

Para que cozinhar seja tão agradável como comer,

leia o presente manual de instruções. Assim poderá aproveitar todas as vantagens técnicas do seu fogão.

Obterá informações importantes sobre a segurança. Passará a conhecer as várias peças do seu novo fogão. E irá aprender a efectuar a respectiva regulação passo a passo. É muito simples.

Nas tabelas irá encontrar os valores de regulação e os níveis do tabuleiro para muitos pratos correntes. Foi tudo testado no nosso estúdio de cozinha.

Se, por acaso, surgir alguma anomalia, aqui encontrará informações sobre como eliminar pequenas anomalias.

O manual tem um índice pormenorizado, o qual proporciona uma fácil orientação.

Bom apetite.

Manual de instruções

HBC 84K5.3

pt

9000 325 343

Índice

Indicações de segurança	5
Antes da montagem	5
Indicações para a sua segurança	5
Indicações para a utilização do microondas	7
Causas de danos	9
O seu novo aparelho	11
Painel de comandos	11
Teclas e visor	12
Selector de temperatura	13
Selector de funções	13
Interior do forno	14
Acessórios	14
Antes da primeira utilização	17
Acertar as horas	17
Aquecer o forno	17
Limpar os acessórios	17
Regular o forno	18
Tipo de aquecimento e temperatura	18
O microondas	19
Recomendações sobre os recipientes	19
Potências de microondas	20
Regular o microondas	20
Funcionamento combinado do microondas ...	21
Regular o funcionamento combinado do microondas	22
Sequência de funcionamento 1,2,3	23
Regular a sequência de funcionamento	23

Índice

Automático de programas	24
Regular	24
Descongelar e cozinhar com o automático de programas	26
Regular funções de tempo	31
Despertador	31
Tempo de duração	32
Hora de conclusão	34
Horas	35
Segurança para crianças	36
Alterar as regulações base	37
Desligar automático	38
Manutenção e limpeza	39
Produtos de limpeza	40
Limpeza dos vidros	42
Limpeza da cobertura de vidro	44
Uma anomalia, que fazer?	46
Tabela de avarias	46
Substituir a lâmpada do forno	48
Substituir o vedante da porta	49
Serviço de Assistência Técnica	51
Conselhos energéticos e ambientais	52
Poupança energética	52
Eliminação ecológica	52

Índice

Testado para si no nosso estúdio de cozinha . .	53
Descongelar, aquecer e cozinhar com microondas	53
Sugestões para o micro-ondas	60
Bolos e artigos de pastelaria	61
Conselhos para fazer bolos	64
Assar e grelhar	65
Conselhos para assar e grelhar	74
Soufflés, gratinados, tostas	74
Produtos pré-confeccionados	76
Refeições de teste	77
Acrilamida nos alimentos	80

Indicações de segurança

Leia atentamente 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 as instruções de montagem. Se passar o aparelho a outra pessoa, junte os manuais de instruções.

Antes da montagem

Danos de transporte

Examine o aparelho depois de o tirar da embalagem. Se detectar danos de transporte, não deve ligar o aparelho.

Ligação à corrente eléctrica

O aparelho deve ser ligado exclusivamente por técnicos devidamente autorizados. Os danos causados por uma ligação que não respeite as condições deste manual não serão abrangidos pela garantia.

Instalação e ligação

Por favor, siga as instruções de montagem específicas.

Indicações para a sua segurança

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

Adultos e crianças não devem utilizar o aparelho sem supervisão

- se sofrerem de incapacidade física ou mental ou
- se não possuírem ainda os conhecimentos e a experiência requeridos.

Nunca permita que crianças brinquem com o aparelho.

Interior do forno quente

Perigo de queimaduras!

Nunca toque nas superfícies quentes de aparelhos de aquecimento e de cozinhar, nem nas superfícies quentes no interior do forno ou nas resistências. Abra a porta do forno com cuidado. Pode sair vapor quente. Mantenha sempre as crianças afastadas do aparelho.

Perigo de incêndio!

Nunca guarde objectos inflamáveis no interior do forno.

Nunca abra a porta do forno se for visível fumo no interior do aparelho. Desligue o aparelho. Retire a ficha da tomada ou desligue o fusível na caixa de fusíveis.

Perigo de curto-circuito!

Nunca entale os cabos de ligação de aparelhos eléctricos na porta quente do forno. O isolamento do cabo pode derreter.

Perigo de queimaduras!

Nunca prepare pratos contendo grandes quantidades de bebidas com alto teor de álcool. Os vapores do álcool podem incendiar-se no interior do forno. Utilize apenas pequenas quantidades de bebidas com alto teor de álcool e abra a porta do forno com cuidado.

Acessórios quentes

Perigo de queimaduras!

Utilize sempre pegas para retirar os acessórios quentes do aparelho.

Porta do forno ou vedante da porta danificados

Perigo de danos graves para a saúde!

Nunca utilize o aparelho se a porta do forno ou o vedante da porta estiverem danificados. Podem ocorrer fugas de energia de microondas. Só volte a utilizar o aparelho depois de este ter sido reparado.

Superfícies enferrujadas

Perigo de danos graves para a saúde!

Em caso de limpeza deficiente, a superfície do aparelho pode enferrujar com o decorrer do tempo. Podem ocorrer fugas de energia de microondas. Limpe o aparelho com regularidade.

Caixa do aparelho aberta

Perigo de choque eléctrico!

Nunca remova a caixa. O aparelho trabalha com alta tensão.

Perigo de danos graves para a saúde!

Nunca remova a caixa. É ela que previne as fugas de energia de microondas.

Ambiente quente ou húmido

Perigo de curto-circuito!

Nunca exponha o aparelho a temperaturas elevadas ou à humidade.

Reparações indevidas

Perigo de choque eléctrico!

As reparações indevidas são perigosas. Só os técnicos especializados do nosso Serviço de Assistência Técnica estão autorizados a fazer reparações e a substituir cabos danificados.

Se o aparelho estiver avariado, desligue o fusível na caixa de fusíveis ou retire a ficha da tomada. Contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Indicações para a utilização do microondas

Preparação de alimentos

Perigo de incêndio!

Utilize o microondas exclusivamente para a preparação de alimentos. Outras utilizações podem ser perigosas e originar danos.

Por exemplo, chinelos e almofadas de grãos ou de cereais aquecidos podem incendiar-se ainda horas mais tarde.

Recipientes

Perigo de ferimento!

Recipientes de porcelana ou cerâmica podem ter perfurações muito finas 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.

Nunca utilize recipientes que não sejam adequados para microondas.

Perigo de queimaduras!
Os alimentos quentes podem aquecer o recipiente.
Utilize sempre pegas para retirar os recipientes ou acessórios do interior do forno.

Potência e tempo de microondas

Perigo de incêndio!
Nunca regule uma potência ou um tempo de microondas demasiado elevados. Os alimentos podem incendiar-se e danificar o aparelho. Siga as indicações deste manual de instruções.

Embalagens

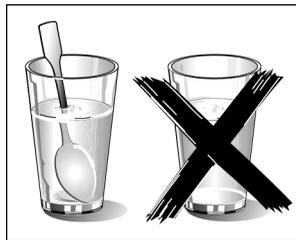
Perigo de incêndio!
Nunca aqueça refeições dentro de embalagens próprias para manter os alimentos quentes.

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

Perigo de queimaduras!
No caso de alimentos embalados hermeticamente, a embalagem pode rebentar. Respeite as indicações da embalagem.

Bebidas

Perigo de queimaduras!
Durante o aquecimento de líquidos, pode ocorrer uma ebulição retardada, ou seja, o líquido pode alcançar o ponto de ebulição sem que surjam as típicas bolhas de vapor. Basta abanar ligeiramente o recipiente para fazer com que o líquido quente entre, de repente, em ebulição ou salpique.
Ao aquecer líquidos, coloque sempre uma colher no recipiente. Evitará assim a ebulição retardada.



Perigo de explosão!
Nunca aqueça bebidas em recipientes fechados.
Nunca aqueça demasiado as bebidas alcoólicas.

Comida para bebés

Perigo de queimaduras!

Nunca aqueça comida para bebés em recipientes fechados. Retire sempre a tampa ou a teta.

Após o aquecimento, mexa ou agite bem, de modo a distribuir uniformemente o calor.

Antes de dar o alimento à criança, verifique a temperatura.

Alimentos com casca ou pele

Perigo de queimaduras!

Nunca coza ovos com a casca. Nunca aqueça ovos cozidos. Podem explodir. Isto aplica-se também a mariscos e crustáceos.

Para aquecer ovos estrelados ou escalfados, pique primeiro a gema.

Quando aquecer alimentos com casca ou pele rija, tais como, maçãs, tomates, batatas ou salsichas, a pele pode rebentar. Antes de os aquecer, pique a casca ou a pele.

Secar alimentos

Perigo de incêndio!

Nunca seque alimentos no microondas.

Alimentos com baixo teor de água

Perigo de incêndio!

Nunca descongele ou aqueça alimentos com baixo teor de água, tais como, pão, a uma potência demasiado elevada ou durante muito tempo.

Óleo alimentar

Perigo de incêndio!

Nunca aqueça exclusivamente óleo alimentar no microondas.

Causas de danos

Tabuleiro, folha de alumínio ou recipientes no chão do forno

Não coloque tabuleiros ou recipientes no chão do forno. Não forre o chão do forno com folha de alumínio.

Pode causar uma acumulação de calor, influenciar os tempos de cozedura e de assadura e danificar o esmalte.

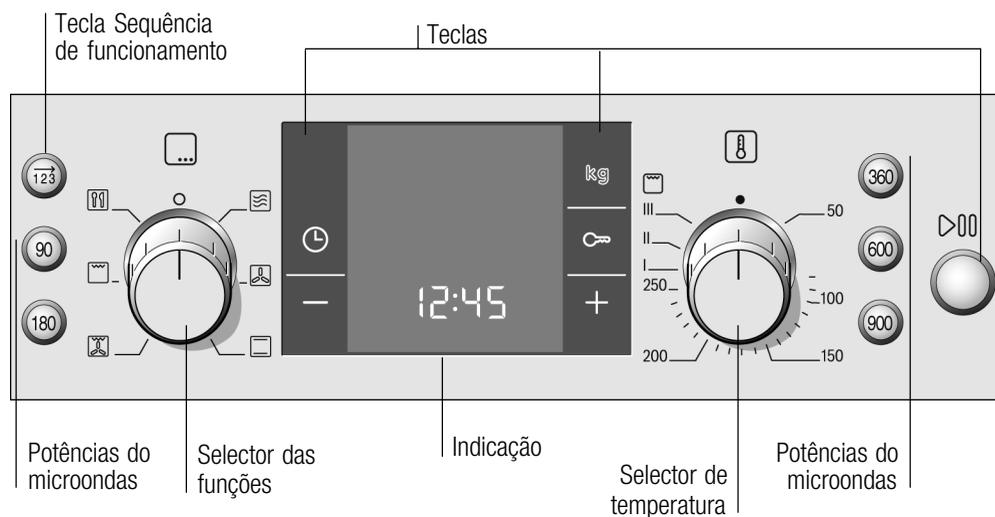
Formas de alumínio	Não coloque formas de alumínio no interior do aparelho. As faíscas causadas podem danificar o aparelho.
Água no forno quente	Nunca deite água no forno quente. Provoca vapor de água. A mudança de temperaturas pode danificar o esmalte.
Alimentos húmidos	Não guarde alimentos húmidos no forno fechado durante muito tempo. Podem danificar o esmalte. Não guarde alimentos no aparelho, pois podem provocar corrosão.
Sumo de fruta	Se estiver a preparar bolos de fruta muito sumarentos, não encha demasiado o tabuleiro universal. O sumo de fruta que pingar do tabuleiro universal deixará marcas impossíveis de remover.
Arrefecimento com porta do aparelho aberta	Deixe sempre o forno arrefecer com a porta fechada. Não entale nada na porta do aparelho. Mesmo que a porta esteja apenas entreaberta, as frentes dos móveis contíguos podem ser danificadas com o tempo.
Vedante do forno muito sujo	Muita sujidade no vedante pode impedir que a porta do aparelho feche correctamente durante o funcionamento. As frentes dos móveis contíguos podem ser danificadas. Mantenha o vedante do forno sempre limpo.
Utilização da porta do aparelho como assento	Não se apoie nem sente na porta do aparelho aberta. Não pouse recipientes ou acessórios na porta do aparelho.
Transporte do aparelho	Não levante ou carregue o aparelho pelo puxador da porta. O puxador da porta não aguenta o peso do aparelho e pode partir-se.
Funcionamento do microondas sem alimentos	Ligue o microondas apenas quando ele contiver alimentos. O aparelho pode ser sobrecarregado se trabalhar sem alimentos. Os testes rápidos aos recipientes constituem uma excepção (<i>consulte as indicações relativas aos recipientes</i>).

O seu novo aparelho

Nesta secção, apresentamos-lhe o seu novo aparelho. Explicamos-lhe o painel de comandos e cada um dos elementos de comando. Obterá informações sobre o interior do aparelho e os acessórios.

Painel de comandos

Aqui obtém uma visão geral do painel de comandos. Conforme o tipo de aparelho, os pormenores podem ser diferentes.



Manípulos dos selectores

Os manípulos dos selectores são rebaixáveis. Para engatar e desengatar o manípulo do selector, pressione a posição "zero" do mesmo.

Teclas

Por baixo de cada uma das teclas existem sensores. Não precisa de pressionar com força. Apenas é necessário tocar no respectivo símbolo.

Excepção: a tecla Sequência de funcionamento e as teclas para as potências do microondas são teclas normais.

Teclas e visor

As teclas permitem-lhe regular diversas funções.
O visor permite-lhe ler os valores regulados.

Tecla	Utilização
 123	Seleccionar a sequência de funcionamento
90	Seleccionar a potência de microondas de 90 W
180	Seleccionar a potência de microondas de 180 W
360	Seleccionar a potência de microondas de 360 W
600	Seleccionar a potência de microondas de 600 W
900	Seleccionar a potência de microondas de 900 W
 Quilograma	Seleccionar os quilogramas para os programas.
 Funções de tempo	Seleccionar o alarme  , o tempo de duração  , a hora de fim de cozedura  e as horas  .
 Fecho de segurança para crianças	Bloquear e desbloquear o painel de comandos.
- Menos	Reduzir os valores de regulação.
+ Mais	Aumentar os valores de regulação.
 Início/pausa	Premir brevemente = Iniciar/parar o funcionamento Premir prolongadamente = Interromper o funcionamento

A função de tempo seleccionada é apresentada entre parêntesis [] junto do símbolo correspondente.
Excepção: No caso das horas, o símbolo  acende-se apenas quando as altera.

Selector de temperatura

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

Posição		Significado
●	Posição inicial	O forno não aquece.
50-250	Amplitude de temperatura	A temperatura no forno em °C.
I, II, III	Níveis de potência do grelhador	Os níveis de potência do grelhador  I = Nível 1, fraco II = Nível 2, médio III = Nível 3, forte

Até o forno atingir a temperatura regulada, o símbolo  permanece aceso na indicação. Quando está a grelhar, o símbolo não se acende.

Selector de funções

Com o selector de funções é regulado o tipo de aquecimento.

Posição		Utilização
○	Posição inicial	O forno está desligado.
	Modo microondas	Para regular as potências do microondas.
	Ar quente circulante	Para cozer bolos de massa batida em formas num único nível.
	Calor superior/inferior	Para cozer e assar num único nível. Principalmente adequado para bolos com cobertura húmida (p.ex., tarte de queijo).
	Grelhar com ar circulante	Para aves e peças de carne grandes.
	Grelhador	Para grandes quantidades de peças pequenas e planas (p.ex., bifes, salsichas).
	Programas	5 programas de descongelação 15 programas de cozedura O tipo de aquecimento e o tempo de duração dependem do peso.

Interior do forno

Ventoinha de arrefecimento

O seu aparelho dispõe de uma ventoinha de arrefecimento.

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

Atenção! Não tape as saídas de ventilação. Caso contrário, o forno pode sobreaquecer.

Após a utilização, a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar durante algum tempo.

Notas:

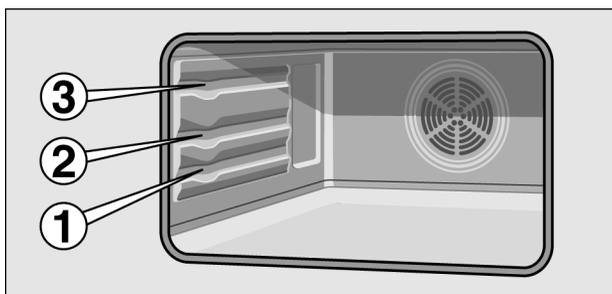
Durante o funcionamento do microondas, o aparelho permanece frio. Apesar disso, a ventoinha de arrefecimento liga-se. A ventoinha pode continuar a trabalhar, mesmo depois de o microondas se ter desligado.

Poderá surgir água de condensação na janela da porta, nas paredes interiores e no chão do aparelho. Isso é normal e não afecta o funcionamento das microondas. Remova a água de condensação depois de cozinhar.

A lâmpada no interior do aparelho só se liga depois de premir a tecla .

Acessórios

Os acessórios podem ser introduzidos no forno em 3 níveis diferentes.



Quando o acessório aquece pode ficar deformado. Mas logo que tenha arrefecido, a deformação desaparece e não tem qualquer influência na função.

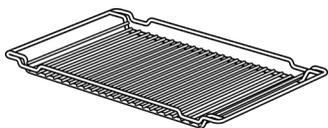
Poderá adquirir os acessórios junto dos Serviços de Assistência Técnica ou nas lojas da especialidade. Indique a referência HEZ/HMZ.



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.



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 .

Acessórios especiais

Poderá adquirir acessórios especiais no Serviço de Assistência Técnica ou numa loja especializada. Nos nossos catálogos ou na Internet, encontrará uma vasta oferta de acessórios para o seu forno. A disponibilidade e as condições de encomenda on-line dos acessórios especiais variam de um país para o outro. Por favor, consulte os documentos de venda.

HEZ861000 Tabuleiro esmaltado

Para bolos e bolachas.

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

HEZ863000 Tabuleiro de vidro

para assados grandes, bolos sumarentos, soufflés e gratinados. Funciona como protecção contra salpicos quando a carne é grelhada directamente sobre a grelha. Para este efeito, introduza o tabuleiro de vidro no nível 1. O tabuleiro de vidro também pode ser utilizado como superfície de apoio no funcionamento com microondas.

HMZ21GB Assadeira de vidro

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

Artigos do Serviço de Assistência Técnica

No Serviço de Assistência Técnica, numa loja especializada ou nas lojas on-line disponibilizadas para cada país, poderá adquirir os produtos de manutenção e de limpeza bem como outros acessórios adequados para os seus electrodomésticos. Indique sempre o número de artigo correspondente.

Toalhas de limpeza para superfícies em aço inox
N.º de artigo 311134

Previne o depósito de sujidade. As toalhas impregnadas com um óleo especial garantem uma óptima protecção das superfícies de aparelhos em aço inox.

Gel de limpeza para fornos e grelhadores
N.º de artigo 463582

Para limpar o interior do forno. O gel é inodoro.

Pano de microfibras com estrutura de favos
N.º de artigo 460770

Adequado especialmente para a limpeza de superfícies sensíveis, como p. ex. vidro, vitrocerâmica, aço inox ou alumínio. Numa única passagem, o pano de microfibras remove sujidades aguadas ou gordurosas.

Dispositivo de segurança da porta
N.º de artigo 612594

Para evitar que crianças abram a porta do forno. Dependendo do tipo de porta do aparelho, o dispositivo pode ter que ser aparafusado de maneira diferente. Respeite o folheto que acompanha o dispositivo de segurança da porta.

Antes da primeira utilização

Neste capítulo encontrará informações acerca dos passos que deve seguir antes de preparar pela primeira vez refeições no seu forno.

Antes de começar a cozinhar, leia o capítulo *Indicações de segurança*.

Acertar as horas

Depois de o aparelho ter sido ligado à corrente, acendem no visor o símbolo  e quatro zeros. Acerte as horas.

1. Prima a tecla .
No visor aparece a hora 12:00.
2. Regule as horas com a tecla **+** ou **-**.

Após alguns segundos, as horas definidas são aceites.

Aquecer o forno

A fim de eliminar o cheiro a novo, aqueça o forno fechado e vazio. Para melhores resultados, escolha o programa de calor superior/inferior  e aqueça o forno a 240 °C durante 1 hora.

Verifique se não se encontram resíduos da embalagem no interior do forno.

1. Regule o calor superior/inferior  com o selector de funções.
2. Com o selector de temperatura ajuste 240 °C.
3. Prima a tecla .

Desligue o forno passada uma hora, rodando o selector de funções para a posição inicial.

Limpar os acessórios

Antes da primeira utilização, limpe cuidadosamente os acessórios com água quente com detergente e um pano macio.

Regular o forno

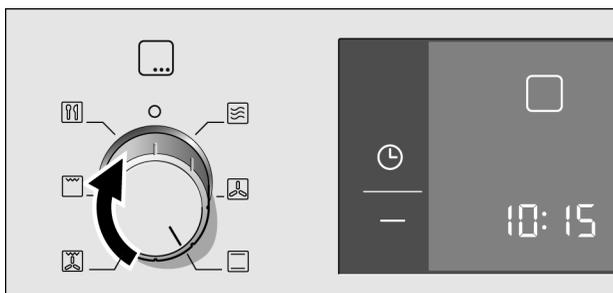
Existem várias possibilidades de regular o seu forno. No presente capítulo iremos explicar como regular o tipo de aquecimento e a temperatura ou potência do grelhador pretendidos.

Para preparar a sua refeição, pode regular no forno o tempo de duração e a hora de conclusão. Por favor, consulte o capítulo *Regular funções de tempo*.

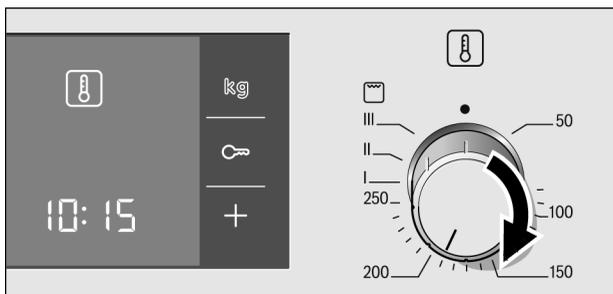
Tipo de aquecimento e temperatura

Exemplo na imagem: Calor superior/inferior a 190 °C.

1. Regule o tipo de aquecimento com o selector de funções.



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



3. Prima a tecla $\triangleright \square$.
O forno começa a aquecer.

Rode o selector de funções para a posição inicial.

Poderá a qualquer altura modificar o tipo de aquecimento e a temperatura ou potência do grelhador, com o respectivo selector.

Desligar o forno

Alterar regulações

O microondas

As microondas são transformadas em calor nos alimentos. Pode utilizar o microondas sozinho ou combinado com outro tipo de aquecimento. Receberá informações sobre os recipientes e pode consultar como deve regular o microondas.

Nota

No capítulo *Testado para si no nosso estúdio de cozinha* encontrará exemplos de como descongelar, aquecer e cozinhar com o microondas.

Recomendações sobre os recipientes

Recipientes adequados

São adequados os recipientes resistentes ao calor, de vidro, vitrocerâmica, porcelana, cerâmica ou plástico termorresistente. Estes materiais são permeáveis às 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 são adequados os recipientes metálicos. O metal não é permeável às microondas. Os alimentos permanecem frios em recipientes metálicos fechados.

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

Teste de louça

Nunca ligue o microondas sem alimentos no interior. A única excepção é o teste de louça a seguir indicado.

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

Coloque o recipiente vazio dentro do aparelho durante ½ a 1 minuto à potência máxima. Vá verificando a temperatura. O recipiente deve estar frio ou morno. Se aquecer ou produzir faíscas não é adequado.

Potências de microondas

As teclas permitem-lhe regular a potência de microondas pretendida.

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

Quando premir uma tecla, a potência seleccionada acende.

Nota

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

Regular o microondas

Exemplo: Potência do microondas 600 W, tempo de duração 17 minutos.

1. Coloque o selector de funções em .
2. Prima a tecla da potência de microondas que pretende utilizar.
A potência 600 W está acesa e é mostrada uma sugestão para o tempo de duração.
3. Com a tecla **+** ou **-**, regule o tempo de duração.
4. Prima a tecla .

O aparelho entra em funcionamento. O tempo de duração começa a decrescer de forma visível.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. O funcionamento do microondas terminou. Rode o selector de funções para a posição inicial. Pode anular o sinal sonoro antecipadamente com a tecla .

Abrir a porta do forno a meio da cozedura

O funcionamento é interrompido. Depois de fechar a porta, prima brevemente a tecla . O funcionamento é retomado.

Alterar o tempo de duração

É possível a qualquer altura. Altere o tempo de duração com a tecla **+** ou **-**.

Alterar a potência de microondas

Prima a tecla da nova potência de microondas. Regule o tempo de duração com a tecla **+** ou **-** e inicie novamente o microondas.

Cancelar o funcionamento

Mantenha a tecla  premida durante 4 segundos ou rode o selector de funções para a posição zero.

Notas

Ao colocar o selector de funções na posição , acende-se sempre a potência de microondas mais elevada como valor sugerido.

Se abrir a porta do aparelho a meio da cozedura, a turbina pode continuar a funcionar.

Funcionamento combinado do microondas

Neste modo, está em funcionamento um tipo de aquecimento em simultâneo com o microondas. Assim poderá preparar, p.ex., um rolo de carne picada. Se ligar adicionalmente o microondas, o rolo de carne coze mais depressa.

Pode ligar qualquer potência do microondas. Excepção: 900 Watt.

Tipos de aquecimento adequados

-  Ar quente circulante
-  Calor superior/inferior
-  Grelhar com ar circulante
-  Grelhador

Regular o funcionamento combinado do microondas

Exemplo: Microondas 360 W, 17 minutos e ar quente  190 °C.

1. Regule o tipo de aquecimento com o selector de funções e a temperatura com o selector de temperatura.
2. Prima a tecla da potência de microondas que pretende utilizar.
Aparece uma sugestão para o tempo de duração.
3. Com a tecla **+** ou **-**, regule o tempo de duração.
4. Prima a tecla .
O aparelho liga. O tempo de duração começa a decrescer de forma visível.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. O funcionamento combinado terminou. Pode anular o sinal sonoro antecipadamente com a tecla .

Abrir a porta do forno a meio da cozedura

O funcionamento é interrompido. Depois de fechar a porta prima novamente a tecla , o funcionamento continua.

Interromper o funcionamento

Prima brevemente a tecla . O forno encontra-se em modo de pausa. Prima novamente , o forno continua a funcionar.

Alterar o tempo de duração

É possível a qualquer altura. Altere o tempo de duração com a tecla **+** ou **-**.

Alterar a potência do microondas

Prima a tecla para a nova potência de microondas. Regule o tempo de duração com a tecla **+** ou **-**. Prima a tecla .

Cancelar o funcionamento

Mantenha a tecla  premida durante cerca de 4 segundos ou rode novamente o selector de funções e o selector de temperatura para a posição zero.

Sequência de funcionamento 1,2,3

Com a sequência de funcionamento, pode regular até três sequências diferentes de potências e tempos de microondas e iniciá-las de seguida.

Recipientes

Utilize sempre recipientes resistentes ao calor que possam ir ao microondas.

Regular a sequência de funcionamento

Regule um tempo de duração para cada passo da sequência de funcionamento.

1. Rode o selector de funções para .
2. Prima a tecla $\overrightarrow{123}$.
No visor aparece o $\overrightarrow{1}$ para o primeiro passo da sequência de funcionamento.
3. Regule a primeira potência de microondas e o tempo de duração.
4. Prima a tecla $\overrightarrow{123}$.
Aparece o $\overrightarrow{2}$ para o segundo passo da sequência de funcionamento.
5. Regule a segunda potência de microondas e o tempo de duração.
6. Prima a tecla $\overrightarrow{123}$.
Aparece o $\overrightarrow{3}$ para o terceiro passo da sequência de funcionamento.
7. Regule a terceira potência de microondas e o tempo de duração.
8. Prima a tecla $\triangleright 000$.

O aparelho entra em funcionamento. O primeiro passo da sequência de funcionamento aparece no visor. O tempo de duração começa a decrescer de forma visível.

O tempo de duração terminou

Ouve-se um sinal sonoro. A sequência de funcionamento terminou. Pode anular o sinal sonoro antecipadamente com a tecla \ominus .

Alterar a regulação

Só é possível efectuar uma alteração antes de o aparelho iniciar o funcionamento. Prima a tecla $\overrightarrow{123}$ as vezes necessárias até aparecer o número do passo da sequência de funcionamento. Altere a regulação.

Abrir a porta do forno a meio da cozedura

O funcionamento é interrompido. Depois de fechar a porta, prima novamente a tecla $\triangleright 00$. O funcionamento é retomado.

Interromper o funcionamento

Prima brevemente a tecla $\triangleright 00$. O forno encontra-se em modo de pausa. Prima $\triangleright 00$ novamente e o aparelho retoma o seu funcionamento.

Cancelar o funcionamento

Mantenha tecla $\triangleright 00$ premida durante cerca de 4 segundos ou rode o selector de funções para a posição zero.

Consultar o tempo de duração

Prima a tecla \ominus uma vez.

Nota

Também é possível combinar um tipo de aquecimento com a sequência de funcionamento. Regule primeiro o tipo de aquecimento.

Automático de programas

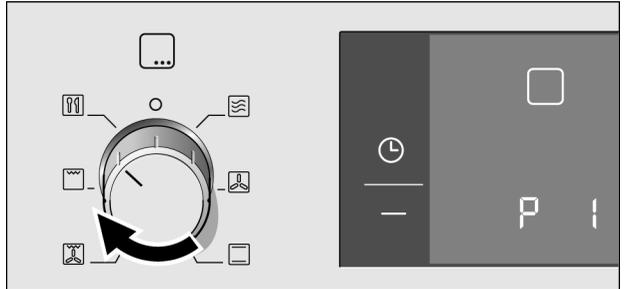
Com o automático de programas pode facilmente preparar refeições. Basta seleccionar o programa e introduzir o peso do alimento. O automático de programas encarrega-se da regulação óptima. Tem à sua escolha 20 programas diferentes.

Regular

Se seleccionou um programa, regule o forno. O selector de temperatura tem de estar na posição zero.

Exemplo na imagem: Bolo de massa levedada (programa 2) com 1 quilograma de peso.

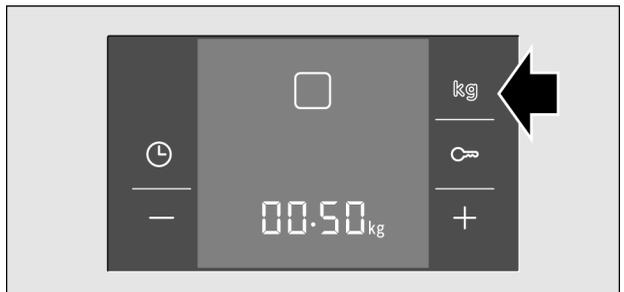
1. Rode o selector de funções para o automático de programas .
No campo de indicação aparece o primeiro número de programa.



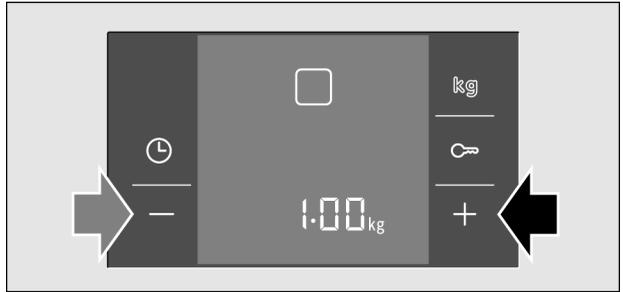
2. Seleccione o número do programa com a tecla + ou -.



3. Prima a tecla **kg**.
No visor surge 0,50 quilograma como proposta de peso.



4. Regule o peso com a tecla **+** ou **-**.



5. Prima a tecla **▷|||**.

O programa é activado. O tempo de duração começa a decrescer de forma visível e o símbolo **▷|||** encontra-se entre parêntesis.

O programa está concluído

Ouve-se um sinal sonoro. O forno deixa de aquecer. No visor é indicado 00:00.

Rode o selector de funções para a posição inicial. O forno está desligado. É possível anular antecipadamente o sinal sonoro com a tecla **▷|||**.

Alterar o programa

Depois de iniciar, o número de programa e o peso já não podem ser alterados.

Interromper o programa

Mantenha a tecla **▷|||** premida durante aprox. 4 segundos e rode o selector de funções para a posição inicial. O forno está desligado.

Alterar o tempo de duração e a hora de fim de cozedura

No automático de programas não pode alterar nem o tempo de duração nem a hora de conclusão.

Descongelo e cozinhar com o automático de programas

Retire o alimento da embalagem e pese-o. Se não conseguir inserir o peso exacto, arredonde o valor para cima ou para baixo.

Com estes programas, utilize sempre recipientes adequados para microondas, p. ex., de vidro, cerâmica ou o tabuleiro universal. Para tal, observe as indicações relativas aos acessórios constantes da tabela de programas.

Coloque os alimentos no forno frio.

A seguir às indicações, encontrará uma tabela com os alimentos adequados, a respectiva gama de pesos e os acessórios necessários.

Não é possível regular o peso para um valor fora da gama de pesos.

Na preparação de vários pratos, ouvirá um sinal sonoro após algum tempo. Vire o alimento ou mexa-o.

Descongelar

Congele e guarde os alimentos o mais espalmadamente possível e nas porções exactas, a -18°C .

Coloque o alimento congelado num recipiente raso, por ex., num prato de vidro ou de porcelana.

Cubra as partes sensíveis e salientes com pequenos pedaços de folha de alumínio. Desta forma evitará que fiquem cozinhados antes do tempo. Certifique-se de que a folha de alumínio não toca nas paredes do forno.

Após a descongelação, deixe o alimento acabar de descongelar durante 10 a 90 minutos, para uniformizar a temperatura.

Da descongelação de carne, aves ou peixe resultam líquidos que, ao virar, deverão ser removidos. Não reutilize ou coloque estes líquidos em contacto com outros alimentos.

A carne de vaca, borrego ou porco deve primeiro ser colocada no recipiente com a gordura para baixo.

Descongele apenas a quantidade de pão necessária, pois o pão fica duro depressa.

Depois de virar a carne picada, retire as partes já descongeladas.

As aves inteiras devem ser colocadas com a parte do peito virada para o recipiente e os pedaços de aves com a parte da pele. Cubra as pernas e as asas com pequenos pedaços de folha de alumínio.

Cubra a barbatana traseira de peixes inteiros, bem como os rebordos de filetes e as partes salientes de postas de peixe com folha de alumínio.

Programa n.º	Alimentos adequados	Gama de pesos em kg	Recipiente / acessório, nível em que é inserido	
Descongelar				
1	Pão inteiro***	Pão de trigo, pão de trigo de mistura, pão integral	0,20 - 1,50	Recipiente raso aberto grelha, nível 1
2	Bolos, secos*	Bolos de massa batida sem qualquer cobertura, bolos lévedos	0,20 - 1,50	Recipiente raso aberto grelha, nível 1
3	Carne picada*	Carne picada de vaca, borrego, porco	0,20 - 1,00	Recipiente raso aberto grelha, nível 1
4	Aves inteiras**	Frango, pato	0,70 - 2,00	Recipiente raso aberto grelha, nível 1
5	Peixe inteiro**	Truta, abadejo, bacalhau	0,20 - 1,20	Recipiente raso aberto grelha, nível 1

* Sinal para virar aprox. a meio do tempo

** Sinal para virar após $\frac{1}{3}$ e $\frac{2}{3}$ do tempo

*** Sinal para virar após $\frac{2}{3}$ do tempo

Cozinhar

Legumes

Legumes frescos: corte os legumes em pedaços de mesmo tamanho. Adicione 2 colheres de sopa de água por cada 100 g de legumes.

Legumes congelados: são apenas adequados legumes branqueados e não pré-cozinhados. Legumes ultracongelados com molhos à base de natas não são adequados. Adicione 1 a 2 colheres de sopa de água por cada 100 g. Não adicione água para preparar espinafres ou couve roxa.

Quando o programa chegar ao fim, deixe os legumes repousar durante aprox. 5 minutos.

Batatas

Batatas para cozer: corte-as em pedaços do mesmo tamanho. Por cada 100 g de batatas, adicione duas colheres de sopa de água e uma pitada de sal.

Quando o programa chegar ao fim, deixe as batatas repousar durante aprox. 5 minutos. Retire primeiro a água acumulada no recipiente.

Arroz

Não utilize arroz em saquinhos.
Ao ser cozinhado, o arroz produz muita espuma.
Proceda à regulação com o peso bruto (sem líquido).
Adicione uma quantidade de líquido equivalente ao dobro ou a duas medidas e meia da quantidade de arroz.

Quando o programa chegar ao fim, deixe os cereais repousar durante aprox. 5-10 minutos.

Peixe

Filete de peixe, fresco: adicione 1 a 3 colheres de sopa de água ou de sumo de limão.

Programa n.º		Alimentos adequados	Gama de pesos em kg	Recipiente / acessório, nível em que é inserido
Cozinhar				
6	Legumes, frescos*	Couve-flor, brócolos, cenouras, rábano, alho francês, pimentos, curgetes	0,20 - 1,00	Recipiente fechado grelha, nível 1
7	Legumes, congelados*	Couve-flor, brócolos, cenouras, rábano, couve roxa, espinafres	0,20 - 1,00	Recipiente fechado grelha, nível 1
8	Batatas para cozer*	Batatas consistentes, de consistência média ou farinhentas	0,20 - 1,00	Recipiente fechado grelha, nível 1
9	Arroz, Arroz agulha*		0,10 - 0,50	Recipiente alto fechado, grelha, nível 1
10	Estufar lombo de peixe fresco	Filetes de lúcio, bacalhau, peixe vermelho, escamudo, perca	0,20 - 1,00	Recipiente fechado grelha, nível 1

* Sinal para mexer a meio do tempo.

Cozinhar com combinado

Pizza

Utilizar pizzas pré-cozidas e congeladas.

Aves

Coloque o frango no recipiente com a parte do peito virada para baixo.

Coloque o frango em pedaços no recipiente com o lado da pele virado para cima.

Cozinhar peito de peru sem pele. Adicione 100-150 ml de líquido ao peito de peru. Se necessário, adicione mais 50-100 ml de líquido depois de virar a carne.

Quando o programa chegar ao fim, deixe o peito de peru repousar durante 10 minutos.

Carne

Cozinhe o rosbife primeiro com a gordura virada para baixo.

Carne de vaca para assar, carne de vitela para assar, perna de borrego ou carne de porco para assar: A carne deve ocupar dois terços da superfície do recipiente. Adicione 50 ml de líquido à carne. Se necessário, adicione mais 50-100 ml de líquido depois de virar a carne.

Adicione 50-100 ml de líquido ao rolo de carne picada.

Quando o programa chegar ao fim, deixe o assado repousar durante 10 minutos.

Programa n.º		Alimentos adequados	Gama de pesos em kg	Recipiente / acessório, nível em que é inserido
Cozinhar com combinado				
11	Pizza, ultracongelada	Pizza com base de massa fina, pré-cozida	0,30 - 0,50	Tabuleiro universal nível 1
12	Lasanha à Bolonhesa, ultracongelada		0,40 - 1,00	Recipiente aberto grelha, nível 1
13	Frango, fresco***	Frango inteiro	0,80 - 1,80	Recipiente alto fechado, grelha, nível 1
14	Frango em pedaços, fresco	Pernas de frango, metades de frango	0,40 - 1,20	Recipiente alto fechado, grelha, nível 1
15	Peito de peru, fresco*	Peito de peru sem pele	0,80 - 2,00	Recipiente fechado grelha, nível 1
16	Carne vaca para estufar, fresca**		0,80 - 2,00	Recipiente fechado grelha, nível 1
17	Rosbife, fresco*	Rosbife com 5-6 cm de altura	0,80 - 2,00	Recipiente aberto grelha, nível 1
18	Carne de porco para assar, fresca***	Cachaço sem osso para assar, rolo de carne	0,80 - 2,00	Recipiente fechado grelha, nível 1
19	Perna de borrego, fresca*	Perna de borrego sem osso	0,80 - 2,00	Recipiente fechado grelha, nível 1
20	Rolo de carne picada	aprox. 8 cm de altura	0,80 - 1,50	Recipiente fechado grelha, nível 1

* Sinal para virar aprox. a meio do tempo

** Sinal para virar após $\frac{1}{3}$ e $\frac{2}{3}$ do tempo

*** Sinal para virar após $\frac{2}{3}$ do tempo

Regular funções de tempo

O seu forno dispõe de várias funções de tempo. Com a tecla  poderá entrar no menu e escolher as diferentes funções. Todos os símbolos de tempo permanecem acesos enquanto poder regular as funções. Os parêntesis [] indicam-lhe em que função de tempo se encontra.

As teclas **+** ou **-** permitem-lhe alterar funções de tempo já reguladas, desde que o símbolo de tempo correspondente se encontre entre parêntesis.

Despertador

Poderá utilizar o despertador como se fosse um despertador de cozinha. O seu funcionamento é independente do forno. Tem um sinal próprio, o que lhe permite distinguir se foi o despertador que tocou ou o tempo de duração que chegou ao fim.

1. Prima a tecla .

Os símbolos de tempo acendem no campo de indicação, os parêntesis estão à volta do símbolo .

2. Regule o tempo do despertador com as teclas **+** ou **-**.

Valor sugerido tecla **+** = 10 minutos

Valor sugerido tecla **-** = 5 minutos

Após alguns segundos, as horas definidas são aceites. O despertador inicia a contagem. O símbolo [>] acende no campo de indicação e a contagem decrescente do tempo do despertador está visível. Os restantes símbolos de tempo apagam-se.

O tempo do despertador terminou

Ouve-se um sinal sonoro. No campo de indicação aparece 00:00. Desligue o despertador com a tecla .

Alterar o tempo do despertador

Altere o tempo do despertador com as teclas **+** ou **-**. Após alguns segundos, a alteração é aceite.

Anular o tempo do despertador

Com a tecla **-**, ponha o tempo do despertador a zeros 00:00. Após alguns segundos, a alteração é aceite. O despertador está desligado.

Consultar as regulações de tempo

Se estiverem definidas várias regulações de tempo, os respectivos símbolos acendem no campo de indicação. O despertador está visível em primeiro plano. O símbolo  está entre parêntesis e a contagem decrescente do tempo do despertador está visível.

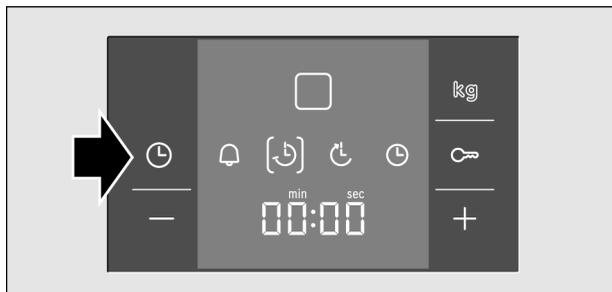
Para consultar o despertador , o tempo de duração , a hora de conclusão  ou as horas , prima a tecla  repetidamente, até os parêntesis se posicionarem à volta do respectivo símbolo. O valor correspondente está visível, durante alguns segundos, no campo de indicação.

Tempo de duração

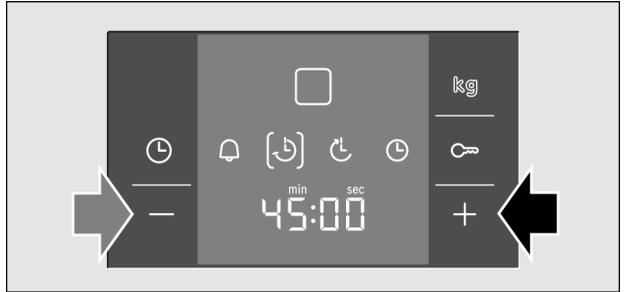
O forno permite-lhe definir o tempo de cozedura da sua refeição. Quando o tempo de duração chega ao fim, o forno desliga-se automaticamente. Não precisará, assim, de interromper a sua actividade para desligar o forno. Não corre o risco de ultrapassar o tempo de cozedura por engano.

Exemplo na imagem: Tempo de duração 45 minutos.

1. Regule o tipo de aquecimento com o selector de funções.
2. Com o selector de temperatura, regule a temperatura ou a potência do grelhador.
3. Prima duas vezes a tecla .
No visor é indicado 00:00. Os símbolos do tempo estão acesos, os parêntesis estão à volta de .



4. Regule o tempo de duração com a tecla **+** ou **-**.
Valor sugerido tecla **+** = 30 minutos
Valor sugerido tecla **-** = 10 minutos



5. Prima a tecla **▷|||**.
O visor mostra a contagem decrescente do tempo, e o símbolo **[⏸]** está aceso. Os restantes símbolos de tempo apagam-se.
Ouve-se um sinal sonoro. O forno deixa de aquecer. No visor é indicado 00:00.
Prima três vezes a tecla **⏸**. Pode novamente regular um tempo de duração com as teclas **+** ou **-**.
Ou prima uma vez a tecla **⏸** e rode o selector de funções para a posição inicial. O forno está desligado.
- O tempo de duração terminou**
- Alterar o tempo de duração**
- Altere o tempo de duração com as teclas **+** ou **-**. Após alguns segundos, a alteração é assumida. Se o alarme estiver ligado, comece por premir a tecla **⏸**.
- Anular o tempo de duração**
- Com a tecla **-**, ponha o tempo de duração a zeros. Após alguns segundos, a alteração é aceite. O tempo de duração foi anulado. Se o alarme estiver ligado, comece por premir a tecla **⏸**.
- Consultar as regulações de tempo**
- Se tiverem sido reguladas várias funções de tempo, o visor mostra todos os símbolos correspondentes. Os parêntesis estão à volta do símbolo da função de tempo que se encontra em primeiro plano.
- Para consultar o alarme **🔔**, o Tempo de duração **⏸**, a Hora de conclusão **⌚** ou as Horas **⌚**, prima a tecla **⏸** repetidamente, até os parêntesis se posicionarem à volta do respectivo símbolo. O valor correspondente é mostrado no visor durante alguns segundos.

Hora de conclusão

Poderá alterar a hora em que deseja ter a refeição pronta. O forno arranca automaticamente e acaba a cozedura à hora pretendida.

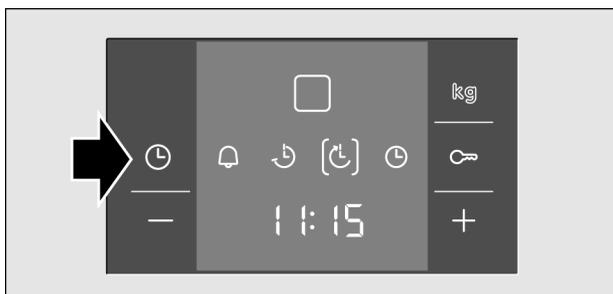
P.ex., pode colocar a sua refeição no forno de manhã e regular de forma a estar pronta à hora de almoço.

Tenha o cuidado de não deixar alimentos no interior do forno durante demasiado tempo. Podem estragar-se.

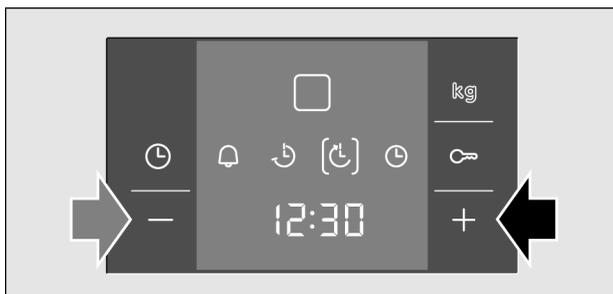
Exemplo na imagem: São 10:30 horas, o tempo de duração é de 45 minutos e pretende-se que o forno acabe a cozedura às 12:30.

1. Regule o selector de funções.
2. Regule o selector de temperatura.
3. Prima duas vezes a tecla .
4. Regule o tempo de duração com a tecla **+** ou **-**.
5. Prima a tecla .

Os parêntesis estão à volta de . É apresentada a hora a que a refeição estará pronta.



6. Com a tecla **+** ou **-** altere a hora de conclusão para mais tarde.



7. Prima a tecla .

O tempo de duração terminou

O forno passa para o modo de espera. No campo de indicação é visualizada a hora em que a refeição fica pronta, e o símbolo  encontra-se entre parêntesis. Os símbolos  e  apagam.

Quando o forno se liga, o tempo de duração começa a decrescer de forma visível e o símbolo  encontra-se entre parêntesis. O símbolo  apaga.

Ouve-se um sinal sonoro. O forno deixa de aquecer. No visor é indicado 00:00.

Prima três vezes a tecla . Pode novamente regular um tempo de duração com as teclas **+** ou **-**. Ou prima uma vez a tecla  e rode o selector de funções para a posição inicial. O forno está desligado.

Alterar a hora de conclusão

Altere a hora de conclusão com as teclas **+** ou **-**. Após alguns segundos, a alteração é assumida. Se o alarme estiver ligado, comece por premir duas vezes a tecla .

Não altere a hora de conclusão se a contagem decrescente do tempo de duração já estiver iniciada. Iria falsificar o resultado da cozedura.

Anular a hora de conclusão

Prima a tecla **-** até a hora de conclusão corresponder à hora actual. Após alguns segundos, a alteração é aceite. O forno arranca.

Se o alarme estiver ligado, comece por premir duas vezes a tecla .

Consultar as regulações de tempo

Se tiverem sido reguladas várias funções de tempo, o visor mostra todos os símbolos correspondentes. Os parêntesis estão à volta do símbolo da função de tempo que se encontra em primeiro plano.

Para consultar o alarme , o Tempo de duração , a Hora de conclusão  ou as Horas , prima a tecla  repetidamente, até os parêntesis se posicionarem à volta do respectivo símbolo. O valor correspondente é mostrado no visor durante alguns segundos.

Horas

Depois da ligação à corrente eléctrica ou de uma falha de corrente, acende-se o símbolo  e três zeros no campo de indicação. Acerte as horas.

1. Prima a tecla .

No campo de indicação aparece a hora 12:00.

2. Acerte as horas com as teclas **+** ou **-**.

Após alguns segundos, as horas definidas são aceites.

Alterar as horas

Não pode estar regulada nenhuma das outras funções de tempo.

1. Prima quatro vezes a tecla \ominus .
No campo de indicação acendem-se os símbolos de tempo, os parêntesis encontram-se à volta de \ominus .
2. Altere as horas com as teclas $+$ ou $-$.

Após alguns segundos, as horas definidas são aceites.

Ocultar a hora

Pode ocultar a hora. Por favor, consulte o capítulo *Alterar as regulações base*.

Segurança para crianças

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

O forno não aceita qualquer regulação. Poderá regular o alarme e acertar as horas, estando a segurança para crianças activa.

Activar a segurança para crianças

Condição prévia: Não pode ter sido regulado um tempo de duração e o selector de funções encontra-se na posição inicial.

Prima a tecla ∞ durante aprox. 4 segundos.

O símbolo ∞ acende no visor.
A segurança para crianças está activa.

Desactivar a segurança para crianças

Prima a tecla ∞ durante aprox. 4 segundos.

O símbolo ∞ no visor apaga-se.
A segurança para crianças está desactivada.

Segurança para crianças e automático de programas

A segurança para crianças não funciona se o automático de programas estiver ligado.

Alterar as regulações base

O seu forno dispõe de várias regulações base. Estas regulações podem ser personalizadas.

Regulação base	Opção 0	Opção 1	Opção 2	Opção 3
c0 Brilho da iluminação do visor	-	noite	médio*	dia
c1 Tempo de duração do sinal Tempo durante o qual se ouve o sinal que indica o fim de um tempo de duração	—	aprox. 10 seg.	aprox. 2 min.*	aprox. 5 min.
c2 Indicação das horas Representação das horas no visor quando o forno está desligado	só em funcionamento	sempre*	—	—
c3 Continuar o funcionamento Modo de continuar o funcionamento depois de a porta do forno ter sido aberta e novamente fechada Prosseg. Funcion. após fecho porta: desl. *continuar funcionamento com 	desl.*	automático	—	—
c4 Tempo de espera, até ser assumida uma regulação	—	aprox. 2 seg.	aprox. 5 seg.*	aprox. 10 seg.
c5 Tensão de funcionamento	220-230 V*	230-240 V	—	—
c6 Repor regulações de fábrica Repor todas as alterações para as regulações base	não*	sim	—	—

* Regulação de fábrica

O forno deve estar desligado.

1. Prima a tecla \ominus durante aprox. 4 segundos.
No visor aparece a regulação base actual da duração do sinal, p.ex. $\text{c } 12$ para a selecção 2.
2. Altere a regulação base com a tecla $+$ ou $-$.
3. Confirme com a tecla \ominus .
No visor aparece a regulação base seguinte.
Pode percorrer todos os níveis com a tecla \ominus e proceder a alterações com as teclas $+$ ou $-$.
4. No fim, prima a tecla \ominus durante aprox. 4 segundos.

Todas as regulações base são assumidas.

Poderá a qualquer altura alterar novamente as regulações base.

Desligar automático

Se não alterar as regulações no seu aparelho passadas várias horas, o desligar automático é activado. O forno deixa de aquecer. O momento desta activação depende da temperatura ou da potência do grelhador ajustada.

Activação do desligar automático

Ouve-se um sinal sonoro. No campo de indicação aparece F8.

O forno deixa de aquecer.

Rode o selector de funções para a posição zero.

O forno está desligado.

Desactivação do desligar automático

Para evitar um desligar automático inadvertido, regule o tempo de duração.

O forno aquece até decorrer o tempo de duração.

Manutenção e limpeza

Proceda regularmente à manutenção e limpeza do seu microondas, de forma a garantir a sua conservação e o seu bom funcionamento durante mais tempo. No presente capítulo explicar-lhe-emos como deve tratar e limpar o seu aparelho.



Perigo de curto-circuito!

Nunca utilize aparelhos de limpeza a alta pressão ou a vapor.



Perigo de queimaduras!

Não limpe o aparelho logo após o ter desligado. Deixe o aparelho arrefecer.

Notas

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

As sombras no vidro da porta, com aspecto estriado, são reflexos de luz causados pela lâmpada do forno.

O esmalte tem de ser aplicado a temperaturas muito elevadas, o que poderá originar pequenas diferenças de coloração. Trata-se de uma consequência normal que não tem qualquer influência sobre a função.

Não é possível esmaltar totalmente as arestas de chapas finas. Como tal, as mesmas podem ser ásperas. A protecção anti-corrosão não é afectada.

Os cheiros desagradáveis causados, por exemplo, pela preparação de peixe, podem ser eliminados facilmente. Deite algumas gotas de sumo de limão numa chávena com água. Coloque uma colher na chávena, a fim de evitar a ebulição retardada. Aqueça a água a potência máxima de microondas, durante 1 a 2 minutos.

Produtos de limpeza

Para não danificar as diferentes superfícies com produtos de limpeza inadequados, respeite as indicações da seguinte tabela.

Não utilize

- produtos de limpeza agressivos ou abrasivos,
- raspadores de metal ou de vidro para limpar o vidro da porta do aparelho,
- raspadores de metal ou de vidro para limpar a vedação da porta,
- esfregões de palha-de-aço nem esponjas com face abrasiva,
- detergentes com elevado teor de álcool.

Antes da primeira utilização, passe bem os panos esponja novos por água.

Zona

Produtos de limpeza

Frente do aparelho

Solução de água quente com detergente: limpar com um pano da loiça e secar com um pano macio.

Não utilizar limpa-vidros, nem raspadores metálicos ou de vitrocerâmica para a limpeza.

Aço inox

Solução de água quente com detergente: limpar com um pano da loiça e secar com um pano macio. Remover imediatamente manchas de calcário, gordura, amido ou clara de ovo. Sob estas manchas pode ocorrer corrosão. No Serviço de Assistência Técnica ou numa loja especializada podem ser adquiridos produtos especiais para a limpeza de aço inox.

Forno

Solução de água quente com detergente ou água com vinagre: limpar com um pano da loiça e secar com um pano macio.

Em caso de sujidade intensa: Utilizar limpa-fornos, mas deixar arrefecer primeiro o forno. O melhor é utilizar um esfregão de palha-de-aço.

Tampa de vidro da lâmpada do forno

Solução de água quente com detergente: limpar com um pano da loiça.

Zona	Produtos de limpeza
Vidros da porta	Limpa-vidros; secar com um pano macio. Não utilizar raspadores de vitrocerâmica.
Vedante	Solução de água quente com detergente; limpar com um pano da loiça, sem esfregar. Não utilizar raspadores metálicos ou de vitrocerâmica para a limpeza.
Acessórios	Água quente com detergente; colocar de molho e lavar com um pano da loiça ou uma escova.

Superfície de auto-limpeza no interior do forno

A parede traseira no interior do forno é revestida com esmalte dotado de auto-limpeza. A auto-limpeza é efectuada enquanto o forno está a trabalhar. Por vezes os salpicos maiores apenas desaparecem depois de várias utilizações do forno.

Indicações importantes

Nunca limpe a superfície de auto-limpeza com produto limpa-fornos.

Se, acidentalmente, algum produto limpa-fornos entrar em contacto com a parede traseira, remova-o imediatamente com uma esponja e água abundante.

Nunca utilize produtos de limpeza abrasivos. Podem riscar ou destruir o revestimento altamente poroso.

Nunca limpe a superfície de auto-limpeza com esfregões.

O esmalte pode sofrer ligeiras alterações de cor, o que não influencia a auto-limpeza.

Limpar a base, o tecto e as paredes laterais do forno

Utilize um pano multiuso e água quente com detergente ou água com vinagre.

Em caso de sujidade incrustada, utilize um produto limpa-fornos. Use o produto limpa-fornos apenas no forno frio.

Limpeza dos vidros

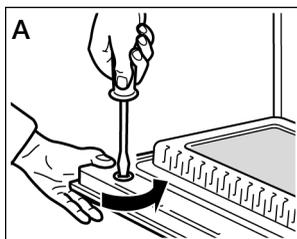
Para facilitar a limpeza, pode retirar os vidros da porta do forno.



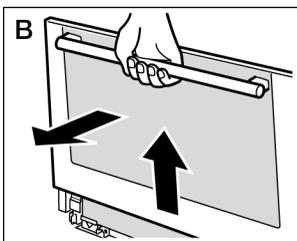
Perigo de queimaduras!
Não desmonte os vidros imediatamente depois de desligar o aparelho. O forno tem de estar frio.

Desmontagem

1. Abra a porta do forno.
2. Solte os dois parafusos da porta com uma chave de fendas (largura da ponta de 8-11 mm). Segurando o vidro com uma mão. (Figura A)



3. Incline a porta e puxe o vidro com o puxador da porta para fora. (Figura B)



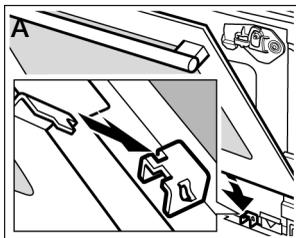
4. Feche a porta.

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

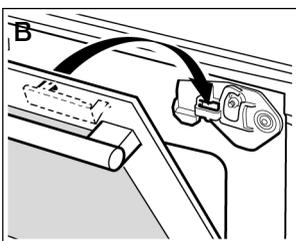
Não utilize produtos agressivos ou abrasivos.
O raspador para vidros não é adequado.

Montagem

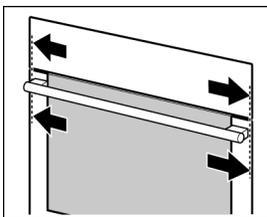
1. Insira o vidro da porta com as duas mãos na guia. (Figura A)



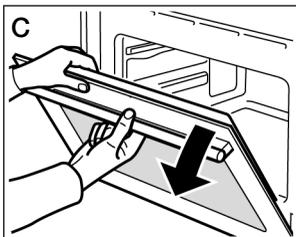
2. Pressione o vidro da porta para baixo, levante-o ligeiramente e encaixe-o em cima. (Figura B)



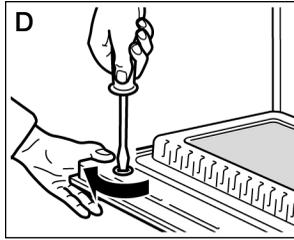
Assegure-se que o vidro da porta fica alinhado com o painel de comandos.



3. Abra a porta totalmente, segurando ao mesmo tempo o vidro com uma mão. (Figura C)



4. Enrosque manualmente os parafusos com uma chave de fendas (largura da ponta de 8-11 mm), feche a porta. (Figura D)



Só pode voltar a usar o forno depois de os vidros estarem correctamente montados.

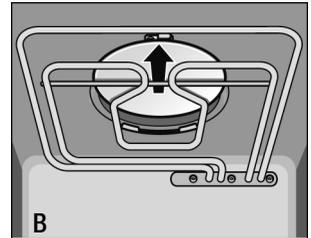
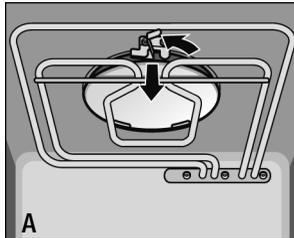
Limpeza da cobertura de vidro

Para fins de limpeza, pode retirar a cobertura de vidro que se encontra no tecto do forno.

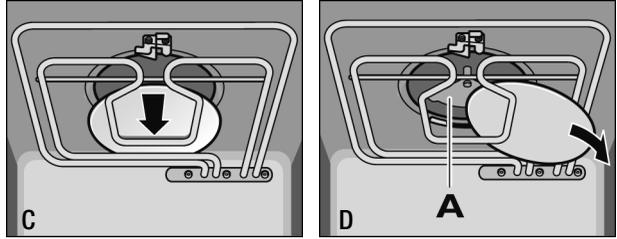
Atenção! O forno tem de estar frio.

Desmontagem

1. Estenda um pano da loiça no interior do forno.
2. Puxe o grampo que se encontra no tecto do forno para a frente. (Figura A)
Com o polegar da outra mão, empurre a frente da cobertura de vidro para baixo.
Solte o grampo.
3. Empurre a cobertura com as duas mãos para a frente e coloque-a sobre a resistência do grelhador. (Figura B)



4. Volte a empurrá-la um pouco para trás. (Figura C)
5. Incline-a de lado para baixo e retire-a. (Figura D)



Nunca deve tocar na antena do microondas (A) nem limpá-la!

Em caso de sujidade ligeira:

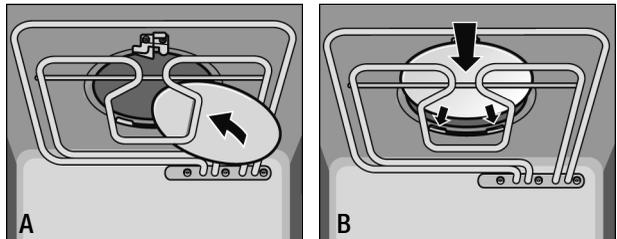
Lave a cobertura de vidro com uma solução de água quente e detergente da loiça.

Em caso de muita sujidade:

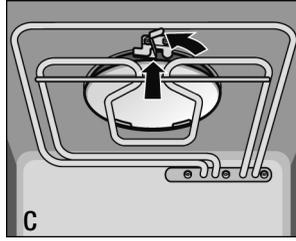
Limpe a cobertura de vidro da mesma maneira que limpa as superfícies esmaltadas no interior do forno.

Montagem

1. Introduza a cobertura com o lado liso virado para baixo e coloque-a sobre a resistência do grelhador. (Figura A)
2. Puxe-a para trás com as duas mãos até engatar nos dois grampos. (Figura B)



3. Puxe o grampo para a frente e empurre a cobertura de vidro para cima. Solte o grampo. (Figura C)



Tire o pano da loiça do interior do forno.



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

Uma anomalia, que fazer?

As anomalias são, muitas vezes, simples de resolver. Antes de contactar o Serviço de Assistência Técnica, tente eliminar a anomalia com a ajuda da tabela.

Tabela de avarias

Quando não obtém o resultado desejado com um prato, consulte o capítulo *Testado para si no nosso estúdio de cozinha*. Aí irá encontrar muitas dicas e recomendações para os seus cozinhados.

Anomalia	Causa possível	Solução/Indicações
O aparelho não funciona.	Falha do fusível.	Verifique na caixa de fusíveis se o fusível correspondente ao aparelho está em ordem.
	A ficha não está ligada à tomada.	Encaixe-a na tomada.
	Corte de corrente.	Verifique se a lâmpada de cozinha acende.

Anomalia	Causa possível	Solução/Indicações
No campo de indicação acende-se ☹ e quatro zeros.	Corte de corrente.	Acerte as horas.
O forno não aquece. Os dois pontos piscam na indicação.	O forno está no modo de demonstração.	Desligar o fusível na caixa de fusíveis e ligá-lo novamente passados aprox. 20 segundos. De seguida, prima dentro de aprox. 2 minutos a tecla ☞, durante aprox. 4 segundos até que os dois pontos fiquem acessos sem piscar.
No campo de indicação aparece F8.	O desligar automático foi activado.	Rode o selector de funções para a posição inicial.
Não é possível ligar o microondas.	A porta não está correctamente fechada.	Verifique se há restos de comida ou qualquer corpo estranho a prender a porta. Verifique se as superfícies de vedação estão limpas. Verifique se a vedação da porta não está torcida.
	O microondas não arrancou.	Prima a tecla ▷00.
O aparelho não aquece à temperatura regulada.	A tecla ▷00 não foi premida.	Prima a tecla ▷00.
O funcionamento do microondas é cancelado sem razão aparente.	O microondas apresenta uma anomalia.	Se este erro se repetir, chame o Serviço de Assistência Técnica. O forno pode ser utilizado sem microondas.
Em modo de microondas os alimentos aquecem mais lentamente que antes.	Foi regulada uma potência de microondas muito baixa.	Escolha uma potência maior.
	A quantidade introduzida no aparelho é superior à habitual.	O dobro de quantidade - quase o dobro de tempo
	Os alimentos estavam mais frios do que o normal.	Mexa ou vire os alimentos a meio do tempo.

Mensagens de erro

Se surgir no campo de indicação uma mensagem de erro com **E**, prima a tecla **⊖**. Acerte a seguir novamente as horas.

Se a mensagem de erro voltar a surgir, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

Em algumas mensagens de erro pode solucionar o problema.

Mensagem de erro	Causa possível	Solução/Indicações
No visor das horas aparece a mensagem de erro "E101" ou "E104".	O sensor de temperatura está avariado.	Chame o Serviço de Assistência Técnica. É possível o funcionamento como microondas apenas.
No visor das horas aparece a mensagem de erro "E010", "E310", "E009" ou "E309".	Defeito técnico.	Contacte o Serviço de Assistência Técnica.



Perigo de choque!

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

Substituir a lâmpada do forno

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



Perigo de choque eléctrico!

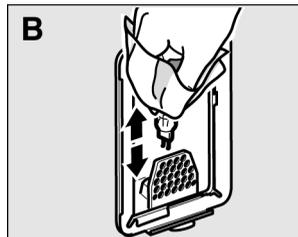
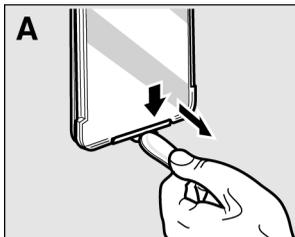
Nunca troque a lâmpada do forno se o aparelho estiver ligado.

Retire a ficha da tomada ou desligue o fusível na caixa de fusíveis.

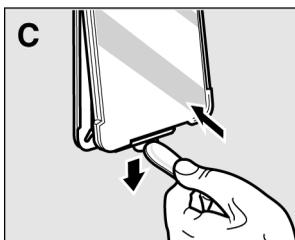
Use sempre um pano seco para retirar a nova lâmpada de halogénio da embalagem. Deste modo prolongará a vida útil da lâmpada.

Como proceder

1. Desligue o fusível na caixa de fusíveis.
2. Coloque um pano da louça no forno frio, de modo a evitar danos.
3. Retire a tampa de vidro, abrindo a parte de baixo da tampa com a mão.
Caso tenha dificuldades em remover a tampa de vidro, tente com a ajuda de uma colher. (Figura A)
4. Retire a lâmpada e substitua-a por uma do mesmo tipo. (Figura B)



5. Encaixe novamente a tampa de vidro. (Figura C)



6. Retire o pano da louça. Ligue o fusível na caixa de fusíveis ou coloque a ficha na tomada.

Substituir o vedante da porta

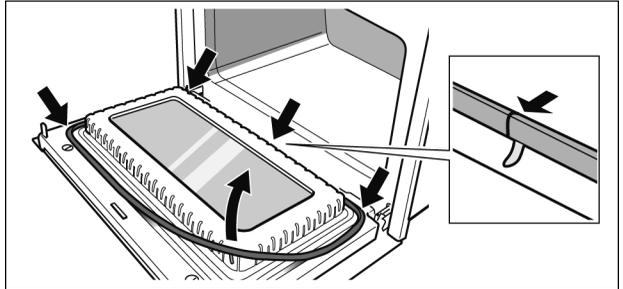
Se o vedante da porta estiver danificado, é necessário substituí-lo. Poderá adquirir vedantes de substituição para o seu aparelho no Serviço de Assistência Técnica. Por favor, indique as referências E e FD do seu aparelho.



Perigo de danos graves para a saúde!

Nunca utilize o aparelho se o vedante da porta estiver danificado. Podem ocorrer fugas de energia de microondas. Só volte a utilizar o aparelho depois de este ter sido reparado.

1. Abra a porta do forno.
2. Retire o vedante usado da porta.
3. O vedante da porta está fixado com 5 ganchos. Utilize estes ganchos para fixar 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.

Serviço de Assistência Técnica

Se o seu aparelho precisar de ser reparado, o nosso Serviço de Assistência Técnica está à sua disposição. Pode consultar a morada e o telefone do Serviço de Assistência Técnica da sua área de residência na lista telefónica. Também os Centros de Assistência Técnica referidos no manual terão todo o gosto em indicar-lhe um Serviço de Assistência Técnica próximo da sua residência.

Ref.^a E e ref.^a FD

Sempre que entrar em contacto com os nossos Serviços de Assistência Técnica, é favor indicar as referências E e FD do aparelho.

A placa de características onde constam estas referências encontra-se no forno.

Para que, quando for necessário, não tenha de procurar durante muito tempo, pode inserir aqui os dados do seu aparelho e o n.º de telefone do Serviço de Assistência Técnica.

Ref. ^a E	Ref. ^a FD
---------------------	----------------------

Serviço de Assistência Técnica 📞

Tenha em atenção que em caso de erro de operação, a visita do técnico do Serviço de Assistência Técnica também não é gratuita durante o período de garantia.

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.

Conselhos energéticos e ambientais

Nesta secção encontrará conselhos para poupar energia ao cozinhar e assar e para dar um destino final adequado ao seu aparelho.

Poupança energética

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

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

Abra a porta do forno o mínimo de vezes possível ao cozinhar, cozer ou assar.

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 de terminar o tempo e aproveitar o calor residual para terminar o cozinhado.

Eliminação ecológica



Elimine a embalagem de forma ecológica.

Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva comunitária 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Esta directiva estabelece o quadro comunitário para a recolha e valorização dos equipamentos usados.

Testado para si no nosso estúdio de cozinha

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

Notas

Os valores constantes das tabelas são sempre válidos para iniciar o cozinhado com o interior do aparelho frio e vazio. Pré-aqueça apenas quando houver uma referência nesse sentido nas tabelas.

Antes de utilizar o aparelho, retire do seu interior todos os acessórios de que não necessita.

Apenas deve forrar os acessórios com papel anti-aderente após o pré-aquecimento.

Os tempos indicados nas tabelas são meros valores de referência. Variam em função da qualidade e do tipo de alimento.

Utilize os acessórios fornecidos. Poderá adquirir acessórios adicionais no comércio especializado ou junto do Serviço de Assistência Técnica.

Use sempre uma pega de cozinha para retirar acessórios ou recipientes quentes do forno.

Descongelar, aquecer e cozinhar com microondas

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

As indicações de tempo constantes das tabelas são valores de referência. Dependem do recipiente utilizado, bem como da qualidade, da temperatura e das características dos alimentos.

Nas tabelas são frequentemente indicadas escalas de tempos. Selecione, primeiro, o tempo mais curto e prolongue-o depois, se necessário.

Pode acontecer que tenha quantidades que não correspondem às indicadas nas tabelas.

Para isso existe uma regra base:

Dobro da quantidade - quase dobro do tempo de duração,

metade da quantidade - metade do tempo de duração.

Coloque a grelha ou o tabuleiro de vidro no nível 1. Coloque o recipiente no centro. Desta forma, as microondas conseguem chegar aos alimentos por todos os lados.

Descongela

Coloque os alimentos congelados na grelha num recipiente aberto.

Pode cobrir as partes sensíveis, tais como, por ex., pernas e asas de frango ou rebordos gordos de assados com pequenos pedaços de folha de alumínio. A folha de alumínio não deve 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. Vire várias vezes as peças maiores. Ao virar, remova o líquido resultante da descongelação.

Depois de descongelados, deixe os alimentos repousarem à temperatura ambiente durante 10 - 60 minutos, para uniformizar a temperatura. No caso das aves, pode retirar então as miudezas.

Descongelar	Peso	Potência de microondas em Watt, tempo de duração em minutos	Notas
Carne de vaca, vitela ou porco inteira (com ou sem osso)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10-15 min.	Virar várias vezes
	1 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 20-30 min.	
	1,5 kg	180 W, 25 min. + 90 W, 25-30 min.	
Carne de vaca, vitela ou porco em pedaços ou fatias	200 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4-6 min.	Ao virar, separar as partes descongeladas
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min.	
Carne mista picada	200 g	90 W, 10-15 min.	Virar várias vezes, retirar a carne já descongelada
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min.	
	1 kg	180 W, 13 min. + 90 W, 20-25 min.	
Aves ou pedaços de aves	600 g	180 W, 5 min. + 90 W, 13-18 min.	Virar de vez em quando
	1,2 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 20-25 min.	
Pato	2 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 30-40 min.	Virar várias vezes
Ganso	4,5 kg	180 W, 30 min. + 90 W, 60-80 min.	Virar de 20 em 20 minutos, remover o líquido da descongelação
Filete de peixe, posta de peixe ou fatias	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Separar as partes descongeladas

Descongelar	Peso	Potência de microondas em Watt, tempo de duração em minutos	Notas
Peixe inteiro	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	Virar de vez em quando
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	
Legumes, p. ex. ervilhas	300 g	180 W, 8-13 min.	Mexer cuidadosamente de vez em quando
	600 g	180 W, 10 min. + 90 W, 8-13 min.	
Fruta, p. ex. framboesas	300 g	180 W, 7-10 min.	Mexer cuidadosamente de vez em quando, separar as partes descongeladas
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Manteiga, descongelar	125 g	90 W, 7-9 min.	Remover a embalagem completa
	250 g	180 W, 2 min. + 90 W, 3-5 min.	
Pão inteiro	500 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	Virar de vez em quando
	1 kg	180 W, 3 min. + 90 W, 15-25 min.	
Bolos, secos, p. ex. bolo de massa batida	500 g	90 W, 10-15 min.	Apenas para bolos sem cobertura, natas ou creme, separar os pedaços de bolo
	750 g	180 W, 2 min. + 90 W, 10-15 min.	
Bolos, suculentos, p. ex. bolos de fruta, cheesecakes	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	Apenas para bolos sem cobertura, natas ou creme
	750 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min.	

Descongelar, aquecer ou cozinhar alimentos ultracongelados

Retire a refeição pronta da embalagem. O aquecimento num recipiente adequado para microondas é mais rápido e mais 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. Não sobreponha alimentos.

Tape sempre os alimentos. Se não possuir uma tampa adequada para o recipiente, utilize um prato ou película especial para microondas.

Deve mexer ou virar os alimentos 2 ou 3 vezes durante o tempo regulado.

Após o aquecimento, deixe os alimentos repousar durante 2 a 5 minutos, para uniformizar a temperatura.

Utilize sempre luvas ou pegas de cozinha para retirar o recipiente do forno.

O sabor próprio dos alimentos permanece inalterado. Por isso, pode utilizar sal e temperos com moderação.

Descongelar, aquecer ou cozinhar alimentos ultracongelados	Peso	Potência de microondas em Watt, tempo de duração em minutos	Notas
Menu, refeição confeccionada, refeição pronta	300-400 g	600 W, 11-15 min.	Retirar os alimentos da embalagem; tapar para aquecer
Sopa	400-500 g	600 W, 8-13 min.	Recipiente fechado
Guisados	500 g	600 W, 10-15 min.	Recipiente fechado
	1 kg	600 W, 20-25 min.	
Fatias ou pedaços de carne com molho, p. ex. carne de vaca estufada	500 g	600 W, 12-17 min.	Recipiente fechado
	1 kg	600 W, 25-30 min.	
Peixe, p. ex. filetes	400 g	600 W, 10-15 min.	Tapado
	800 g	600 W, 18-23 min.	
Acompanhamentos, p. ex. arroz, massa	250 g	600 W, 2-5 min.	Recipiente fechado; adicionar líquido
	500 g	600 W, 7-10 min.	
Legumes, p. ex. ervilhas, brócolos, cenouras	300 g	600 W, 8-12 min.	Recipiente fechado; adicionar 1 c. de sopa de água
	600 g	600 W, 13-18 min.	
Espinafres com natas	450 g	600 W, 11-16 min.	Cozinhar sem adição de água

Aquecer alimentos

Retire a refeição pronta da embalagem. O aquecimento num recipiente adequado para microondas é mais rápido e mais uniforme. Os vários ingredientes podem ter tempos de aquecimento diferentes.



Ao aquecer líquidos, coloque sempre uma colher dentro do recipiente para evitar uma ebulição retardada. Quando ocorre ebulição retardada, o ponto de ebulição é alcançado sem que surjam as típicas bolhas de vapor. Basta um movimento mais brusco do recipiente para fazer com que o líquido quente entre em violenta ebulição ou salpique, podendo vir a provocar ferimentos ou queimaduras.

Tape sempre os alimentos. Se não possuir uma tampa adequada para o recipiente, utilize um prato ou película especial para microondas.

Mexa ou vire várias vezes os alimentos durante o tempo regulado. Controle a temperatura.

Após o aquecimento, deixe os alimentos repousar durante 2 a 5 minutos, para uniformizar a temperatura.

Use sempre luvas ou pegas quando tirar a loiça.

Aquecer alimentos	Peso	Potência de microondas em Watt, tempo de duração em minutos	Notas	
Menu, refeição confeccionada, refeição pronta	350-500 g	600 W, 4-8 min.	Retirar os alimentos da embalagem; tapar para aquecer	
Bebidas	150 ml	900 W, 1-3 min.	Colocar uma colher no copo, não aquecer demasiado as bebidas alcoólicas; controlar de vez em quando	
	300 ml	900 W, 3-4 min.		
	500 ml	900 W, 4-5 min.		
Comida para bebés, p. ex. biberões de leite	50 ml	360 W, ½-1 min.	Colocar o biberão no chão do forno sem teta ou tampa; após o aquecimento, mexer ou agitar muito bem; controlar sempre a temperatura	
	100 ml	360 W, 1-1½ min.		
	200 ml	360 W, 1-2 min.		
Sopa	1 tigela	900 W, 1½-2 min.	-	
	2 tigelas	175 g cada		900 W, 2-4 min.
	4 tigelas	175 g cada		900 W, 4-6 min.

Aquecer alimentos	Peso	Potência de microondas em Watt, tempo de duração em minutos	Notas
Fatias ou pedaços de carne com molho, p. ex. carne de vaca estufada	500 g	600 W, 7-10 min.	Tapados
Guisado	400 g	600 W, 5-7 min.	Recipiente fechado
	800 g	600 W, 7-10 min.	
Legumes	150 g	600 W, 2-3 min.	Adicionar um pouco de água
	300 g	600 W, 3-5 min.	

Cozinhar alimentos

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. Não sobreponha alimentos.

Cozinhe os alimentos num recipiente fechado. Se não possuir uma tampa adequada para o recipiente, utilize um prato ou película especial para microondas.

O sabor próprio dos alimentos permanece inalterado. Por isso, pode utilizar sal e temperos com moderação.

Depois de cozinhados, deixe os alimentos repousar durante 2 a 5 minutos, para uniformizar a temperatura.

Use sempre luvas ou pegas quando tirar a loiça.

Cozinhar alimentos	Peso	Potência de microondas em Watt, tempo de duração em minutos	Notas
Pipocas de microondas	1 saco de 100 g	900 W, 3-5 min.	Colocar o saco de pipocas em cima da grelha num prato de vidro resistente ao calor, p. ex. em Pyrex; agitar o saco de pipocas após 1,5 minutos aprox.; observar a indicação do fabricante na embalagem
Frango inteiro, fresco, sem miúdos	1,5 kg	600 W, 25-30 min.	Virar a meio do tempo

Cozinhar alimentos	Peso	Potência de microondas em Watt, tempo de duração em minutos	Notas
Filete de peixe, fresco	400 g	600 W, 8-13 min.	–
Legumes, frescos	250 g	600 W, 6-10 min.	Cortar em pedaços de mesmo tamanho; adicionar 1-2 c. de sopa de água por 100 g; mexer de vez em quando
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Batatas	250 g	600 W, 8-11 min.	Cortar em pedaços de mesmo tamanho; adicionar 1-2 c. de sopa de água por 100 g; mexer de vez em quando
	500 g	600 W, 12-15 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Arroz	125 g	600 W, 4-6 min. + 180 W, 12-15 min.	Adicionar o dobro da água; utilizar um recipiente alto fechado
	250 g	600 W, 7-9 min. + 180 W, 15-20 min.	
Doces, p. ex. pudim (instantâneo)	500 ml	600 W, 5-8 min.	De vez em quando, mexer 2-3 vezes com o batedor de arame
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.

Bolos e artigos de pastelaria

Relativamente às tabelas

As indicações de tempo são válidas para o forno frio.

A temperatura e o tempo de cozedura dependem da qualidade e quantidade de massa. Por isso, encontrará nas tabelas amplitudes de tempo. Experimente primeiro com um valor mais baixo e da próxima vez regule, se necessário, uma temperatura mais elevada. Uma temperatura mais baixa permite dourar de forma mais uniforme.

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

Coloque sempre a forma de bolo no centro da grelha.

Formas para bolos

As formas para bolos escuras de metal são as mais adequadas.

Bolos na forma	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Potência de microondas em Watt	Tempo de duração em minutos
Bolos batidos, simples	Forma redonda com buraco no meio/forma de bolo inglês	1		160-180	90 W	30-40
Bolos batidos, finos (p. ex. bolo de areia)*	Forma redonda com buraco no meio/forma de bolo inglês	1		150-170	-	60-80

Bolos na forma	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Potência de microondas em Watt	Tempo de duração em minutos
Bases de tarte de massa batida	Forma para tarte de fruta	2		160-180	-	25-35
Bolo de fruta fino, massa batida	Forma de mola/ de buraco	1		160-180	90 W	30-40
Massa, 2 ovos	Forma para tarte de fruta	1		150-160	-	20-25
Bolo simples, 6 ovos, pré-aquecer	Forma de mola escura	1		170-180	-	30-40
Bases de massa quebrada com rebordo	Forma de mola escura**	1		170-190	-	30-40
Tarte de fruta ou de queijo, base de massa quebrada*	Forma de mola escura	2		160-170	180 W	30-40
Tarte suíça	Forma de mola escura	1		190-200	-	40-50
Panettone	Forma de buraco	1		160-180	90 W	30-40
Pizza com massa fina, pouca cobertura	Tabuleiro redondo para pizzas	1		200-220	-	10-15
Tartes salgadas	Forma de mola escura**	1		180-190	-	55-65
Bolo de nozes	Forma de mola escura	1		170-180	90 W	35-45

* Deixar arrefecer o bolo no forno durante aprox. 20 minutos.

** Colocar sobre o tabuleiro universal.

Bolos no tabuleiro	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Potência de microondas em Watt	Tempo de duração em minutos
Massa batida com cobertura seca	Tabuleiro universal	2		160-180	–	25-35
Massa batida com cobertura sumarenta (fruta)	Tabuleiro universal	1		160-180	90 W	30-40
Massa lêveda com cobertura seca	Tabuleiro universal	2		170-190	–	35-45
Massa lêveda com cobertura sumarenta (fruta)	Tabuleiro universal	2		170-190	–	45-55
Massa quebrada com cobertura seca	Tabuleiro universal	2		160-180	–	25-35
Massa quebrada com cobertura sumarenta (fruta)	Tabuleiro universal	1		160-180	–	50-60
Tarte suíça	Tabuleiro universal	1		190-200	–	40-50
Torta enrolada, pré-aquecer	Tabuleiro universal	2		170-190	–	10-20
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
"Stollen" com 1 kg de farinha	Tabuleiro universal	2		140-150	–	65-75
"Strudel", doce	Tabuleiro universal	1		190-210	180 W	30-40
Pizza	Tabuleiro universal	1		210-230	–	25-35
Crepes flamejados, pré-aquecer	Tabuleiro universal	2		240-250	–	15-20

Bolos pequenos	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de duração em minutos
Bolachas	Tabuleiro universal	2		150-170	20-30
Bolos de amêndoa	Tabuleiro universal	2		120-140	35-45
Suspiros	Tabuleiro universal	2		80-100	90-110
Queques	Tabuleiro para queques na grelha	2		160-180	35-45
Bolo de massa de choux	Tabuleiro universal	2		200-220	30-40
Folhado	Tabuleiro universal	2		170-190	25-25
Bolos de massa lêveda	Tabuleiro universal	2		200-220	20-30

Pão e pãezinhos	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de duração em minutos
Pão de massa azeda com 1,2 kg de farinha*	Tabuleiro universal	2		250 + 170	10 40-50
Pão árabe*	Tabuleiro universal	2		220-240	15-20
Pãezinhos*	Tabuleiro universal	2		200-220	20-30
Pãezinhos de massa lêveda, doces*	Tabuleiro universal	2		190-210	15-25

* Pré-aqueça o forno.

Conselhos para fazer bolos

Pretende fazer um bolo usando uma receita sua.

Orienta-se por produtos de pastelaria semelhantes nas tabelas de bolos.

Pretende usar uma forma de silicone, vidro, plástico ou cerâmica.

A forma deve ser resistente a temperaturas até 250 °C. Nestas formas, os bolos alouram menos. Se ligar adicionalmente o microondas, o tempo de duração poderá ser mais curto do que o indicado na tabela.

Como verificar se o bolo de massa batida está cozido.

Mais ou menos 10 minutos antes do final do tempo de cozedura indicado, introduza um palito no ponto mais alto do bolo. Se o palito sair do bolo sem massa agarrada, o bolo está pronto.

O bolo abate.	Da próxima vez use menos líquido ou ajuste a temperatura do forno para menos 10 graus e aumente o tempo de cozedura. Respeite os tempos de mistura indicados na receita.
O bolo cresceu no meio, mas ficou baixo dos lados.	Unte só o fundo da forma de mola. Depois de cozido, solte o bolo cuidadosamente com uma faca.
O bolo fica muito escuro.	Regule uma temperatura mais baixa e aumente um pouco o tempo de cozedura do bolo.
O bolo está muito seco.	Com um palito faça pequenos orifícios no bolo cozido. Depois regue-o com sumo de fruta ou com uma bebida alcoólica. Da próxima vez aumente a temperatura em 10 graus e reduza o tempo de cozedura.
O pão ou o bolo (p. ex., bolo de queijo) tem bom aspecto, mas por dentro está mal cozido (pastoso, com estrias).	Da próxima vez, use menos líquido e coza o bolo a uma temperatura mais baixa durante mais algum tempo. Nos bolos com cobertura succulenta, coza primeiro a base, polvilhe-a com amêndoas ou pão ralado e coloque depois a cobertura. Siga as receitas e respeite os tempos de cozedura.
O bolo não se solta ao desenformar.	Depois de cozido, deixe o bolo arrefecer durante 5 a 10 minutos; assim desenforma-se mais facilmente. Se, mesmo assim, não sair da forma, volte a soltá-lo dos lados cuidadosamente com uma faca. Vire o bolo novamente ao contrário e cubra a forma várias vezes com um pano frio e húmido. Da próxima vez, unte bem a forma e, adicionalmente, polvilhe-a com pão ralado.
Mediu a temperatura do forno com o seu próprio termómetro e verificou uma divergência.	A temperatura do forno é medida pelo fabricante no centro do forno, com a ajuda de uma grelha de ensaio, após um tempo definido. Cada recipiente e acessório tem influência no valor medido, pelo que haverá sempre divergências nas medições próprias.
A forma e a grelha fazem fásca.	Verifique se o exterior da forma está limpo. Altere a posição da forma no interior do aparelho. Se a situação persistir, continue sem o microondas. Nesse caso, o tempo de cozedura aumenta.

Assar e grelhar

Relativamente às tabelas

A temperatura e o tempo de cozedura dependem da qualidade e da quantidade do alimento. Por isso, encontrará nas tabelas amplitudes de temperatura. Experimente primeiro com um valor mais baixo 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 em metal só são adequadas para assar sem microondas.

O recipiente pode ficar muito quente. Utilize pegas de cozinha para o retirar do forno.

Coloque recipientes de vidro quentes sobre um pano de cozinha seco. Se os colocar sobre uma superfície molhada ou fria, o vidro pode estalar e partir-se.

Indicações para assar

Para assar carne ou aves, utilize uma assadeira alta.

Verifique se o recipiente que escolheu cabe no interior do forno. Não deve ser demasiado grande.

Carne: Cubra o fundo do recipiente com pouco líquido. Adicione mais água para estufar carne. Vire os pedaços de carne a meio do tempo. Quando o assado estiver pronto, deverá deixá-lo repousar durante 10 minutos no forno fechado e desligado. Deste modo, a distribuição do suco da carne será mais uniforme.

Aves: Vire os pedaços de carne após $\frac{2}{3}$ do tempo.

Indicações para grelhar

Faça sempre os seus grelhados com a porta do forno fechada e sem pré-aquecer.

Se possível, os alimentos a grelhar devem ter a mesma espessura. Os bifes devem ter, no mínimo, 2 a 3 cm de espessura. Deste modo, ficam dourados uniformemente e suculentos. Tempere os bifes com sal só depois de grelhados.

Vire as peças a grelhar com uma pinça apropriada. Se espetar um garfo na carne, esta perde suco e ficará seca.

A carne escura, p. ex. de vaca, fica dourada mais depressa do que a carne clara de vitela ou de porco. Peças grelhadas de carne clara ou peixe ficam frequentemente pouco dourados à superfície. No entanto, o interior estará cozinhado e suculento.

A resistência do grelhador desliga-se e volta a ligar-se automaticamente. Isso é normal. A frequência com que isso acontece depende da potência do grelhador seleccionada.

Indicações para estufar

Para estufar peixe, utilize um recipiente com tampa.

Adicione duas a três colheres de líquido e um pouco de sumo de limão ou de vinagre no recipiente.

Carne de vaca

Vire a carne de vaca para estufar após $\frac{1}{3}$ e $\frac{2}{3}$ do tempo. Por fim, deixe repousar no forno durante aprox. 10 minutos.

Vire lombos de vaca ou rosbife a meio do tempo. Por fim, deixe repousar no forno durante aprox. 10 minutos.

Vire bifés após $\frac{2}{3}$ do tempo.

	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C, potência do grelhador	Potência de microondas em Watt	Tempo de duração em minutos
Carne de vaca para estufar, aprox. 1 kg	Recipiente fechado, grelha	1		190-210	–	120-140
Carne de vaca para estufar, aprox. 1,5 kg	Recipiente fechado, grelha	1		180-200	–	140-160
Carne de vaca para estufar, aprox. 2 kg	Recipiente fechado, grelha	1		170-190	–	160-180
Lombo de vaca, no ponto, aprox. 1 kg	Recipiente fechado, grelha	1		200-220	90 W	30-40
Lombo de vaca, no ponto, aprox. 1,5 kg	Recipiente fechado, grelha	1		230-240	90 W	45-55
Rosbife, no ponto, aprox. 1 kg	Recipiente aberto, grelha	1		240-250	180 W	30-40
Bife, no ponto, 3 cm de espessura	Tabuleiro universal + grelha	1 3		3	–	1.º lado: aprox. 10-15 2.º lado: aprox. 5-10

Carne de vitela

Vire a carne de vitela para assar ou as pernas de vitela a meio do tempo. Por fim, deixe repousar no forno durante aprox. 10 minutos.

	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C potência do grelhador	Potência de microondas em Watt	Tempo de duração em minutos
Carne de vitela para assar, aprox. 1 kg	Recipiente fechado, grelha	1		210-220	90 W	60-70
Carne de vitela para assar, aprox. 1,5 kg	Recipiente fechado, grelha	1		200-210	90 W	70-80
Carne de vitela para assar, aprox. 2 kg	Recipiente fechado, grelha	1		190-200	90 W	80-100
Perna de vitela, aprox. 1,5 kg	Recipiente fechado, grelha	1		190-200	—	120-130

Carne de porco

Vire a carne de porco magra para assar ou carne para assar sem gordura a meio do tempo. Por fim, deixe repousar no forno durante aprox. 10 minutos.

Coloque a carne para assar no recipiente com a gordura virada para cima. Dê uns cortes na gordura. Não vire a carne. Por fim, deixe repousar no forno durante aprox. 10 minutos.

Não vire lombinhos de porco ou carne de porco defumada. Por fim, deixe repousar no forno durante aprox. 5 minutos.

Vire o bife do cachaço após $\frac{2}{3}$ do tempo.

	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C, potência do grelhador	Potência de microondas em Watt	Tempo de duração em minutos
Carne para assar sem gordura (p. ex. cachaço), aprox. 750 g	Recipiente fechado, grelha	1		220-240	180 W	40-50
Carne para assar com gordura (p. ex. pá), aprox. 1,5 kg	Recipiente aberto, grelha	1		180-200	–	150
Carne para assar com gordura (p. ex. pá), aprox. 2 kg	Recipiente aberto, grelha	1		170-190	–	180
Lombinho de porco, aprox. 500 g	Recipiente fechado, grelha	1		210-230	90 W	20-25
Carne de porco para assar, magra, aprox. 1 kg	Recipiente fechado, grelha	1		210-230	90 W	50-60
Carne de porco para assar, magra, aprox. 1,5 kg	Recipiente fechado, grelha	1		200-220	90 W	70-80
Carne de porco para assar, magra, aprox. 2 kg	Recipiente fechado, grelha	1		190-210	180 W, 10 min. + 90 W, 75-85 min.	85-95
Carne de porco defumada com osso, aprox. 1 kg	Recipiente aberto, grelha	1	–	–	360 W	45-50
Bife do cachaço, 2 cm de espessura	Tabuleiro universal+ grelha	1 3		2	–	1.º lado: aprox. 15-20 2.º lado: aprox. 10-15

Carne de borrego ou de caça

Vire a carne de borrego ou de caça a meio do tempo.

	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C, potência do grelhador	Potência de microondas em Watt	Tempo de duração em minutos
Lombo de borrego com osso, aprox. 1 kg	Recipiente aberto, grelha	1		190-210	–	40-50
Perna de borrego sem osso, no ponto, aprox. 1,5 kg	Recipiente fechado, grelha	1		180-200	–	90-100
Lombo de veado com osso, aprox. 1 kg	Recipiente fechado, grelha	1		210-220	–	40-50
Perna de veado sem osso, aprox. 1,5 kg	Recipiente fechado, grelha	1		180-190	–	105-120
Carne de javali para assar aprox. 1,5 kg	Recipiente fechado, grelha	1		200-220	–	90-100
Veado para assar, aprox. 1,5 kg	Recipiente fechado, grelha	1		200-220	–	90-100
Coelho, aprox. 1,5 kg	Recipiente fechado, grelha	1		200-220	90 W	25-35

Outros

Por fim, deixe o rolo de carne picada repousar no forno durante aprox. 10 minutos.

Vire as salsichas após $\frac{2}{3}$ do tempo.

	Acessórios	Nível	Potência de microondas em Watt	Tempo de duração em minutos	Tipo de aquecimento	Temperatura °C, potência do grelhador
Rolo de carne picada, aprox. 1 kg de carne	Recipiente aberto, grelha	1	600 W, 10 min. + 180 W, 40-50 min.	–		170-190
Salsichas para grelhar, 4-6 unidades aprox. 150 g cada unidade	Tabuleiro universal + grelha	1 3	–	1.º lado: aprox. 10-15 2.º lado: aprox. 5-10		3

Aves

Coloque frangos inteiros, peitos de frango ou perus jovens com o peito virado para baixo. Vire após $\frac{2}{3}$ do tempo.

Coloque o frango com o peito virado para baixo. Vire após $\frac{2}{3}$ do tempo e regule a potência de microondas em 180 Watt.

Coloque metades de frango ou frango em pedaços com a pele virada para cima. Não vire.

Vire patos ou gansos após $\frac{1}{3}$ e $\frac{2}{3}$ do tempo.

Coloque peitos de pato ou de ganso com a pele virada para baixo. Vire a meio do tempo.

Vire coxas de ganso a meio do tempo. Dê uns cortes na pele.

Vire rolos de carne de peru após $\frac{2}{3}$ do tempo.

Coloque peitos ou pernas de peru com a pele virada para baixo. Vire após $\frac{2}{3}$ do tempo.

	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C potência do grelhador	Potência de microondas em Watt	Tempo de duração em minutos
Frango, inteiro, aprox. 1,2 kg	Recipiente fechado, grelha	1		230-250	360 W	25-35
Frango, inteiro	Recipiente fechado, grelha	1		200-220	360 W 180 W	30 15-25
Frango, metades, 500 g cada	Recipiente aberto, grelha	1		180-200	360 W	30-35
Frango em pedaços, aprox. 800 g	Recipiente aberto, grelha	1		190-210	360 W	30-35
Frango em pedaços, aprox. 1,5 kg	Recipiente aberto, grelha	1		190-210	360 W	35-40
Peito de frango aprox. 500 g	Recipiente aberto, grelha	1		190-210	180 W	25-30

	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C potência do grelhador	Potência de microondas em Watt	Tempo de duração em minutos
Pato, inteiro, 1,5-1,7 kg	Tabuleiro universal	1		170-190	180 W	60-80
Peito de pato, 2 unidades 300-400 g cada	Grelha + tabuleiro universal*	2 1		3	90 W	18-22
Ganso, inteiro, 3-3,5 kg	Tabuleiro universal	1		170-190	180 W	80-90
Peito de ganso, 2 unidades 500 g cada	Grelha + tabuleiro universal*	2 1		210-230	90 W	20-25
Coxas de ganso, 4 unidades aprox. 1,5 kg	Grelha + tabuleiro universal*	2 1		170-190	180 W	30-40
Peru jovem, inteiro, aprox. 3 kg	Tabuleiro universal	1		170-180	180 W	60-70
Rolo de carne de peru, aprox. 1,5 kg	Recipiente fechado, grelha	1		190-200	180 W	60-70
Peito de peru, aprox. 1 kg	Recipiente fechado, grelha	1		200-210	–	80-90
Perna de peru, aprox. 1,3 kg	Recipiente fechado, grelha	1		210-230	360 W	45-50

* Deitar 50 ml de água no tabuleiro universal.

Peixe

Para grelhar, coloque o peixe inteiro, p. ex. uma truta, no centro da grelha.

Cozinhe peixe inteiro estufado na posição de nadar.

	Acessórios	Nível	Potência de microondas em Watt	Tempo de duração em minutos	Tipo de aquecimento	Temperatura °C, potência do grelhador
Peixe inteiro, p. ex. truta aprox. 300 g, grelhado	Tabuleiro universal + grelha*	1	–	1.º lado:		2
		3	2.º lado:	aprox. 10-15 aprox. 8-12		
Posta de peixe, p. ex. salmão 3 cm de espessura, grelhada	Tabuleiro universal + grelha*	1	–	1.º lado:		3
		3	2.º lado:	aprox. 10-12 aprox. 8-12		
Peixes inteiros 2-3 unidades 300 g cada, grelhados	Tabuleiro universal + grelha*	1	–	1.º lado:		2
		3	2.º lado:	aprox. 10-15 aprox. 10-15		
Peixes inteiros aprox. 1 kg, estufados	Recipiente fechado, grelha	1	600 W	10-15	–	–
Peixes inteiros aprox. 1,5 kg, estufados	Recipiente fechado, grelha	1	600 W	10-15	–	–
			360 W	5-10		
Peixes inteiros aprox. 2 kg, estufados	Recipiente fechado, grelha	1	600 W	15-20	–	–
			360 W	10-15		
Filete de peixe, p. ex. escamudo, aprox. 800 g, estufado	Recipiente fechado, grelha	1	600 W	9-14	–	–

* Untar previamente a grelha com óleo.

Conselhos para assar e grelhar

A tabela não contém indicações relativas ao peso do assado.

Para assados pequenos, regule uma temperatura mais alta e um tempo de cozedura mais curto. Para assados maiores, regule uma temperatura mais baixa e um tempo de cozedura mais longo.

Como pode verificar se o assado já está pronto.

Utilize um termómetro para carne (pode ser adquirido numa loja especializada) ou faça o “teste da colher”. Com uma colher, faça pressão sobre o assado. Se o assado estiver rijo, significa que está pronto. Se ele ceder, significa que ainda precisa de algum tempo.

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

Da próxima vez, escolha uma assadeira mais pequena ou 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.

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 microondas.

Soufflés, gratinados, tostas

A tabela é válida para o forno frio.

Para soufflés ou 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.

Coloque o soufflé em cima da grelha num recipiente adequado para microondas.

Deixe repousar soufflés ou gratinados no forno desligado durante 5 minutos.

Soufflés, gratinados, tostas

Para preparar soufflés, gratinados de batata ou lasanha, utilize uma forma de 4-5 cm de altura.

Prepare o soufflé em formas para doses individuais ou numa forma alta. Pré-aqueça o forno.

Tostas gratinadas:
Coloque 4 unidades lado a lado no meio do tabuleiro universal.

Distribua 12 unidades uniformemente sobre o tabuleiro universal.

Torre previamente as fatias de pão.

	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C, potência do grelhador	Potência de microondas em Watt	Tempo de duração em minutos
Soufflé, doce, aprox. 1,5 kg	Recipiente aberto, grelha	1		140-160	360 W	25-35
Soufflé salgado à base de ingredientes cozinhados, aprox. 1 kg	Recipiente aberto, grelha	1		150-170	600 W	20-25
Soufflé	Recipiente aberto, grelha	1		160-180	-	40-50
Soufflé em formas para doses individuais	Recipiente aberto, grelha	1		200-210	-	12-17
Massa gratinada, aprox. 1 kg	Recipiente aberto, grelha	1		150-170	600 W	20-25
Lasanha	Recipiente aberto, grelha	2		190-210	600 W	20-25
Legumes no forno	Recipiente aberto, grelha	1		170-190	600 W	25-30
Gratinado de batata à base de ingredientes crus, aprox. 1,1 kg	Recipiente aberto, grelha	1		180-200	600 W	20-25
Gratinar tostas, 4 unidades	Tabuleiro universal	2		3	180 W	8-10
Gratinar tostas, 12 unidades	Tabuleiro universal	2		3	180 W	9-11

Produtos pré-confeccionados

Observe as indicações do fabricante na embalagem.

Os valores constantes das tabelas são válidos para o forno frio.

Não sobreponha batatas fritas, croquetes ou batatas salteadas.

Vire barrinhas de peixe, barrinhas de frango, panados ou hambúrgueres de legumes a meio do tempo.

	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência de microondas em Watt	Tempo de duração em minutos
Pizza com massa fina	Tabuleiro universal	1		210-230	–	20-25
Pizza com massa alta	Tabuleiro universal	1		200-220	90 W	15-25
Minipizza	Tabuleiro universal	1		210-230	–	15-20
Baguete de pizza	Tabuleiro universal	2		180-190	–	15-20
Batatas fritas	Tabuleiro universal	1		220-230	–	20-25
Croquetes	Tabuleiro universal	1		200-220	–	25-35
Batatas salteadas, batatas recheadas	Tabuleiro universal	2		200-220	–	25-35
Pãezinhos, baguetes	Grelha	2		200-220	–	15-20
Rosquilhas, massa de pão pré-preparada	Tabuleiro universal*	2		190-210	–	20-25
Pãezinhos ou baguetes aquecidos	Grelha	2		140-150	–	12-15
Barrinhas de peixe	Tabuleiro universal	2		190-210	180 W	10-15
Barrinhas de frango, panados	Tabuleiro universal	2		190-210	360 W	15-20

	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura em °C	Potência de microondas em Watt	Tempo de duração em minutos
Hambúrgueres de legumes	Tabuleiro universal	2		200-220	180 W	15-25
"Strudel"	Tabuleiro universal	2		200-220	90 W	20-25
Lasanha	Grelha	2		200-210	180 W	18-23

* Forre o tabuleiro universal com papel vegetal. Verifique se o papel vegetal é adequado para estas temperaturas.

Refeições de teste

A qualidade e o funcionamento dos aparelhos combinados com 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 em Watt, tempo de duração em minutos	Nota
Carne	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Colocar a forma Pyrex Ø 22 cm na grelha, no nível 1. Após aprox. 10 minutos, retirar a carne descongelada.

Cozinhar com microondas

Prato	Potência de microondas em Watt, tempo de duração em minutos	Notas
Gemada	360 W, 10 min. + 180 W, 20-25 min.	Colocar a forma Pyrex na grelha, no nível 1.
Pão-de-ló	600 W, 8-10 min.	Colocar a forma Pyrex Ø 22 cm na grelha, no nível 1.
Rolo de carne picada	600 W, 20-25 min.	Colocar a forma Pyrex na grelha, no nível 1.

Cozinhar em combinação com microondas

Prato	Potência de microondas em Watt, tempo de duração em minutos	Tipo de aquecimento	Temperatura a °C	Notas
Gratinado de batata	600 W, 20-25 min.		170-190	Colocar a forma Pyrex Ø 22 cm na grelha, no nível 1.
Bolos	180 W, 15-20 min.		180-200	Colocar a forma Pyrex Ø 22 cm na grelha, no nível 1.
Frango*	360 W, 30-35 min.		200-220	Virar após 15 minutos.

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

Cozer

Os valores constantes das tabelas são válidos para o forno frio.

Bolo de maçãcoberto:

Coloque as formas de mola escuras desencontradas lado a lado.

	Recipiente e indicações	Nível	Tipo de aquecimento	Temperatura °C	Tempo de cozedura, minutos
Biscoitos	Tabuleiro universal	2		160-180	20-30
	Tabuleiro universal	2		150-170	20-30
Bolinhos	Tabuleiro universal	2		150-170	25-35
	Tabuleiro universal	2		140-160	25-35
Pão-de-ló de água	Forma de mola na grelha	1		170-180	30-40
Bolo de massa lêveda no tabuleiro	Tabuleiro universal	2		170-190	45-55
Bolo de maçãcoberto	2 formas de mola Ø 20 cm + tabuleiro universal	1		180-200	70-90

Grelhar

Prato	Acessórios	Nível	Tipo de aquecimento	Potência do grelhador	Tempo de duração, minutos
Dourar tostas*	Grelha	3		3	1-2
Hambúrguer 12 unidades**	Grelha +	3		3	30
	tabuleiro universal	1			

* Pré-aquecer durante 5 minutos.

** Virar a meio do tempo.

Acrilamida nos alimentos

Quais são os alimentos afectados?

A acrilamida forma-se sobretudo em produtos à base de cereais e batata cozinhados a altas temperaturas, como, por exemplo, batatas fritas, tostas, pãezinhos, pão, produtos de pastelaria fina (bolachas, broas de mel, biscoitos de manteiga).

Conselhos para a preparação de alimentos isentos de acrilamida

Em geral

Reduza, o mais possível, os tempos de cozedura.
Frite os alimentos até ficarem dourados sem os deixar tostar demasiado.
As peças grandes e grossas contêm menos acrilamida.

Cozer bolos

Com Calor superior e inferior no máximo a 200 °C, com Ar quente circulante 3 D ou Ar quente circulante no máximo a 180 °C.

Bolachas

Com Calor superior e inferior no máximo a 190 °C, com Ar quente circulante 3D ou Ar quente circulante no máximo a 170 °C.
O ovo ou a gema reduzem a formação de acrilamida.

Batatas fritas no forno

Distribua as batatas uniformemente no tabuleiro, se possível numa só camada. Prepare, pelo menos, 400 g em cada tabuleiro, para evitar que as batatas sequem demasiado.
