e deixar repousar o assado pronto mais 10 minutos no forno.

Bolos e bolachas

Relativamente às tabelas

As indicações relativas ao tempo são válidas para o forno frio.

Temperatura e tempo de cozedura do bolo dependem da qualidade e quantidade de massa. Por isso, na tabela estão indicadas amplitudes de temperatura. Tente, primeiro, com um valor inferior e da próxima vez, regule, se necessário, uma temperatura mais elevada. Uma temperatura mais baixa permite obter um tostado mais uniforme.

Encontrará mais informações no capítulo “Conselhos para cozer bolos”, a seguir às tabelas.


Coloque sempre a forma para bolos no centro da grelha.

Formas para bolos













As mais adequadas são as formas pretas de metal.

Se cozinhar com microondas, deverá utilizar formas de vidro, cerâmica ou plástico. Estas têm de ser resistentes a temperaturas até 250 °C. Se utilizar este tipo de formas para bolos, os bolos ficam menos tostados.

Bolos	Recipiente	Nível	Potência de microondas, Watt	Tempo de duração em minutos	Tipo de aquecimento	Temperatura °C
Bolo de noz	Forma de mola	1	90 W	35-45		170-180
Tarte de fruta ou de queijo fresco batido, de massa quebrada*	Forma de mola	1	360 W	30-40		170-180
Bolos de frutos finos, de massa batida	Forma de buraco ou forma de mola	1	90 W	30-40		160-180


Bolos	Recipiente	Nível	Potência de microondas, Watt	Tempo de duração em minutos	Tipo de aquecimento	Temperatura °C
Bolos batidos, simples	Forma de buraco/ forma de bolo inglês	1	90 W	30-40		160-180

* Deixar os bolos arrefecer durante aproximadamente 20 minutos no forno.

Bolos	Recipiente	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração em minutos
Bolos batidos, finos (por ex. bolo de areia)*	Forma de buraco/forma de bolo inglês	1		150-170	60-80
Bases de tartes com paredes de massa quebrada	Forma de mola	1		180-200	30-40
Bases de tarte de massa batida	Forma para tarte de fruta	2		160-180	25-35
Bolo simples (pão-de-ló)	Forma de mola	1		170-180	30-40
Bolos com cobertura seca (massa batida)	Tabuleiro universal	2		170-180	25-35
Bolos com cobertura húmida por ex., massa levedada com pedaços de maçã	Tabuleiro universal	2		170-190	45-55
Trança levedada com 500 g de farinha	Tabuleiro universal	2		160-180	40-50
"Stollen" com 500 g de farinha	Tabuleiro universal	2		150-170	60-70
Pizza	Tabuleiro universal	1		210-230	30-40
Pão levedado, 1 kg** (pré-aquecer a 250 °C, 10 Min.)	Tabuleiro universal	2		250 + 180	10 20-30
"Wähe" (Pizza à moda da Suábia")	Tabuleiro universal	1		200-220	40-50
Tartes salgadas (por ex. quiche/tarte de cebola)	Forma de mola ou forma de quiche directamente na tabuleiro universal	1		180-200	55-65

* Deixar os bolos arrefecer durante aproximadamente 20 minutos no forno.

** Nunca deitar água directamente sobre o forno quente.

Biscoitos	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de duração em minutos
Bolachas	2		150-170	20-30

Biscoitos		Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de duração em minutos
Suspiros	Tabuleiro universal	2		80-100	90-110
Bolos de amêndoa	Tabuleiro universal	2		120-140	30-40
Massa folhada	Tabuleiro universal	2		180-200	35-45
Pãezinhos (por ex. de centeio)	Tabuleiro universal	2		200-220	20-30
"Choux"	Tabuleiro universal	2		210-230	35-45
Biscoitos	Tabuleiro universal	2		150-170	25-35

Sugestões de cozedura

Pretende fazer uma receita sua.	Oriente-se por um artigo de pastelaria parecido, que conste das tabelas de cozedura.
Como verificar se o bolo de massa batida está cozido.	Espete um pauzinho na parte mais alta do bolo, aproximadamente 10 minutos antes do fim do tempo de cozedura indicado. Se a massa não ficar colada ao pauzinho, o bolo está pronto.
O bolo desmancha-se.	Da próxima vez adicione menos líquido ou regule a temperatura da zona de cozedura para cerca de menos 10 Graus. Observe os tempos indicados de amassadura, na receita.
O bolo subiu muito no centro e menos nas extremidades.	Unte apenas a base da forma de mola. Depois de cozido, solte o bolo cuidadosamente com uma faca.
O bolo fica muito escuro.	Selecione uma temperatura mais baixa e deixe cozer o bolo durante mais tempo.
O bolo fica muito seco.	Faça pequenos orifícios com um palito no bolo pronto. Depois regue com o sumo de fruta ou a bebida alcoólica. Da próxima vez aumente a temperatura cerca de 10 graus e reduza os tempos de cozedura.
O pão ou o bolo (por ex., tarte de queijo) tem bom aspecto, mas no interior está pegadiço (aguado, raiado de estrias).	Da próxima vez, adicione menos um pouco de líquido e deixe cozer o bolo a uma temperatura inferior, durante mais tempo. No caso de bolos com cobertura succulenta, coza primeiro a base, cubra-a com amêndoas ou pão ralado e adicione então a cobertura. Observe as receitas e tempos de cozedura.

O bolo não se solta ao virar.

Deixe arrefecer o bolo depois de cozido, durante 5 a 10 minutos, assim ele solta-se mais facilmente da forma. Caso, mesmo assim, o bolo não se solte, passe cuidadosamente uma faca pela extremidade. Vire novamente o bolo e cubra a forma repetidamente com um pano húmido e frio. Da próxima vez, unte bem a forma e polvilhe com pão ralado.

Mediu a temperatura da zona de cozedura com o seu próprio termómetro, tendo constatado uma diferença.

A temperatura da zona de cozedura é medida pelo fabricante, com uma grelha de ensaio, de acordo com o tempo determinado, no centro da zona de cozedura. Qualquer loiça e acessórios têm influência no valor medido, constatando-se sempre uma diferença ao fazer medições próprias.

Entre a forma e a grelha são geradas faíscas.

Verifique se a forma está limpa exteriormente. Mude a posição da forma no forno. Se isto não ajudar, continue a cozedura sem o micro-ondas. Neste caso o tempo de cozedura é prolongado.

Conselhos para poupar energia

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

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

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

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





Pratos no forno, gratinados, tostas

A tabela é válida para a introdução dos alimentos no forno frio.

Coloque o soufflé num recipiente próprio para ir ao micro-ondas sobre a grelha.

Para soufflés e gratinados utilize um recipiente grande e raso. Em recipientes pequenos e fundos, os alimentos demoram mais tempo a cozinhar e ficam mais escuros por cima.

Os soufflés e gratinados devem permanecer mais 5 minutos dentro do forno, depois de este ser desligado.

Prato	Quantidade	Recipiente	Nível	Microondas, Watt	Tempo de duração em minutos	Tipo de aquecimento	Temp. °C Grelhador
Soufflés doces (por ex., soufflé de queijo fresco batido com fruta)	aprox. 1500 g	Forma de soufflé rasa 4-5 cm	1	360 W	25-35		140-160
Soufflés salgados com ingredientes cozinhados (por ex., soufflé de massa)	aprox. 1000 g	Forma de soufflé rasa 4-5 cm	1	600 W	20-25		150-170
Soufflés salgados com ingredientes crus (por ex., gratinado de batata)	aprox. 1100 g	Forma de soufflé rasa	1	600 W	20-25		180-200
Gratinar tostas*	2-4 fatias	Tabuleiro universal	2	Consoante o recheio: 180 W	8-10		Nível 3

* Pré-tostar pão de forma

Alimentos cozinhados e ultracongelados

Observe as indicações do fabricante na embalagem.

A tabela é válida para a introdução dos alimentos no forno frio.

Prato		Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração, minutos
Strudel com recheio de fruta	Tabuleiro universal	2		200-220	30-40
Batatas fritas	Tabuleiro universal	2		220-230	20-25
Pizza	Tabuleiro universal	1		180-200	20-25
Pizza-Baguete	Tabuleiro universal	1		180-190	15-20
Croquetes de batata	Tabuleiro universal	2		200-220	25-35
Batatas salteadas	Tabuleiro universal	2		200-220	25-35

Acrilamida nos alimentos

Actualmente, os investigadores ainda não chegaram a qualquer conclusão sobre a nocividade da acrilamida. O presente folheto informativo foi elaborado com base nos conhecimentos obtidos com os estudos realizados até à data.

Como aparece a acrilamida?

A acrilamida não aparece nos alimentos por migração de resíduos do exterior, formando-se, sim, no próprio alimento durante a sua preparação, desde que o mesmo contenha hidratos de carbono e proteínas. Embora ainda não se possua certezas absolutas sobre a forma exacta como isto ocorre, sabe-se que a quantidade de acrilamida no produto é fortemente influenciada por:

- temperaturas altas
- um baixo teor de água no alimento
- produtos muito tostados.

Quais os produtos afectados?

Os produtos susceptíveis de conterem percentagens elevadas de acrilamida são sobretudo aqueles que contêm batata e cereais cozinhados a alta temperatura como, por ex.:

batatas fritas e batatas fritas de pacote, torradas, pãezinhos, pão, produtos de pastelaria fina de massa tenra (biscoitos, broas de mel, biscoitos crocantes).

O que pode fazer

Pode evitar taxas levadas de acrilamida ao fazer bolos, fritar e grelhar os alimentos. A aid¹ e o BMVEL² publicaram algumas recomendações a este respeito:

Em geral:

Reduzir o mais possível o tempo de cozedura.

“Dourado em vez de carbonizado” - evitar consumir produtos muito tostados ou queimados.

Quanto maior e mais grosso for o produto a ser cozinhado, menor é a quantidade de acrilamida formada.

Fazer bolos:

Temperatura máxima com ar quente circulante, no máx. 180 °C.

Bolachas: com ar quente circulante, não exceda 170 °C. A utilização de ovos ou de gema de ovo para preparar a massa reduz a formação de acrilamida.

Distribuir as batatas preparadas no forno o mais uniformemente possível no tabuleiro, se possível numa única camada. A preparação simultânea de pelo menos 400 g evita que as batatas sequem rapidamente.

¹ Brochura informativa da aid “Acrylamid”, publicada pela aid e pelo BMVEL (Ministério Federal de Protecção do Consumidor, Alimentação e Agricultura), edição 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

² Comunicado de imprensa 365 do BMVEL de 4.12.2002, Internet:<http://www.verbraucherministerium.de>.

Refeições de teste

A qualidade e o funcionamento dos aparelhos de microondas são testados por Institutos de Ensaio, com a ajuda destas refeições.

Em conformidade com as normas EN 60705, IEC 60705
DIN 44547 e EN 60350



Descongelar com microondas


Prato	Potência de microondas Watt, Tempo de duração em minutos	Notas
Carne	180 W, 7 + 90 W, 7-10	Coloque a forma Pyrex Ø 22 cm na grelha, no nível 1. Após aprox. 13 minutos retire a carne descongelada.

Cozinhar com microondas

Prato	Potência de microondas Watt, Tempo de duração em minutos	Notas
Gemada	360 W, 20 + 180 W, 20-25	Coloque a forma Pyrex na grelha, no nível 1.
Bolo simples	600 W, 8-10	Coloque a forma Pyrex Ø 22 cm na grelha, no nível 1.
Rolo de carne	600 W, 20-25	Coloque a forma Pyrex na grelha, no nível 1.

Cozinhar em combinação com microondas

Prato	Potência de microondas Watt, Tempo de duração em minutos	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Notas
Gratinado de batata	600 W, 20-25		170-190	Coloque a forma Pyrex Ø 22 cm na grelha, no nível 1.
Bolos	180 W, 15-20		180-200	Coloque a forma Pyrex Ø 22 cm na grelha, no nível 1.








Prato	Potência de microondas Watt, Tempo de duração em minutos	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Notas
Frango*	360 W, 25-30		200-220	Vire após 15 minutos.

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

Em conformidade com a norma DIN 44547 e EN 60350

Cozer bolos


A tabela é válida para a introdução dos alimentos no forno frio.

	Recipientes e indicações	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Duração da cozedura em minutos
Biscoitos	Tabuleiro universal	2		160-180	20-30
				150-170	20-30
Bolinhos*	Tabuleiro universal	2		170-190	20-30
				150-170	20-30
Pão-de-ló	Forma de mola na grelha	1		170-190	30-40
Biscoitos de massa levedada	Tabuleiro universal	2		170-190	45-55
Bolo de maçã	Forma de mola de folha de Flandres Ø 20 cm directamente na tabuleiro universal	1		200-220	70-90

* Pré-aquecer o forno durante 5 minutos.

Grelhar

A tabela é válida para a introdução dos alimentos no forno frio.

Prato	Acessórios	Nível	Grelhador 	Tempo de duração, minutos
Tostar	Grelha	3	3	5-8
Hamburguer 12 unidades*	Grelha e tabuleiro universal	3 1	3	30

* Virar decorridos $\frac{2}{3}$ do tempo.

