

Manual de
instruções

Microondas
com grelha-
dor

EEBKM6750.0J

Küppersbusch

FÜR KÜCHEN MIT STIL

ÍNDICE

Informações de segurança	2	Funções de relógio	18
Instruções de segurança	4	Programas automáticos	20
Descrição do produto	7	Utilizar os acessórios	20
Painel de comandos	8	Funções adicionais	21
Antes da primeira utilização	10	Sugestões e dicas	23
Utilização diária	10	Manutenção e limpeza	45
Modo microondas	14	Resolução de problemas	46

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por lesões ou danos resultantes de instalação e utilização incorrectas. Guarde sempre as instruções junto do aparelho para futura referência.

Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com 8 anos ou mais e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com pouca experiência e conhecimento se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreenderem os perigos envolvidos.
- Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.
- Mantenha todos os materiais de embalagem fora do alcance das crianças.
- Mantenha as crianças e os animais domésticos afastados do aparelho quando este estiver a funcionar ou a arrefecer. As partes acessíveis ficam quentes.
- Se o aparelho tiver um dispositivo de segurança para crianças, recomendamos que o active.
- A limpeza e a manutenção básica não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.
- É necessário manter as crianças com menos de 3 anos afastadas ou constantemente vigiadas.

Segurança geral

- A instalação deste aparelho e a substituição do cabo têm de ser efectuadas por uma pessoa qualificada.
- O interior do aparelho fica quente durante o funcionamento. Não toque nos elementos de aquecimento do aparelho. Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Desligue a alimentação eléctrica antes de qualquer manutenção.
- Certifique-se de que o aparelho está desligado antes de substituir a lâmpada, para evitar a possibilidade de choque eléctrico.
- Não utilize uma máquina de limpar a vapor para limpar o aparelho.
- Não utilize agentes de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro, porque podem riscar a superfície e causar a quebra do vidro.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de assistência autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos.
- Não ligue o aparelho quando ele estiver vazio. Podem ocorrer arcos eléctricos se colocar objectos metálicos na cavidade.
- Em caso de danos na porta ou nas juntas da porta, não utilize o aparelho até que tenha sido reparado por uma pessoa qualificada.
- Apenas uma pessoa qualificada pode efectuar acções de manutenção e reparação que envolvam a remoção da cobertura que protege contra a exposição à energia de microondas.
- Não aqueça líquidos ou outros alimentos em recipientes fechados. Poderão explodir.
- Utilize apenas utensílios adequados para utilizar em fornos microondas.

- Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, vigie o aparelho porque existe o risco de ignição.
- O aparelho destina-se a aquecimento de alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou vestuário, bem como o aquecimento de botijas, chinelos, esponjas, tecidos húmidos e coisas semelhantes representam risco de ferimentos, ignição e incêndio.
- Se observar saída de fumo, desligue o aparelho ou retire a ficha da tomada e mantenha a porta fechada para abafar possíveis chamas.
- O aquecimento de bebidas no microondas pode provocar ebulições. Tenha cuidado quando manusear o recipiente.
- O conteúdo de biberões e de boiões de comida para bebé deve ser agitado e mexido e a sua temperatura deve ser verificada antes de ser consumido, para evitar queimaduras.
- Os ovos inteiros, crus ou cozidos, não devem ser aquecidos no aparelho porque podem explodir, mesmo após o fim do aquecimento no microondas.
- Deve limpar o aparelho e remover os resíduos de alimentos com regularidade.
- Se não mantiver o aparelho limpo, a superfície poderá deteriorar-se e isso pode afectar negativamente a duração da vida útil do aparelho e resultar numa situação perigosa.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Instalação



ADVERTÊNCIA! A instalação deste aparelho só deve ser efectuada por uma pessoa qualificada.

- Remova toda a embalagem.
- Não instale nem utilize o aparelho se ele estiver danificado.
- Cumpra as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque o aparelho é pesado. Use sempre luvas de protecção.
- Não puxe o aparelho pela pega.

- Respeite as distâncias mínimas relativamente a outros aparelhos e unidades.
- Certifique-se de que as estruturas que ficarem ao lado e por cima do aparelho são seguras.
- As partes laterais do aparelho devem ficar ao lado de aparelhos ou unidades que tenham a mesma altura.

Ligação eléctrica



ADVERTÊNCIA! Risco de incêndio e choque eléctrico.

- Todas as ligações eléctricas devem ser efectuadas por um electricista qualificado.
- O aparelho tem de ficar ligado à terra.
- Certifique-se de que a informação sobre a ligação eléctrica existente na placa de características está em conformidade com a alimentação eléctrica. Se não estiver, contacte um electricista.
- Utilize sempre uma tomada bem instalada e à prova de choques eléctricos.
- Não utilize adaptadores de tomadas duplas ou triplas, nem cabos de extensão.
- Certifique-se de que não danifica a ficha e o cabo de alimentação eléctrica. Se for necessário substituir o cabo de alimentação, esta operação deve ser efectuada pelo nosso Centro de Assistência Técnica.
- Não permita que algum cabo eléctrico toque na porta do aparelho ou se aproxime dela, especialmente quando a porta estiver quente.
- As protecções contra choques eléctricos das peças isoladas e não isoladas devem estar fixas de modo a não poderem ser retiradas sem ferramentas.
- Ligue a ficha à tomada eléctrica apenas no final da instalação. Certifique-se de que a ficha fica acessível após a instalação.
- Se a tomada eléctrica estiver solta, não ligue a ficha.
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o aparelho. Puxe sempre a ficha de alimentação.
- Utilize apenas dispositivos de isolamento correctos: disjuntores de protecção, fusíveis (os fusíveis de rosca devem ser retirados do suporte), diferenciais e contactores.
- A instalação eléctrica deve possuir um dispositivo de isolamento que lhe permita desligar o aparelho da corrente eléctrica em todos os pólos. O dispositivo de isolamento deve ter uma abertura de contacto com uma largura mínima de 3 mm.

- Este aparelho está em conformidade com as Directivas da C.E.E.

Utilização



ADVERTÊNCIA! Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico e explosão.

- Utilize este aparelho apenas em ambiente doméstico.
- Não altere as especificações deste aparelho.
- Certifique-se de que as aberturas de ventilação não ficam obstruídas.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Desactive o aparelho após cada utilização.
- Tenha cuidado sempre que abrir a porta do aparelho quando ele estiver a funcionar. Pode sair ar muito quente.
- Não utilize o aparelho com as mãos húmidas ou se ele estiver em contacto com água.
- Não exerça pressão sobre a porta se ela estiver aberta.
- Não utilize o aparelho como superfície de trabalho ou armazenamento.
- Abra a porta do aparelho com cuidado. A utilização de ingredientes com álcool pode provocar uma mistura de álcool e ar.
- Evite que faíscas ou chamas entrem em contacto com o aparelho quando abrir a porta.
- Não coloque produtos inflamáveis, nem objectos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.



ADVERTÊNCIA! Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração do esmalte:
 - Não coloque recipientes de ir ao forno ou outros objectos directamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.
 - Não coloque folha de alumínio directamente sobre o fundo da cavidade do aparelho.

- Não verta água directamente sobre o aparelho quando ele estiver quente.
- Não coloque pratos ou alimentos húmidos no aparelho após acabar de cozinhar.
- Tenha cuidado quando remover ou instalar os acessórios.
- A eventual descoloração do esmalte não afecta o desempenho do aparelho. Não representa qualquer defeito em termos de garantia.
- Utilize um tabuleiro para grelhar quando cozer bolos muito húmidos. Caso contrário, os sucos da fruta podem provocar manchas permanentes.
- Este aparelho serve apenas para cozinhar. Não pode ser usado para outras funções como, por exemplo, aquecimento de divisões.
- Cozinhe sempre com a porta do forno fechada.
- Se o aparelho ficar instalado atrás de uma porta de armário, nunca feche a porta com o aparelho em funcionamento. Se a porta ficar fechada, poderá ocorrer acumulação de calor e humidade que podem danificar o aparelho, o móvel e o piso. Não feche a porta do armário enquanto o aparelho não tiver arrefecido totalmente após uma utilização.

Manutenção e limpeza



ADVERTÊNCIA! Risco de ferimentos, incêndio e danos no aparelho.

- Antes de qualquer acção de manutenção, desactive o aparelho e desligue a ficha da tomada eléctrica.
- Certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de quebra dos painéis de vidro.
- Substitua imediatamente os painéis de vidro se estiverem danificados. Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado.
- Não se esqueça de limpar e secar bem a cavidade e a porta após cada utilização. O vapor produzido durante o

funcionamento do aparelho condensa nas paredes da cavidade e pode causar corrosão.

- Limpe o aparelho com regularidade para evitar que o material da superfície se deteriore.
- Quaisquer restos de gordura ou alimentos que fiquem no aparelho podem provocar incêndio.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize produtos abrasivos, esfregões, solventes ou objectos metálicos.
- Se utilizar um spray para forno, siga as instruções de segurança da embalagem.
- Não limpe o esmalte catalítico (se aplicável) com nenhum tipo de detergente.

Luz interior

- A luz normal ou de halogénio utilizada neste aparelho destina-se apenas a aparelhos domésticos. Não a utilize para iluminação em casa.



ADVERTÊNCIA! Risco de choque eléctrico.

- Antes de substituir a lâmpada, desligue o aparelho da corrente eléctrica.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

Eliminação



ADVERTÊNCIA! Risco de ferimentos ou asfixia.

- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica e elimine-o.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação possam ficar aprisionados no interior do aparelho.

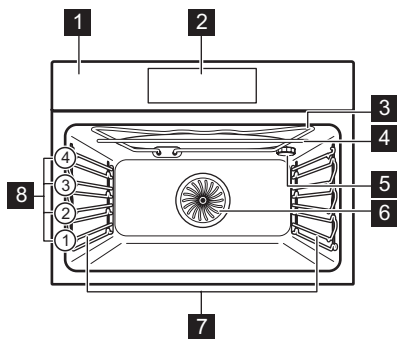
Assistência Técnica

- Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado se for necessário reparar o aparelho.

- Utilize apenas peças de substituição originais.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

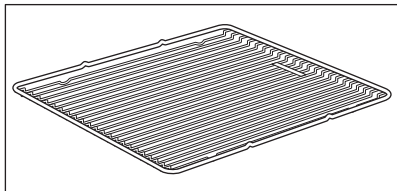
Descrição geral



- 1 Painel de comandos
- 2 Programador electrónico
- 3 Resistência
- 4 Gerador de microondas
- 5 Lâmpada
- 6 Ventoinha
- 7 Apoio para prateleiras, amovível
- 8 Posições de prateleira

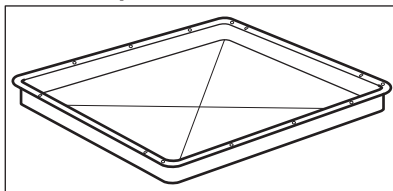
Acessórios

Prateleira em grelha



Para recipiente de ir ao forno, forma de bolo, assados.

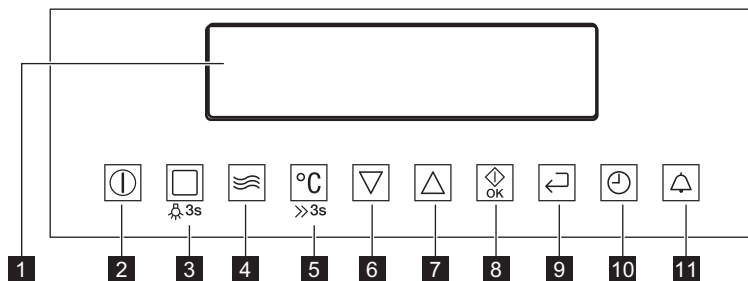
Tabuleiro para assar



Para bolos e biscoitos.




PAINEL DE COMANDOS

Programador electrónico

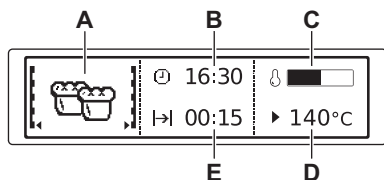


Utilize os campos do sensor para controlar o aparelho.

	Campo do sensor	Função	Comentário
1	-	Visor	Mostra as definições actuais do aparelho.
2		ON/OFF	Para activar e desactivar o aparelho.
3		Tipos de aquecimento ou Cozedura assistida	Toque no campo do sensor uma vez para escolher um tipo de aquecimento ou o menu: Cozedura assistida. Toque no campo do sensor novamente para alternar entre os menus: Tipos de aquecimento, Cozedura assistida. Para activar ou desactivar a luz, toque no campo durante 3 segundos.
4		Função de microondas	Para activar a função de microondas. Pode utilizá-lo quando o aparelho estiver desactivado. Quando utilizar a função de microondas com a função: Duração por mais de 7 minutos e no modo Combi, a potência do microondas não pode exceder os 600 W.
5		Seleção da temperatura	Para definir a temperatura ou ver qual é a temperatura actual no aparelho. Toque no campo durante 3 segundos para activar ou desactivar a função: Aquecimento Rápido.
6		Botão Descer	Para descer no menu.
7		Botão Subir	Para subir no menu.







	Campo do sensor	Função	Comentário
8	OK	OK / Início rápido do microondas	Para confirmar a selecção ou definição. Para activar a função de microondas. Pode utilizá-lo quando o aparelho estiver desactivado.
9		Botão Início	Para retroceder um nível no menu. Para ver o menu principal, toque no campo durante 3 segundos.
10		Hora e funções adicionais	Para definir diferentes funções. Quando estiver um tipo de aquecimento a funcionar, toque no campo do sensor para regular o temporizador ou seleccionar as funções: Bloqueio de funções, Favoritos, Manter Quente, Definir + Iniciar.
11		Conta-Minutos	Para seleccionar a função: Conta-Minutos.





Visor



- A) Tipo de aquecimento ou função de microondas
- B) Hora do dia
- C) Indicador de aquecimento
- D) Potência do microondas ou temperatura
- E) Duração ou tempo de fim de uma função

Outros indicadores do visor:

Símbolo	Função	
	Conta-Minutos	A função está em funcionamento.
	Hora do dia	O visor apresenta a hora actual.
	Duração	O visor apresenta o tempo de cozedura necessário.
	Fim tempo	O visor apresenta a hora do fim do tempo de cozedura.
	Temperatura	O visor apresenta a temperatura.
	Indicação do tempo	O visor apresenta o tempo decorrido com o tipo de aquecimento. Prima ∇ e \triangle ao mesmo tempo para reiniciar o tempo.

Símbolo	Função	
	Indicador de aquecimento	O visor apresenta a temperatura actual no aparelho.
	Indicador de aquecimento rápido	A função está activa. Diminui o tempo de aquecimento.
	Peso automático	O display mostra que o sistema de peso automático está activo ou que o peso pode ser alterado.
	Manter Quente	A função está activa.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



ADVERTÊNCIA! Consulte os capítulos relativos à segurança.

Limpeza inicial

Remova todos os acessórios e apoios para prateleiras amovíveis do aparelho.



Consulte o capítulo "Manutenção e limpeza".

Limpe o aparelho antes da primeira utilização.

Coloque os acessórios e os apoios para prateleiras amovíveis nas respectivas posições originais.

UTILIZAÇÃO DIÁRIA



ADVERTÊNCIA! Consulte os capítulos relativos à segurança.

Navegar pelos menus

1. Active o aparelho.
2. Prima ∇ ou \triangle para seleccionar a opção do menu.

Primeira ligação

Quando ligar o aparelho à fonte de alimentação, ou após um corte de energia, será necessário definir o idioma, o contraste do visor, o brilho do visor e a hora do dia.

1. Prima \triangle ou ∇ para definir o valor.
2. Prima **OK** para confirmar.





3. Prima **OK** para entrar no submenu ou para aceitar a definição.
















Pode voltar ao menu principal em qualquer momento com \leftarrow .

Descrição geral dos menus

Menu principal





Símbolo	Item do menu	Aplicação
	Tipos de aquecimento	Contém uma lista de tipos de aquecimento.
	Cozedura assistida	Contém uma lista de programas automáticos.
	Definições de Base	Pode utilizá-la para definir outras regulações do forno.
	Favoritos	Contém uma lista, criada pelo utilizador, com os programas de cozedura favoritos.

Submenu para: Definições de Base

Símbolo	Submenu	Descrição
	Definir a hora do dia	Regula a hora actual no relógio.
	Indicação do tempo	Se estiver ON (ligada), o visor mostra a hora actual quando o aparelho for desactivado.
	Definir + Iniciar	Se estiver ON (ligada), a janela Seleccionar Opções permite seleccionar a função: Definir + Iniciar.
	Manter Quente	Se estiver ON (ligada), a janela Seleccionar Opções permite seleccionar a função: Manter Quente.
	Prolongamento do tempo	Activa e desactiva a função de prolongamento do tempo.
	Contraste do Visor	Ajusta o contraste do visor em graus.
	Brilho do Visor	Ajusta o brilho do visor em graus.
	Idioma	Define o idioma para o visor.
	Volume do Alarme	Ajusta o volume dos sons de pressão dos botões e dos sinais.
	Sons "teclado"	Activa e desactiva o som dos campos de toque. Não é possível desactivar o som do campo de toque ON/OFF (ligar/desligar).
	Sons de Alarme/Erro	Activa e desactiva os sons de alarme.
	Assistência Técnica	Apresenta a configuração e a versão do software.
	Definições de fábrica	Repõe todas as definições de fábrica.

Tipos de aquecimento

Tipo de aquecimento		Aplicação
	Ventilado + Resistência Circ	Para cozer em até 2 posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Defina a temperatura 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com a função: Aquecimento inferior/superior.
	Pizza	Para cozer alimentos em 1 posição de prateleira com alourado mais intenso e base estaladiça. Defina a temperatura 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com a função: Aquecimento inferior/superior.
	Aquecimento a Baixa temp.	Para preparar assados tenros e suculentos.
	Aquecimento inferior/superior	Para cozer e assar alimentos em 1 posição de prateleira.
	Congelados	Para confeccionar refeições prontas, por exemplo, batatas fritas, fatias, crepes estaladiços, etc.
	Grelhador ventilado	Para assar aves ou peças de carne de grandes dimensões em 1 posição da grelha. Também para gratinar e alourar.
	Grelhador Rápido	Para grelhar alimentos planos em grandes quantidades e para tostar pão.
	Grelhador	Para grelhar alimentos planos e tostar pão.
	Função manter quente	Para manter os alimentos quentes.
	Descongelar	Para descongelar alimentos congelados.
	Aquecimento inferior	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.
	Massa de pão	Para crescimento controlado da massa levedada antes da cozedura.
	Pão	Para cozer pão.
	Gratinado	Para pratos como lasanha ou batatas gratinadas. Também para gratinar e alourar.

Tipo de aquecimento		Aplicação
	Conservar	Para fazer conservas de legumes, por exemplo, pickles.
	Secar	Para secar frutos laminados (maçãs, ameixas, pêsegos, etc.) e legumes (tomates, curgetes, cogumelos, etc.).
	Aquecer pratos	Para pré-aquecer um prato para servir.
	Assar (ECO)	As funções ECO permitem otimizar o consumo de energia durante a cozedura. É necessário definir o tempo de cozedura em primeiro lugar. Para mais informações sobre as definições recomendadas, consulte as tabelas de cozedura para a função equivalente.

Activar um tipo de aquecimento

1. Active o aparelho.
2. Selecciono o menu: Tipos de aquecimento.
3. Prima **OK** para confirmar.
4. Selecciono um tipo de aquecimento.
5. Prima **OK** para confirmar.
6. Defina a temperatura.
7. Prima **OK** para confirmar.

Indicador de aquecimento

Quando activar um tipo de aquecimento, a barra acende no visor. A barra indica que a temperatura está a aumentar.

Indicador de aquecimento rápido

Esta função diminui o tempo de aquecimento.

Para activar a função, mantenha >>3s $^{\circ}\text{C}$ premido durante 3 segundos. O indicador de aquecimento rápido alterna.

Calor residual

O visor indica o calor residual mesmo após a desactivação do aparelho. Pode utilizar o calor para manter os alimentos quentes.

Poupança de energia

O aparelho possui funções que ajudam a poupar energia nos cozinhados de todos os dias.

• Sugestões gerais

- Certifique-se de que a porta do forno está bem fechada quando o aparelho está a funcionar.
- Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia.
- Sempre que possível, coloque os alimentos no forno sem o pré-aquecer.
- No caso de cozeduras com duração superior a 30 minutos, reduza a temperatura do forno para o mínimo nos últimos 3-10 minutos, de acordo com a duração da cozedura. O calor residual no interior do forno concluirá a cozedura.
- Utilize o calor residual para aquecer outros alimentos.
- **Cozinhar com a ventoinha** - sempre que possível, utilize as funções de cozedura que utilizam a ventoinha, para poupar energia.
- **Calor residual**
 - Em algumas funções do forno, se for activado um programa com selecção de tempo (Duração, Fim tempo) e o tempo de cozedura for

superior a 30 minutos, as resistências são desactivadas automaticamente 10% do tempo antes do fim. A ventoinha e a lâmpada continuam ligadas.

- **Cozinhar com a lâmpada desligada** - desligue a lâmpada durante a cozedura e ligue-a apenas quando necessitar.
- **Manter os alimentos quentes** - se pretender utilizar o calor residual para manter uma refeição quente, seleccione

a regulação de temperatura mais baixa. O visor indica a temperatura do calor residual.

- **Funções Eco** - consulte “Tipos de aquecimento”.
- Quando utilizar as **funções ECO**, a lâmpada é desactivada. Pode activá-la novamente de acordo com a sua preferência.

MODO MICROONDAS

Microondas

Informações sobre o funcionamento Geral:

- Após desactivar o aparelho, deixe os alimentos repousar durante alguns minutos. Consulte as tabelas de cozedura no microondas: tempo de repouso.
- Retire as embalagens de alumínio, os recipientes metálicos e outros objectos metálicos antes de preparar os alimentos.

Cozinhar:

- Se possível, cozinhe os alimentos cobertos com materiais adequados para utilização no microondas. Cozinhe os alimentos destapados se quiser obter uma crosta.
- Não cozinhe demasiado os pratos com potência e tempo em excesso. Os alimentos podem secar, queimar ou até incendiar em alguns pontos.
- Não utilize o aparelho para cozinhar ovos com casca e caracóis, pois podem rebentar. No caso de ovos estrelados, fure primeiro as gemas.
- Antes de cozinhar, pique várias vezes com um garfo os alimentos que tenham “pele” ou “casca”, como batatas, tomates e salsichas, para que não rebentem.
- No caso de alimentos frios ou congelados, defina mais tempo de cozedura.
- Os pratos com molhos devem ser mexidos regularmente.

- Os legumes que tenham estrutura firme, como cenouras, ervilhas ou couve-flor, devem ser cozinhados em água.
- Vire as peças maiores a meio do tempo de cozedura.
- Se possível, corte os legumes em pedaços do mesmo tamanho.
- Utilize recipientes planos e largos.
- Não utilize recipientes de porcelana, cerâmica ou barro que possuam pequenos orifícios, por exemplo, nas pegas ou nas bases que não sejam vidradas. A humidade que entra nos orifícios pode fazer com que os recipientes rachem quando são aquecidos.

Descongelar carne, aves e peixe:

- Coloque os alimentos congelados e sem embalagem sobre um prato pequeno virado ao contrário, ou sobre uma peneira de plástico ou um tabuleiro de descongelação, para que o líquido da descongelação possa escoar.
- Vire os alimentos a meio do tempo de descongelação. Se possível, divida e retire partes que tenham começado a descongelar.

Descongelar manteiga, porções de bolo e requeijão:

- Não descongele completamente no aparelho. Deixe acabar de descongelar à temperatura ambiente. Obterá um resultado mais uniforme. Retire todas as partes da embalagem que sejam de metal ou alumínio antes de descongelar.

Descongelar fruta e legumes:

- No caso de fruta e legumes que ainda serão cozinhados, não os descongele completamente no aparelho. Deixe-os acabar a descongelação à temperatura ambiente.
- Pode utilizar uma potência superior no microondas para cozinhar fruta e legumes sem os descongelar antes.

Refeições prontas:

- As refeições prontas que vêm em embalagens metálicas ou tabuleiros

plásticos com cobertura metálica só poderão ser descongeladas ou aquecidas no microondas se indicarem expressamente que são adequadas para microondas.

- Deve seguir as instruções do fabricante impressas na embalagem (por exemplo, retirar a cobertura metálica e furar a película de plástico).

Dicas para utilizar o microondas

Resultado	Solução
Não encontra informação sobre a quantidade de alimentos a preparar.	Procure alimentos semelhantes. Aumente ou diminua os tempos de cozedura de acordo com a seguinte regra: dobro da quantidade = quase o dobro do tempo, metade da quantidade = metade do tempo.
Os alimentos ficaram muito secos.	Defina um tempo de cozedura menor ou seleccione uma potência de microondas mais baixa.
Após o tempo de cozedura, os alimentos ainda não descongelaram, aqueceram ou cozeram.	Defina um tempo de cozedura mais longo ou seleccione uma potência de microondas mais elevada. Note que os recipientes mais altos necessitam de mais tempo.
Após o tempo de cozedura, os alimentos aqueceram demasiado nas extremidades, mas ainda não estão prontos no meio.	Na próxima vez, seleccione uma potência mais baixa e um tempo de cozedura mais longo. Mexa os líquidos, por exemplo sopa, a meio do tempo.

Recipientes e materiais adequados

Recipiente / Material	Microondas			Grelhador
	De-sconge-lar	Aquec-er	Cozin-har	▼▼▼▼
Porcelana e vidro próprios para forno (sem componentes metálicos, por exemplo, Pyrex, vidro à prova de calor)	X	X	X	X
Vidro e porcelana não adequados para forno ¹⁾	X	--	--	--
Vidro e vitrocerâmica fabricados em material adequado para forno/congelador (por exemplo, Arcoflam), grelha	X	X	X	X

Recipiente / Material	Microondas			Grelhador ▼▼▼▼
	De-sconge-lar	Aquec-er	Cozin-har	
Cerâmica ²⁾ , barro ²⁾	X	X	X	--
Plástico resistente ao calor até 200 °C ³⁾	X	X	X	--
Cartão, papel	X	--	--	--
Película aderente	X	--	--	--
Película própria para assados com fecho seguro para microondas ³⁾	X	X	X	--
Assadeiras em metal, por exemplo, esmalte, ferro fundido	--	--	--	X
Formas para assar, com revestimento de silicone ou laca preta ³⁾	--	--	--	X
Tabuleiro para assar	X	X	X	X
Utensílios para tostar, por exemplo, tacho ou chapa	--	X	X	--
Refeições prontas em embalagens ³⁾	X	X	X	X

1) Sem decoração/revestimento em prata, ouro, platina ou metal

2) Sem quartzo ou componentes em metal, nem revestimentos metálicos

3) Tem de seguir as instruções do fabricante relativas às temperaturas máximas.

X adequado

-- não adequado

Outras questões a considerar...

- Os alimentos possuem diferentes formas e qualidades. São preparados em diferentes quantidades. Portanto, as potências e os tempos necessários para descongelar, aquecer ou cozinhar podem variar. Em termos aproximados: **o dobro da quantidade = quase o dobro do tempo.**
- O microondas gera calor directamente nos alimentos. Por esta razão, não é

possível aquecer todos os pontos ao mesmo tempo. É necessário mexer e virar os alimentos aquecidos, sobretudo se forem quantidades grandes.

- O **tempo de repouso** encontra-se indicado nas tabelas. Deixe os alimentos repousar, no aparelho ou fora dele, para que o calor se distribua mais uniformemente.
- No caso do arroz, obterá melhores resultados se utilizar recipientes planos e largos.

Funções do microondas

Funções	Descrição
Microondas	Gera o calor directamente nos alimentos. Utilize para aquecer bebidas e refeições pré-cozinhadas, para descongelar carne ou fruta e para cozinhar legumes e peixe.
Combi	Utilize para operar o tipo de aquecimento em conjunto com o modo microondas. Utilize para cozinhar alimentos mais rapidamente e alourá-los ao mesmo tempo.
Início rápido	Utilize para activar a função do Microondas com um toque no campo do sensor OK com a potência máxima do microondas. Duração da activação: 30 segundos.

Seleccionar a função do Microondas

1. Active o aparelho.
2. Toque em para activar a função do Microondas.
3. Toque em **OK**. A função: Duração é regulada para 30 segundos e o microondas começa a funcionar.

Cada toque em **OK** acrescenta 30 segundos ao tempo da função: Duração.

Se não tocar em **OK**, o aparelho desactiva-se após 20 segundos.

4. Toque em para definir a função: Duração. Consulte “Regular as funções de relógio”.

Quando o tempo da função: Duração é superior a 7 minutos, a potência do Microondas é diminuída para 600 W.

A definição máxima do tempo da função: Duração é 90 minutos.

Pode alterar a potência do microondas (toque em e depois em ou e a função: Duração em qualquer momento com a função Microondas a funcionar.

5. Quando o tempo definido acaba, é emitido um sinal sonoro durante 2 minutos. A função do Microondas é desactivada automaticamente. Toque num campo do sensor para desligar o sinal sonoro.

Para desactivar a função Microondas, toque em .

Se tocar em ou abrir a porta, o aparelho pára de funcionar. Para iniciar novamente, toque em **OK**.

Regular a função de Combi

1. Active um tipo de aquecimento. Consulte “Activar um tipo de aquecimento”.
2. Toque em e execute os mesmo passos que utilizou para seleccionar a função do Microondas.

Funções que não estão disponíveis com a função Combi: Favoritos, Fim tempo, Definir + Iniciar, Manter Quente.


Seleccionar a função Início Rápido

1. Se necessário, toque em para desactivar o aparelho.
2. Toque em **OK** para activar a função Início Rápido.

Cada toque em **OK** acrescenta 30 segundos ao tempo da função Duração.



Pode alterar a potência do microondas (consulte “Regular a função do Microondas”).

3. Toque em  para definir o tempo da função: Duração. Consulte “Regular as funções de relógio”.





Exemplos de regulações de potência para aplicações de cozinha



Os dados da tabela servem apenas como referência.

Regulação da potência	Utilização
<ul style="list-style-type: none"> • 1000 W • 900 W • 800 W • 700 W 	<ul style="list-style-type: none"> • Aquecer líquidos • Levar à fervura no início do processo de cozedura • Cozer legumes • Derreter gelatina e manteiga
<ul style="list-style-type: none"> • 600 W • 500 W 	<ul style="list-style-type: none"> • Descongelar e aquecer refeições congeladas • Aquecer pratos individuais • Lume brando para estufados • Cozer pratos com ovos
<ul style="list-style-type: none"> • 400 W • 300 W • 200 W 	<ul style="list-style-type: none"> • Continuação da cozedura de alimentos • Cozinhar alimentos sensíveis • Aquecer comida de bebé • Lume brando para arroz • Aquecer alimentos sensíveis • Derreter queijo
<ul style="list-style-type: none"> • 100 W 	<ul style="list-style-type: none"> • Descongelar carne, peixe, pão • Descongelar queijo, natas, manteiga • Descongelar fruta e bolos (bolos com natas) • Levedar massa • Aquecer alimentos e bebidas frias

FUNÇÕES DE RELÓGIO

Tabela das funções de relógio

Função de relógio	Aplicação
 <p>Conta-Minutos</p>	<p>Para definir uma contagem decrescente (máx. 2 h 30 m). Esta função não afecta o funcionamento do aparelho. Também pode activá-la com o aparelho desactivado.</p> <p>Utilize  para activar a função. Prima  ou  para definir os minutos e prima OK para iniciar.</p>

Função de relógio		Aplicação
	Duração	Para definir a duração do funcionamento (máx. 23 h 59 min).
	Fim tempo	Para definir o tempo de desactivação para um tipo de aquecimento (máx. 23 h 59 min).

Se definir o tempo para uma função de relógio, o tempo começa a contar após 5 segundos.






Se utilizar as funções de relógio: Duração e Fim tempo, o aparelho desactiva os elementos de aquecimento após 90% do tempo definido. O aparelho utiliza o calor residual para continuar o processo de cozedura até o tempo terminar (3 - 20 minutos).

Regular as funções de relógio



- Antes de utilizar as funções: Duração e Fim tempo, terá de definir o tipo de aquecimento e a temperatura. O aparelho desactiva-se automaticamente.
- Pode utilizar as funções: Duração e Fim tempo em simultâneo se pretender activar e desactivar automaticamente o aparelho mais tarde.

1. Selecciona um tipo de aquecimento.
2. Prima  várias vezes até o visor apresentar a função de relógio pretendida e o símbolo correspondente.
3. Prima  ou  para definir o tempo necessário.
4. Prima **OK** para confirmar. Quando o tempo terminar, é emitido um sinal sonoro. O aparelho desactiva-se. O visor apresenta uma mensagem.
5. Prima um campo do sensor para desligar o sinal.


Manter Quente

Condições para a função:

- A temperatura definida é superior a 80 °C.
- A função: Duração está seleccionada.

A função: Manter Quente mantém os alimentos preparados quentes a 80 °C durante 30 minutos. A função fica activa após o fim do processo de cozedura ou assar.

Pode activar ou desactivar a função no menu: Definições de Base.

1. Active o aparelho.
2. Selecciona o tipo de aquecimento.
3. Selecciona uma temperatura acima dos 80 °C.
4. Prima  várias vezes até o visor apresentar: Manter Quente.
5. Prima **OK** para confirmar.

Quando a função terminar, é emitido um sinal sonoro.

A função permanece activa se alterar os tipos de aquecimento.

Prolongamento do tempo



A função: Prolongamento do tempo faz com que o tipo de aquecimento continue após a função Duração terminar.



Aplicável a todos os tipos de aquecimento com Duração ou Peso automático.

1. Quando o tempo de cozedura terminar, é emitido um sinal sonoro. Prima um campo do sensor.

O visor apresenta a mensagem.

2. Prima  para activar ou  para cancelar.

3. Defina a duração da função.

4. Prima **OK**.

PROGRAMAS AUTOMÁTICOS



ADVERTÊNCIA! Consulte os capítulos relativos à segurança.





Cozedura assistida com Receitas automáticas

Este aparelho possui um conjunto de receitas que poderá utilizar. As receitas são fixas e não poderá alterá-las.

1. Active o aparelho.
2. Seleccione o menu: Cozedura assistida. Prima **OK** para confirmar.
3. Seleccione a categoria e o prato. Prima **OK** para confirmar.
4. Seleccione uma receita. Prima **OK** para confirmar.



Quando utilizar a função: Manual, o aparelho utiliza definições automáticas. Pode alterá-las tal como nas outras funções.

1. Active o aparelho.
2. Seleccione o menu: Cozedura assistida. Prima **OK** para confirmar.
3. Seleccione a categoria e o prato. Prima **OK** para confirmar.
4. Seleccione a função: Peso automático. Prima **OK** para confirmar.
5. Toque em  ou  para definir o peso dos alimentos. Prima **OK** para confirmar. O programa automático é iniciado.
6. É possível alterar o peso em qualquer momento. Prima  ou  para alterar o peso.
7. Quando o tempo terminar, é emitido um sinal sonoro. Prima um campo do sensor para desactivar o sinal.



Com alguns programas, vire os alimentos ao fim de 30 minutos. O visor apresenta um aviso.

Cozedura assistida com Peso automático

Esta função calcula automaticamente o tempo para assar. Para utilizar a função, é necessário introduzir o peso dos alimentos.

UTILIZAR OS ACESSÓRIOS

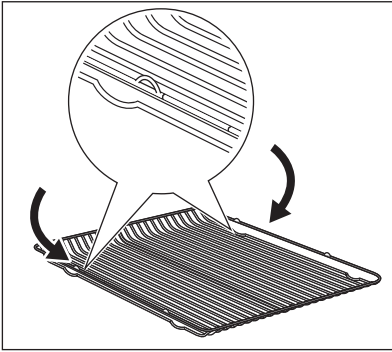


ADVERTÊNCIA! Consulte os capítulos relativos à segurança.

Introduzir os acessórios

Prateleira em grelha:

Introduza a prateleira entre as barras-guia do apoio para prateleiras e certifique-se de que os pés de apoio ficam para baixo.



- Todos os acessórios possuem um pequeno entalhe na parte superior das extremidades direita e esquerda para mais segurança. Estes entalhes são também dispositivos anti-inclinação.
- A armação elevada à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem.

FUNÇÕES ADICIONAIS

Favoritos

Pode guardar as suas definições favoritas, como a duração, a temperatura ou o tipo de aquecimento. Ficam disponíveis no menu: Favoritos. Pode guardar 20 programas.



Não é possível guardar as funções Microondas e Combi como programas favoritos.

Guardar um programa

1. Active o aparelho.
2. Seleccione um tipo de aquecimento ou um programa automático.
3. Toque em \odot várias vezes até que o visor apresente: GUARDAR.
4. Prima **OK** para confirmar. O visor apresenta a primeira posição de memória livre.
5. Prima **OK** para confirmar.
6. Introduza o nome do programa. A primeira letra pisca.
7. Toque em ∇ ou \triangle para alterar a letra.
8. Prima **OK**. A letra seguinte pisca.
9. Execute o passo 7 novamente conforme necessário.
10. Mantenha **OK** premido para guardar. É possível substituir uma posição da memória. Quando o visor apresentar a

primeira posição de memória livre, toque em ∇ ou \triangle e prima **OK** para substituir um programa existente.

Pode alterar o nome de um programa no menu: Editar nome do programa.

Activar o programa

1. Active o aparelho.
2. Seleccione o menu: Favoritos.
3. Prima **OK** para confirmar.
4. Seleccione o nome do seu programa favorito.
5. Prima **OK** para confirmar.

Utilizar o Bloqueio para Crianças

O Bloqueio para Crianças impede a operação acidental do aparelho.

1. Active o aparelho.
2. Toque simultaneamente em \odot e \approx até o visor apresentar uma mensagem. Para desactivar o Bloqueio para Crianças, repita o passo 2.

Bloqueio de funções

Esta função evita uma alteração acidental do tipo de aquecimento. Pode activá-la

apenas quando o aparelho estiver a funcionar.

1. Active o aparelho.
2. Selecciona um tipo de aquecimento ou uma regulação.
3. Prima \odot várias vezes até o visor apresentar: Bloqueio de funções.
4. Prima **OK** para confirmar.

Para desactivar a função, prima \odot . O visor apresenta uma mensagem. Prima \odot novamente e depois **OK** para confirmar.



Quando desactivar o aparelho, a função também é desactivada.

Definir + Iniciar

A função permite-lhe definir um tipo de aquecimento (ou programa) e utilizá-lo mais tarde com um toque num campo do sensor.

1. Active o aparelho.
2. Selecciona um tipo de aquecimento.
3. Prima \odot várias vezes até o visor apresentar: Duração.
4. Para definir a hora.
5. Prima \odot várias vezes até o visor apresentar: Definir + Iniciar.
6. Prima **OK** para confirmar.

Prima um campo do sensor (excepto \odot) para iniciar a função: Definir + Iniciar. O tipo de aquecimento definido é iniciado.

Quando o tipo de aquecimento terminar, é emitido um sinal acústico.



- Bloqueio de funções está activo quando está um tipo de aquecimento a funcionar.
- O menu: Definições de Base permite activar e desactivar a função: Definir + Iniciar.

Desactivação automática

Por questões de segurança, o aparelho desactiva-se automaticamente ao fim de

algum tempo se estiver algum tipo de aquecimento activo e não houver alteração de regulação.

Temperatura (°C)	Tempo até à desactivação (h)
30 - 115	12,5
120 - 195	8,5
200 - 230	5,5



A desactivação automática não funciona com as seguintes funções: Luz, Fim tempo, Duração.

Brilho do visor

Existem dois modos do brilho do visor:

- Brilho nocturno - quando o aparelho está desligado, o brilho do visor é menos intenso entre as 22h00 e as 06h00.
- Brilho diurno:
 - Quando o aparelho está activado.
 - Se tocar num campo do sensor durante o período de brilho nocturno (excepto ON/OFF), o visor volta ao modo de brilho diurno durante os 10 segundos seguintes.
 - Se o aparelho estiver desligado e activar a função: Conta-Minutos. Quando a função terminar, o visor volta ao brilho nocturno.

Ventoinha de arrefecimento

Quando o aparelho é colocado em funcionamento, a ventoinha de arrefecimento é activada automaticamente para manter as superfícies do aparelho frias. Se desactivar o aparelho, a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar até o aparelho arrefecer.

SUGESTÕES E DICAS



ADVERTÊNCIA! Consulte os capítulos relativos à segurança.



A temperatura e os tempos de cozedura indicados nas tabelas são apenas valores de referência. Dependem das receitas, da qualidade e da quantidade dos ingredientes utilizados.

Conselhos para a utilização dos tipos de aquecimento especiais do forno

Função manter quente

Utilize esta função se desejar manter os alimentos quentes.

A temperatura regula-se automaticamente para 80 °C.

Aquecer pratos

Para aquecer pratos.

Distribua os pratos uniformemente na prateleira em grelha. Desloque os pratos aproximadamente após metade do tempo de aquecimento (mude da parte superior para a parte inferior).

A temperatura automática é 70 °C.

Nível da grelha recomendado: 3.

Massa de pão

Pode utilizar esta função automática com qualquer receita de massa levedada que desejar. Esta proporciona uma boa

atmosfera para a massa crescer. Coloque a massa num prato suficientemente grande para ela crescer e tape-a com um pano molhado ou película de plástico. Insira uma prateleira em grelha na primeira posição de prateleira e coloque o prato sobre a mesma. Feche a porta e seleccione a função: Massa de pão. Defina o tempo necessário.

Cozer

- O seu forno pode ter um processo para cozer ou assar diferente do aparelho que utilizava anteriormente. Adapte as suas regulações habituais (temperatura, tempos de cozedura) e as posições de prateleira aos valores das tabelas.
- O fabricante recomenda que utilize a temperatura mais baixa na primeira vez.
- Se não encontrar as regulações para alguma receita, procure uma que seja semelhante.
- A cozedura pode demorar mais 10–15 minutos se cozer bolos em mais do que uma posição de prateleira.
- No início, os bolos com diferentes alturas não alouram uniformemente. Se isso ocorrer, não altere a regulação da temperatura. As diferenças desaparecem durante o processo de cozedura.
- Com tempos de cozedura mais longos, pode desactivar o forno cerca de 10 minutos antes do fim do tempo de cozedura e utilizar o calor residual.

Quando cozinhar alimentos congelados, os tabuleiros podem torcer no forno durante a cozedura. Os empenos desaparecem quando os tabuleiros ficarem novamente frios.

Sugestões para cozer

Resultados de cozedura	Causa possível	Solução
A base do bolo não está suficientemente alourada.	O nível da grelha não é o correcto.	Coloque o bolo num nível inferior.

Resultados de cozedura	Causa possível	Solução
O bolo desfaz-se (mal cozido, com buracos, aguado).	A temperatura do forno é demasiado elevada.	Quando voltar a cozer, selecione uma temperatura do forno ligeiramente inferior.
O bolo desfaz-se (mal cozido, com buracos, aguado).	O tempo de cozedura é demasiado curto.	Aumente o tempo de cozedura. Não é possível reduzir os tempos de cozedura definindo temperaturas superiores.
O bolo desfaz-se (mal cozido, com buracos, aguado).	Há demasiado líquido na massa.	Utilize menos líquido. Tenha em atenção os tempos de mistura, principalmente se usar batedeira eléctrica.
O bolo está demasiado seco.	A temperatura do forno é demasiado baixa.	Quando voltar a cozer, selecione uma temperatura do forno superior.
O bolo está demasiado seco.	O tempo de cozedura é demasiado longo.	Quando voltar a cozer, defina um tempo de cozedura mais curto.
O bolo não está alourado uniformemente.	A temperatura do forno é demasiado elevada e o tempo de cozedura é demasiado curto.	Defina uma temperatura do forno mais baixa e um tempo de cozedura mais longo.
O bolo não está alourado uniformemente.	A massa não está distribuída uniformemente.	Distribua a massa uniformemente pelo tabuleiro para assar.
O bolo não fica cozido no tempo de cozedura indicado.	A temperatura do forno é demasiado baixa.	Quando voltar a cozer, selecione uma temperatura do forno ligeiramente superior.

Cozer num nível do forno

Cozer em formas

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Bolo em coroa ou brioche	Ventilado + Resistência Circ	150 - 160	50 - 70	2
Bolo da Madeira/Bolo de fruta	Ventilado + Resistência Circ	140 - 160	70 - 90	2

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Sponge cake / Pão de ló	Ventilado + Resistência Circ	140 - 150	35 - 50	2
Sponge cake / Pão de ló	Aquecimento inferior/superior	160	35 - 50	2
Base para tarte - massa areada ¹⁾	Ventilado + Resistência Circ	170 - 180	10 - 25	2
Base para flan - massa batida	Ventilado + Resistência Circ	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Tarte de maçã (2 formas de Ø 20 cm, desfasadas diagonalmente)	Ventilado + Resistência Circ	160	70 - 90	2
Apple pie / Tarte de maçã (2 formas de Ø 20 cm, desfasadas diagonalmente)	Aquecimento inferior/superior	180	70 - 90	1
Cheesecake, tabuleiro ²⁾	Aquecimento inferior/superior	160 - 170	60 - 90	1

¹⁾ Pré-aqueça o forno.

²⁾ Utilize o tabuleiro para grelhar.

Bolos/pastéis/pães em tabuleiros para assar

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pão enraçado/pão em coroa	Aquecimento inferior/superior	170 - 190	30 - 40	2
Stollen (bolo de Natal alemão) ¹⁾	Aquecimento inferior/superior	160 - 180	50 - 70	2

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pão (pão de centeio) ¹⁾	Aquecimento inferior/superior			2
primeiro		230	20	
posteriormente		160 - 180	30 - 60	
Profiteroles/éclairs ¹⁾	Aquecimento inferior/superior	190 - 210	20 - 35	2
Torta suíça ¹⁾	Aquecimento inferior/superior	180 - 200	10 - 20	2
Bolo com cobertura granulada (seco)	Ventilado + Resistência Circ	150 - 160	20 - 40	3
Bolo de amêndoa amanteigado/bolos açucarados ¹⁾	Aquecimento inferior/superior	190 - 210	20 - 30	2
Flans de fruta (massa levedada/massa batida) ²⁾	Ventilado + Resistência Circ	150 - 160	35 - 55	3
Flans de fruta (massa levedada/massa batida) ²⁾	Aquecimento inferior/superior	170	35 - 55	1
Flans de fruta com massa areada	Ventilado + Resistência Circ	160 - 170	40 - 80	3
Bolos de massa levedada com coberturas sensíveis (ex.: requeijão, natas, creme de ovos) ¹⁾	Aquecimento inferior/superior	160 - 180	40 - 80	2

¹⁾ Pré-aqueça o forno.

²⁾ Utilize o tabuleiro para grelhar.

Biscoitos

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Biscoitos de massa de manteiga	Ventilado + Resistência Circ	150 - 160	10 - 20	3
Short bread / Bolachas de manteiga / Biscoitos	Ventilado + Resistência Circ	140	20 - 35	3
Short bread / Bolachas de manteiga / Tiras de pasteleria ¹⁾	Aquecimento inferior/superior	160	20 - 30	2
Biscoitos feitos com massa batida	Ventilado + Resistência Circ	150 - 160	15 - 20	2
Pastéis feitos com claras, merengues	Ventilado + Resistência Circ	80 - 100	120 - 150	1
Biscoitos de amêndoa	Ventilado + Resistência Circ	100 - 120	30 - 50	3
Biscoitos de massa levedada	Ventilado + Resistência Circ	150 - 160	20 - 40	3
Pastéis de massa folhada ¹⁾	Ventilado + Resistência Circ	170 - 180	20 - 30	3
Pastéis ¹⁾	Aquecimento inferior/superior	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Bolos pequenos ¹⁾	Ventilado + Resistência Circ	160	20 - 35	3
Small cakes / Bolos pequenos ¹⁾	Aquecimento inferior/superior	170	20 - 35	2

¹⁾ Pré-aqueça o forno.

Assados e gratinados

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Massa no forno	Aquecimento inferior/superior	180 - 200	45 - 60	1
Lasanha	Aquecimento inferior/superior	180 - 200	25 - 40	1
Gratinado de legumes ¹⁾	Grelhador ventilado	160 - 170	15 - 30	1
Baguetes cobertas com queijo derretido	Ventilado + Resistência Circ	160 - 170	15 - 30	1
Assados doces	Aquecimento inferior/superior	180 - 200	40 - 60	1
Assados de peixe	Aquecimento inferior/superior	180 - 200	30 - 60	1
Legumes recheados	Ventilado + Resistência Circ	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Pré-aqueça o forno.

Cozedura em vários níveis

Utilize a função: Ventilado + Resistência Circ.

Bolos/pastéis/pães em tabuleiros para assar

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Profiteroles/éclairs ¹⁾	160 - 180	25 - 45	1 / 3
Bolo areado (seco)	150 - 160	30 - 45	1 / 3

¹⁾ Pré-aqueça o forno.

Bolachinhas/bolos pequenos/pastéis/pãezinhos

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Biscoitos de massa de manteiga	150 - 160	20 - 40	1 / 3
Short bread / Bolachas de manteiga / Biscoitos	140	25 - 45	1 / 3

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Biscoitos feitos com massa batida	160 - 170	25 - 40	1 / 3
Pastéis feitos com claras, merengues	80 - 100	130 - 170	1 / 3
Biscoitos de amêndoa	100 - 120	40 - 80	1 / 3
Biscoitos de massa levedada	160 - 170	30 - 60	1 / 3

Aquecimento a Baixa temp.

Utilize esta função para confeccionar pedaços magros e tenros de carne e peixe. Esta função não é adequada para porco gordo estufado ou assado.

Nos primeiros 10 minutos, pode regular a temperatura do forno entre 80 °C e 150 °C. O valor predefinido é 90 °C. Após definir a temperatura, o forno continua a cozinhar a 80 °C. Não utilize esta função para cozinhar aves.



Cozinhe sempre sem tampa quando utilizar esta função.

1. Aloure a carne num tacho sobre a placa, com uma definição de calor muito elevada, durante 1 a 2 minutos de cada lado.
2. Coloque a carne na assadeira e esta sobre a prateleira em grelha no forno.
3. Selecciona a função: Aquecimento a Baixa temp..

Alimento	Quantidade	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Carne assada	1000 - 1500 g	150	120 - 150	1
Lombo de vaca	1000 - 1500 g	150	90 - 110	1
Vitela assada	1000 - 1500 g	150	120 - 150	1
Bife	200 - 300 g	120	20 - 40	1

Pizza

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pizza (massa fina) ¹⁾	200 - 230	15 - 20	3
Pizza (com muitos ingredientes) ²⁾	180 - 200	20 - 30	3
Tartes	180 - 200	40 - 55	3

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Tarte de espinafres	160 - 180	45 - 60	3
Quiche Lorraine (flan salgado)	170 - 190	45 - 55	3
Pudim suíço	170 - 190	45 - 55	3
Cheesecake	140 - 160	60 - 90	3
Bolo de maçã, coberto	150 - 170	50 - 60	3
Tarte de legumes	160 - 180	50 - 60	3
Pão ázimo ¹⁾	230	10 - 20	3
Flan de massa folhada ¹⁾	160 - 180	45 - 55	3
Flammekuchen ¹⁾	230	12 - 20	3
Piroggen (versão russa do calzone) ¹⁾	180 - 200	15 - 25	3

¹⁾ Pré-aqueça o forno.

²⁾ Utilize o tabuleiro para grelhar.

Assar

- Para assar, utilize loiça resistente ao calor (leia as instruções do fabricante).
 - Pode assar peças grandes de carne directamente no tabuleiro para grelhar (se existente) ou na prateleira em grelha por cima do tabuleiro para grelhar.
 - Assar carnes magras em assadeira com tampa. Isso mantém a carne mais suculenta.
 - Todos os tipos de carne que possam ser confeccionados com pele poderão ser assados em assadeira sem tampa.
 - Recomendamos que cozinhe no aparelho a carne e o peixe que tenham 1 kg ou mais.
- Para evitar que o suco ou a gordura da carne queime no recipiente, junte alguma água no tabuleiro para grelhar.
 - Se necessário, vire o assado (após 1/2 - 2/3 do tempo de cozedura).
 - Regue os pedaços grandes de carne e aves com os respectivos sucos, várias vezes durante a cozedura. Assim, obterá melhores resultados.
 - Pode desactivar o aparelho aproximadamente 10 minutos antes do fim do tempo de assar, para utilizar o calor residual.

Tabelas para assar

Carne de vaca

Alimento	Função	Quantidade	Potência (W)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Assado em tacho	Aquecimento inferior/superior	1 - 1,5 kg	200	230	60 - 80	1

Porco

Alimento	Função	Quantidade	Potência (W)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pá, cachaço, pernil	Grelhador ventilado	1 - 1,5 kg	200	160 - 180	50 - 70	1
Rolo de carne	Grelhador ventilado	750 g - 1 kg	200	160 - 170	35 - 50	1
Joelho de porco (pré-cozinhado)	Grelhador ventilado	750 g - 1 kg	200	150 - 170	60 - 75	1

Vitela

Alimento	Função	Quantidade	Potência (W)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Vitela assada	Grelhador ventilado	1 kg	200	160 - 180	50 - 70	1
Mão de vitela	Grelhador ventilado	1,5 - 2 kg	200	160 - 180	75 - 100	1

Borrego

Alimento	Função	Quantidade (kg)	Potência (W)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Perna de borrego, borrego assado	Grelhador ventilado	1 - 1,5	200	150 - 170	50 - 70	1

Aves

Alimento	Função	Quantidade	Potência (W)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Partes de aves	Grelhador ventilado	200 - 250 g cada	200	200 - 220	20 - 35	1
Frango, metade	Grelhador ventilado	400 - 500 g cada	200	190 - 210	25 - 40	1
Frango, galinha	Grelhador ventilado	1 - 1,5 kg	200	190 - 210	30 - 45	1
Pato	Grelhador ventilado	1,5 - 2 kg	200	180 - 200	45 - 65	1

Peixe (com vapor)

Alimento	Função	Quantidade (kg)	Potência (W)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Peixe inteiro	Aquecimento inferior/superior	1 - 1,5	200	210 - 220	30 - 45	1

Receitas

Alimento	Função	Quantidade (kg)	Potência (W)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Receitas doces	Ventilado + Resistência Circ	-	200	160 - 180	20 - 35	1
Receitas salgadas com ingredientes cozinhados (massas, legumes)	Ventilado + Resistência Circ	-	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1
Receitas salgadas com ingredientes crus (batatas, legumes)	Ventilado + Resistência Circ	-	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

Grelhador

- Grelhe sempre com a definição de temperatura máxima.
- Coloque a prateleira na posição recomendada na tabela de grelhados.
- Coloque sempre o recipiente para recolher a gordura no primeiro nível da grelha.

- Grelhe apenas pedaços de carne ou peixe com pouca espessura.
- Pré-aqueça sempre o forno vazio com as funções de grelhador, durante 5 minutos.



CUIDADO! Grelhe sempre com a porta do forno fechada.

Grelhador

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)		Posição de prateleira
		1.º lado	2.º lado	
Carne assada, média	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Lombo de vaca, médio	230	20 - 30	20 - 30	1

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)		Posição de prateleira
		1.º lado	2.º lado	
Lombo de porco	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Lombo de vitela	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Lombo de borrego	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Peixe inteiro, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

Grelhador Rápido

Alimento	Tempo (min.)		Posição de prateleira
	1.º lado	2.º lado	
Burgers / Hambúrgueres	9 - 13	8 - 10	3
Filete de porco	10 - 12	6 - 10	2
Salsichas	10 - 12	6 - 8	3
Bifes de vaca / Bifes de vitela	7 - 10	6 - 8	3
Toast / Tostar	1 - 3	1 - 3	3
Tostas com guarnição	6 - 8	-	2

Congelados

- Retire os alimentos da embalagem. Coloque os alimentos num prato.

- Não tape com uma tigela ou um prato. Isso pode tornar o descongelamento mais demorado.

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pizza, congelada	200 - 220	15 - 25	3
Pizza massa alta, congelada	190 - 210	20 - 25	3
Pizza, refrigerada	210 - 230	13 - 25	3
Pizza Snacks, congelados	180 - 200	15 - 30	3
Batatas fritas, finas ¹⁾	210 - 230	20 - 30	3

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Batatas fritas, grossas ¹⁾	210 - 230	25 - 35	3
Fatias/Croquetes ¹⁾	210 - 230	20 - 35	3
Batatas "palitos" gratinadas	210 - 230	20 - 30	3
Lasanha/Canelones, frescos	170 - 190	35 - 45	2
Lasanha/Canelones, congel.	160 - 180	40 - 60	2
Asas de frango	190 - 210	20 - 30	3

¹⁾ Vire 2 ou 3 vezes durante a cozedura.

Tabela de refeições prontas congeladas

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pizza Congelada ¹⁾	Aquecimento inferior/superior	conforme as indicações do fabricante	conforme as indicações do fabricante	2
Batatas aos palitos ²⁾ (300 - 600 g)	Aquecimento inferior/superior ou Grelhador ventilado	200 - 220	conforme as indicações do fabricante	2
Baguetes ³⁾	Aquecimento inferior/superior	conforme as indicações do fabricante	conforme as indicações do fabricante	2
Bolo de fruta	Aquecimento inferior/superior	conforme as indicações do fabricante	conforme as indicações do fabricante	2

¹⁾ Pré-aqueça o forno.

²⁾ Vire 2 ou 3 vezes durante a cozedura.

³⁾ Pré-aqueça o forno.

Descongelar

- Retire os alimentos da embalagem e coloque-os num prato.
- Utilize a primeira posição de prateleira a contar do fundo.

- Não tape os alimentos com uma tigela ou um prato, pois podem demorar mais tempo a descongelar.

Alimento	Quantidade	Tempo de descongelação (min.)	Tempo extra de descongelação (min.)	Comentários
Frango	1 kg	100 - 140	20 - 30	Coloque o frango sobre um pires virado ao contrário num prato grande. Vire a meio do tempo.
Carne	1 kg	100 - 140	20 - 30	Vire a meio do tempo.
Carne	500 g	90 - 120	20 - 30	Vire a meio do tempo.
Truta	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Morangos	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Manteiga	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Natas	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Bata as natas quando ainda estão ligeiramente congeladas.
Gateau	1,4 kg	60	60	-

Conservar

- Utilize apenas frascos para conservas com dimensões idênticas, disponíveis no mercado.
- Não utilize frascos com tampas roscadas ou fecho de baioneta, nem latas metálicas.
- Utilize o primeiro nível a partir de baixo para esta função.
- Não coloque mais de seis frascos de um litro no tabuleiro para assar.
- Encha os frascos até ao mesmo nível e feche-os bem.
- Os frascos não podem tocar uns nos outros.
- Coloque aproximadamente 1/2 litro de água no tabuleiro para assar, para existir humidade suficiente no forno.
- Quando o líquido nos frascos começar a levantar fervura (após cerca de 35 - 60 minutos com frascos de um litro), desligue o forno ou diminua a temperatura para 100 °C (consulte a tabela).

Fruta mole

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo até à fervura (min.)	Continuação da cozedura a 100 °C (min.)
Morangos / Amoras / Framboesas / Groselhas maduras	160 - 170	35 - 45	-

Fruta com caroço

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo até à fervura (min.)	Continuação da cozedura a 100 °C (min.)
Pêras / Marmelos / Ameixas	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Legumes

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo até à fervura (min.)	Continuação da cozedura a 100 °C (min.)
Cenouras ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Pepinos	160 - 170	50 - 60	-
Picles mistos	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Couve-rábano / Ervilhas / Espargos	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Deixe ficar a repousar no forno após desligar.

Secar

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (h)	Posição de prateleira
Feijões	60 - 70	6 - 8	3
Pimentos	60 - 70	5 - 6	3
Legumes para sopa	60 - 70	5 - 6	3
Cogumelos	50 - 60	6 - 8	3
Ervas aromáticas	40 - 50	2 - 3	3
Ameixas	60 - 70	8 - 10	3
Alperces	60 - 70	8 - 10	3
Fatias de maçã	60 - 70	6 - 8	3
Peras	60 - 70	6 - 9	3

Pão

O pré-aquecimento não é recomendado.

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pão branco	180 - 200	40 - 60	2

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Baguete	200 - 220	35 - 45	2
Brioche	160 - 180	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Pão de centeio	180 - 200	50 - 70	2
Pão escuro	180 - 200	50 - 70	2
Pão integral	170 - 190	60 - 90	2

Tabelas de cozedura do microondas

Descongelar carne

Alimento	Potência (W)	Quantidade (g)	Tempo (min.)	Tempo de repouso (min.)	Comentários
Peças de carne inteiras	200	500	10 - 12	10 - 15	Vire a meio do tempo.
Bife	200	200	3 - 5	5 - 10	Vire a meio do tempo e retire as partes descongeladas.
Mistura de carne picada	200	500	10 - 15	10 - 15	Vire a meio do tempo e retire as partes descongeladas.
Goulash	200	500	10 - 15	10 - 15	Vire a meio do tempo e retire as partes descongeladas.

Descongelar aves

Alimento	Potência (W)	Quantidade (g)	Tempo (min.)	Tempo de repouso (min.)	Comentários
Frango	200	1000	25 - 30	10 - 20	Vire a meio do tempo e cubra as partes descongeladas com folha de alumínio.
Peito de frango	200	100 - 200	3 - 5	10 - 15	Vire a meio do tempo e cubra as partes descongeladas com folha de alumínio.
Coxas de frango	200	100 - 200	3 - 5	10 - 15	Vire a meio do tempo e cubra as partes descongeladas com folha de alumínio.
Pato	200	2000	45 - 60	20 - 30	Vire a meio do tempo e cubra as partes descongeladas com folha de alumínio.

Descongelar peixe

Alimento	Potência (W)	Quantidade (g)	Tempo (min.)	Tempo de repouso (min.)	Comentários
Peixe, inteiro (até 1Kg)	100	500	10 - 15	15 - 20	Vire a meio do tempo.
Filetes de peixe	100	500	10 - 12	15 - 20	Vire a meio do tempo.

Descongelar salsinhas

Alimento	Potência (W)	Quantidade (g)	Tempo (min.)	Tempo de repouso (min.)	Comentários
Salsicha às rodelas	100	100	2 - 4	20 - 40	Vire a meio do tempo.

Descongelar produtos lácteos

Alimento	Potência (W)	Quantidade (g)	Tempo (min.)	Tempo de repouso (min.)	Comentários
Requeijão	100	250	10 - 15	25 - 30	Retire o alumínio e vire a meio do tempo.
Manteiga	100	250	3 - 5	15 - 20	Retire o alumínio e vire a meio do tempo.
Queijo	100	250	3 - 5	30 - 60	Retire o alumínio e vire a meio do tempo.
Natas	100	200	7 - 12	20 - 30	Retire a cobertura de alumínio e mexa a meio do tempo.

Descongelar bolos/pastéis

Alimento	Potência (W)	Quantidade	Tempo (min.)	Tempo de repouso (min.)	Comentários
Massa levedada	100	1 unidade	2 - 3	15 - 20	Vire a meio do tempo.
Cheesecake	100	1 unidade	2 - 4	15 - 20	Vire a meio do tempo.
Bolo (massa)	100	1 unidade	1 - 2	15 - 20	Vire a meio do tempo.
Bolo seco (por ex., bolo tipo pão-de-ló)	100	1 unidade	2 - 4	15 - 20	Vire a meio do tempo.

Alimento	Potência (W)	Quantidade	Tempo (min.)	Tempo de repouso (min.)	Comentários
Bolo de fruta	100	1 unidade	1 - 2	15 - 20	Vire a meio do tempo.
Pão	100	1000 g	15 - 20	10 - 15	Vire a meio do tempo.
Pão fatiado	100	500 g	8 - 12	10 - 15	Vire a meio do tempo.
Pãezinhos	100	4 pãezinhos	5 - 8	5 - 10	Vire a meio do tempo.

Descongelar fruta

Alimento	Potência (W)	Quantidade (g)	Tempo (min.)	Tempo de repouso (min.)	Comentários
Morangos	100	300	8 - 12	10 - 15	Descongele cobertos e mexa a meio do tempo.
Ameixas, cerejas, framboesas, cássis, alperces	100	250	8 - 10	10 - 15	Descongele cobertos e mexa a meio do tempo.

Cozinhar/Derreter

Alimento	Potência (W)	Quantidade (g)	Tempo (min.)	Tempo de repouso (min.)	Comentários
Chocolate / Cobertura de chocolate	600	150	2 - 3	-	Mexa a meio do tempo.
Manteiga	200	100	2 - 4	-	Mexa a meio do tempo.

Descongelar e aquecer

Alimento	Potência (W)	Quantidade	Tempo (min.)	Tempo de repouso (min.)	Comentários
Comida de bebê em frasco	300	200 g	2 - 3	-	Mexa a meio do tempo e verifique a temperatura.
Leite de bebê (biberão, 180 ml)	1000	200 g	0:20 - 0:40	-	Coloque uma colher no biberão, mexa e verifique a temperatura.
Refeições prontas	600	400 - 500 g	14 - 20	5	Retire as tampas de alumínio e vire a meio do tempo.
Refeições prontas congeladas	400	400 - 500 g	4 - 6	5	Retire as tampas de alumínio e vire a meio do tempo.
Leite	1000	1 chávena, aprox. 200 ml	1:15 - 1:45	-	Coloque uma colher no recipiente.
Água	1000	1 chávena, aprox. 200 ml	1:30 - 2	-	Coloque uma colher no recipiente.
Molhos	600	200 ml	1 - 2	-	Mexa a meio do tempo.
Sopa	600	300 ml	2 - 4	-	Mexa a meio do tempo.

Tabela de cozedura

Alimento	Potência (W)	Quantidade	Tempo (min.)	Tempo de repouso (min.)	Comentários
Peixe inteiro	500	500 g	8 - 10	-	Cozinhe coberto e rode o recipiente várias vezes durante a cozedura.
Filetes de peixe	500	500 g	6 - 8	-	Cozinhe coberto e rode o recipiente várias vezes durante a cozedura.
Legumes, tempo de cozedura curto, frescos ¹⁾	600	500 g	12 - 16	-	Adicione aprox. 50 ml de água, cozinhe coberto e mexa a meio do tempo.
Legumes, tempo de cozedura curto, congelados ¹⁾	600	500 g	14 - 18	-	Adicione aprox. 50 ml de água, cozinhe coberto e mexa a meio do tempo.
Legumes, tempo de cozedura longo, frescos ¹⁾	600	500 g	14 - 20	-	Adicione aprox. 50 ml de água, cozinhe coberto e mexa a meio do tempo.

Alimento	Potência (W)	Quantidade	Tempo (min.)	Tempo de repouso (min.)	Comentários
Legumes, tempo de cozedura longo, congelados ¹⁾	600	500 g	18 - 24	-	Adicione aprox. 50 ml de água, cozinhe coberto e mexa a meio do tempo.
Batatas com casca	1000	800 g + 600 ml	5 - 7	300 W / 15 - 20	Cozinhe com tampa e mexa a meio do tempo.
Arroz	1000	300 g + 600 ml	4 - 6	-	Cozinhe com tampa e mexa a meio do tempo.
Pipocas	1000	-	3 - 4	-	Coloque o milho de pipocas num recipiente no nível mais baixo do forno.

¹⁾ Cozinhe todos os legumes com o recipiente tapado.

Tabela da função Combi

- Apenas para alguns modelos.

- Utilize as funções: Grelhador e Microondas.

Alimento	Recipiente	Potência (W)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	Comentários
2 metades de frango (2 x 600 g)	Prato de vidro com passador	300	220	40	2	Vire após 20 min. e deixe repousar 5 min. no fim.

Alimento	Recipiente	Po- tên- cia (W)	Tem- pera- tura (°C)	Te- mp- o (mi- n.)	Posi- ção de pra- te- leira	Comentár- ios
Batatas gra- tinadas (1 kg)	Assadeira de gratinar	300	200	40	2	10 min. de tempo de re- pouso.
Porco assa- do, cachaço (1100 g)	Prato de vidro com passador	300	200	70	1	Vire a meio do tempo e deixe repou- sar 10 min. no fim.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA



ADVERTÊNCIA! Consulte os capítulos relativos à segurança.

Notas sobre a limpeza

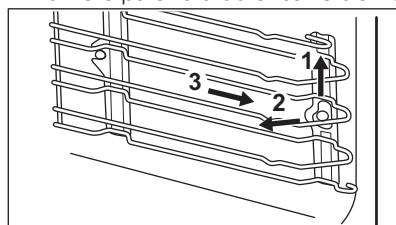
- Limpe a parte da frente do aparelho com um pano macio, água quente e um agente de limpeza.
- Para limpar as superfícies de metal, utilize um produto de limpeza normal.
- Limpe o interior do aparelho após cada utilização. A acumulação de gordura ou outros resíduos de alimentos pode resultar num incêndio.
- Limpe a sujidade persistente com um produto de limpeza especial para forno.
- Limpe todos os acessórios do forno após cada utilização e deixe-os secar. Utilize um pano macio com água quente e um agente de limpeza.
- Se tiver acessórios anti-aderentes, não os limpe com agentes de limpeza agressivos ou objectos afiados, nem na máquina de lavar loiça. Pode danificar o revestimento anti-aderente.
- Seque o forno se a cavidade tiver ficado molhada após a utilização.

Remover os apoios para prateleiras

Antes da manutenção, certifique-se de que o aparelho está frio. Existe o risco de queimaduras.

Para limpar o aparelho, retire os apoios para prateleiras.

1. Puxe cuidadosamente os apoios para cima e para fora do encaixe dianteiro.



2. Puxe a parte da frente do apoio para prateleiras para fora da parede lateral.
3. Retire os apoios do suporte posterior. Instale os apoios para prateleiras na sequência inversa.

Substituir a lâmpada

Coloque um pano na parte inferior do interior do aparelho. Isto evita danos na cobertura de vidro da lâmpada e na cavidade.



ADVERTÊNCIA! Perigo de electrocussão! Desligue o disjuntor antes de substituir a lâmpada.

A lâmpada e a cobertura de vidro da lâmpada podem estar quentes.



CUIDADO! Segure sempre a lâmpada de halogéneo com um pano para evitar que resíduos de gordura queimem na lâmpada.

1. Desactive o aparelho.
2. Retire os fusíveis da caixa de fusíveis ou desligue o disjuntor.

Lâmpada superior

1. Rode a protecção de vidro da lâmpada para a esquerda e retire-a.
2. Limpe a protecção de vidro.
3. Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.
4. Instale a protecção de vidro.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



ADVERTÊNCIA! Consulte os capítulos relativos à segurança.

O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
O forno não aquece.	O forno está desactivado.	Active o forno.
O forno não aquece.	O relógio não está certo.	Acerte o relógio.
O forno não aquece.	As definições necessárias não estão configuradas.	Certifique-se de que as definições estão correctas.
O forno não aquece.	A desactivação automática foi accionada.	Consulte “Desactivação automática”.
O forno não aquece.	O Bloqueio para Crianças está activado.	Consulte “Utilizar o Bloqueio para Crianças”.
O forno não aquece.	A porta não está bem fechada.	Fechre totalmente a porta.
O forno não aquece.	O disjuntor está desligado.	Certifique-se de que o disjuntor é a causa da anomalia. Se o disjuntor disparar diversas vezes, contacte um electricista qualificado.
A lâmpada não funciona.	A lâmpada está avariada.	Substitua a lâmpada.

Problema	Causa possível	Solução
O visor apresenta um código de erro que não está nesta tabela.	Existe uma anomalia eléctrica.	<ul style="list-style-type: none"> • Desligue o forno no fusível ou no disjuntor do quadro eléctrico da sua casa e ligue-o novamente. • Se o visor continuar a indicar o mesmo código de erro, contacte o Departamento de Apoio ao Cliente.
Há vapor e água condensada sobre os alimentos e no compartimento do forno.	Deixou um prato no forno demasiado tempo.	Não deixe os pratos no forno por um período de tempo superior a 15 - 20 minutos após o fim da cozedura.

Dados para a Assistência Técnica


Se não conseguir encontrar uma solução para o problema, contacte o seu fornecedor ou um Centro de Assistência Técnica Autorizado.


Os dados de contacto do Centro de Assistência Técnica encontram-se na placa de características. A placa de características está na moldura frontal da cavidade do aparelho. Não remova a placa de características da cavidade do aparelho.

Recomendamos que anote os dados aqui:

Modelo (MOD.)
Número do produto (PNC)
Número de série (S.N.)

PREOCUPAÇÕES AMBIENTAIS

Recicle os materiais que apresentem o símbolo . Coloque a embalagem nos contentores indicados para reciclagem. Ajude a proteger o ambiente e a saúde pública através da reciclagem dos aparelhos eléctricos e electrónicos. Não

elimine os aparelhos que tenham o símbolo  juntamente com os resíduos domésticos. Coloque o produto num ponto de recolha para reciclagem local ou contacte as suas autoridades municipais.

Küppersbusch Hausgeräte GmbH

Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen, Küppersbuschstr. 16, D-45883 Gelsenkirchen

Telefon: (02 09) 4 01-0, Telefax: (02 09) 4 01-3 03

www.kueppersbusch.de