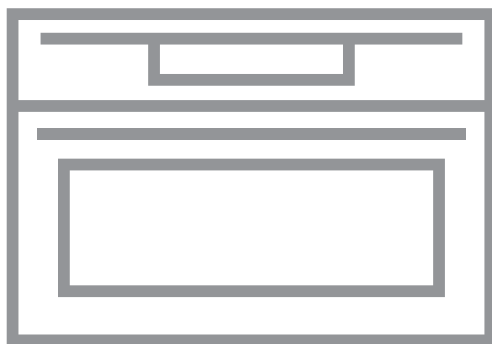


▶ CD710M
KME761000B
KME761000M
KME761000W
KMK761000M
KMK761000W

KMM761000M
KMR761000M
KMR761000W
KMS761000M

PT **Manual de instruções**
Microondas com grelhador

USER MANUAL



AEG

ÍNDICE

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.....	3
2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA.....	5
3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO.....	8
4. PAINEL DE COMANDOS.....	9
5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO.....	11
6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA.....	11
7. MODO MICRO-ONDAS.....	15
8. FUNÇÕES DE RELÓGIO.....	19
9. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS.....	20
10. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS.....	21
11. FUNÇÕES ADICIONAIS.....	22
12. SUGESTÕES E DICAS.....	24
13. MANUTENÇÃO E LIMPEZA.....	42
14. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS.....	43
15. DADOS TÉCNICOS.....	45
16. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA.....	45

PARA RESULTADOS PERFEITOS

Obrigado por escolher este produto AEG. Criámo-lo para lhe oferecer um desempenho impecável durante muitos anos, com tecnologias inovadoras que tornam a sua vida mais fácil – funcionalidades que poderá não encontrar em aparelhos comuns. Continue a ler durante alguns minutos para tirar o máximo partido do produto.

Visite o nosso website para:



Resolver problemas e obter conselhos de utilização, catálogos e informações sobre assistência:

www.aeg.com/webselfservice



Registar o seu produto para beneficiar de um serviço melhor:

www.registeraeg.com



Adquirir acessórios, consumíveis e peças de substituição originais para o seu aparelho:


www.aeg.com/shop


APOIO AO CLIENTE E ASSISTÊNCIA

Utilize sempre peças de substituição originais.

Quando contactar o nosso Centro de Assistência Técnica Autorizado, certifique-se de que tem os seguintes dados disponíveis: Modelo, PNC, Número de Série. A informação encontra-se na placa de características.

 Aviso / Cuidado - Informações de segurança

 Informações gerais e sugestões

 Informações ambientais

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

1. INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente as instruções fornecidas antes de instalar e utilizar o aparelho. O fabricante não é responsável por quaisquer ferimentos ou danos resultantes de instalação ou utilização incorrectas. Guarde sempre as instruções em local seguro e acessível para consultar no futuro.

1.1 Segurança para crianças e pessoas vulneráveis

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças de 8 ou mais anos de idade 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 e elimine-os de forma apropriada.
- 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 do aparelho não devem ser efectuadas por crianças sem supervisão.
- É necessário manter sempre as crianças de 3 anos de idade ou menos afastadas deste aparelho quando ele estiver a funcionar.

1.2 Segurança geral

- Apenas uma pessoa qualificada pode instalar este aparelho e substituir o cabo.
- AVISO: O aparelho e as partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Deve ter cuidado para

evitar tocar nas resistências de aquecimento. É necessário manter as crianças com menos de 8 anos de idade afastadas ou constantemente vigiadas.

- Utilize sempre luvas de forno para retirar e colocar acessórios ou recipientes de ir ao forno.
- Antes efectuar qualquer acção de manutenção, desligue o aparelho da corrente eléctrica.
- 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 eléctrica estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Centro de Assistência Técnica Autorizado ou por uma pessoa igualmente qualificada, para evitar perigos eléctricos.
- Não ligue o aparelho quando ele estiver vazio. Podem ocorrer arcos eléctricos se colocar objectos metálicos na cavidade.
- Não é permitido utilizar recipientes metálicos de alimentos ou bebidas para cozinhar com microondas. Esta restrição não se aplica se o fabricante especificar o tamanho e a forma dos recipientes metálicos que podem ser utilizados para cozinhar com microondas.
- 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 de 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 através de 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 através de 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 vida útil do aparelho e resultar numa situação perigosa.

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

2.1 Instalação



AVISO!

A instalação deste aparelho tem de ser efectuada por uma pessoa qualificada.

- Remova toda a embalagem.

- Não instale nem utilize o aparelho se ele estiver danificado.
- Siga as instruções de instalação fornecidas com o aparelho.
- Tenha sempre cuidado quando deslocar o aparelho porque ele é pesado. Utilize sempre luvas de protecção e calçado fechado.

- 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.
- O aparelho está equipado com um sistema de arrefecimento eléctrico. É necessário que tenha alimentação eléctrica.
- 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.

2.2 Ligação eléctrica



AVISO!

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 os parâmetros indicados na placa de características são compatíveis com as características da alimentação eléctrica.
- 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.

2.3 Utilização



AVISO!

Risco de ferimentos, queimaduras, choque eléctrico ou explosão.

- Este aparelho destina-se apenas a uso 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, ou objectos molhados com produtos inflamáveis, no interior, perto ou em cima do aparelho.
- Não utilize a função de microondas para pré-aquecer o forno.

**AVISO!**

Risco de danos no aparelho.

- Para evitar danos ou descoloração do esmalte:
 - 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 ou do aço inoxidável não afecta o desempenho do aparelho.
- 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.

2.4 Manutenção e limpeza

**AVISO!**

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.
- Tenha cuidado quando retirar a porta do aparelho. A porta é pesada!
- 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 e arco eléctrico quando o microondas estiver a funcionar.
- Limpe o aparelho com um pano macio e húmido. Utilize apenas detergentes neutros. Não utilize quaisquer 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.

2.5 Luz interior

**AVISO!**

Risco de choque eléctrico.

- A luz normal ou de halogénio utilizada neste aparelho destina-se apenas a aparelhos domésticos. Não a utilize para iluminação em casa.
- Antes de substituir a lâmpada, desligue o aparelho da corrente eléctrica.
- Utilize apenas lâmpadas com as mesmas especificações.

2.6 Eliminação



AVISO!

Risco de ferimentos ou asfixia.

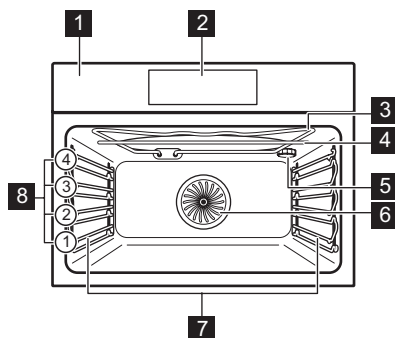
- Desligue o aparelho da alimentação eléctrica.
- Corte o cabo de alimentação eléctrica do aparelho e elimine-o.
- Remova o trinco da porta para evitar que crianças ou animais de estimação fiquem presos no aparelho.

2.7 Assistência Técnica

- Contacte um Centro de Assistência Técnica Autorizado se for necessário reparar o aparelho.
- Utilize apenas peças de substituição originais.

3. DESCRIÇÃO DO PRODUTO

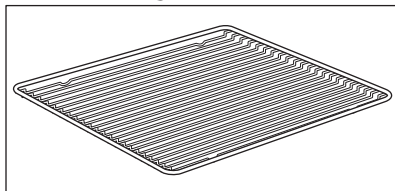
3.1 Descrição geral



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

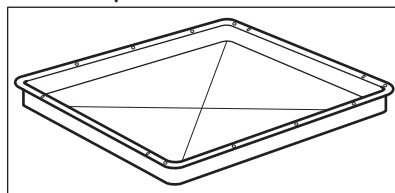
3.2 Acessórios

Prateleira em grelha



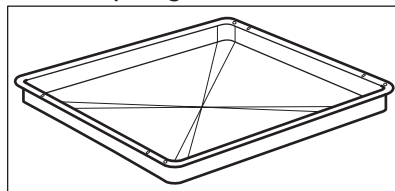
Para recipiente de ir ao forno, forma de bolo, assados.

Tabuleiro para assar



Para bolos e biscoitos.

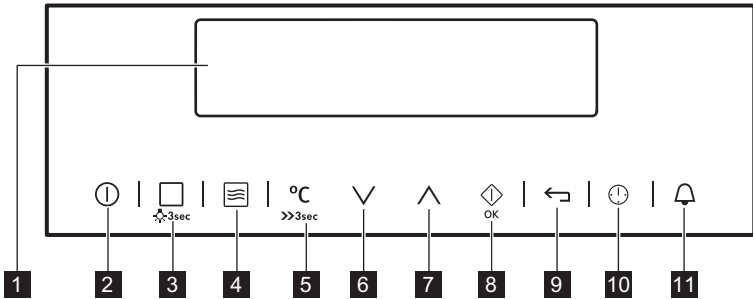
Tabuleiro para grelhar / assar



Para cozer e assar ou como recipiente para recolher gordura.






4. PAINEL DE COMANDOS

4.1 Programador electrónico

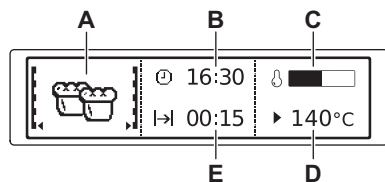


Utilize os campos do sensor para controlar o aparelho.

Campo do sensor	Função	Comentário	
1	-	Visor	Apresenta 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 de descer	Para descer no menu.






Campo do sensor	Função	Comentário
7 	Botão de subir	Para subir no menu.
8 	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 de voltar	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.



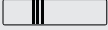


4.2 Visor



- 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 hora de fim de uma função

Outros indicadores do visor:

Símbolo	Função	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.

Símbolo	Função	
	Indicação Do Tempo	O visor apresenta o tempo decorrido com o tipo de aquecimento. Prima ∇ e \blacktriangle ao mesmo tempo para reiniciar o tempo.
	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 visor mostra que o sistema de peso automático está activo ou que o peso pode ser alterado.
	Manter Quente	A função está activa.

5. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

5.1 Limpeza inicial

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



Consulte o capítulo "Manutenção e limpeza".

Limpe o forno e os acessórios antes da primeira utilização.

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

5.2 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 \blacktriangle ou ∇ para definir o valor.
2. Prima \diamond para confirmar.

6. UTILIZAÇÃO DIÁRIA



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

6.1 Navegar pelos menus

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






3. Prima \diamond para entrar no submenu ou para aceitar a definição.















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




6.2 Descrição geral dos menus

Menu principal








Sím-bolo	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	Serve para definir a configuração do aparelho.
	Favoritos	Contém uma lista, criada pelo utilizador, com os programas de cozedura favoritos.
	Especiais	Contém uma lista de tipos de aquecimento adicionais.


Submenu para: Definições De Base

Sím-bolo	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.
	Aquecimento Rápido	Se estiver ON (ligada), esta função diminui o tempo de aquecimento.
	Definir + Iniciar	Para seleccionar uma função e activá-la mais tarde com um toque em qualquer símbolo do painel de comandos.
	Mantem Quente	Mantém os alimentos preparados quentes durante 30 minutos após a cozedura.
	Prolongar 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.









Sím-bolo	Submenu	Descrição
	Modo DEMO	Código de activação / desactivação: 2468
	Assistência Técnica	Apresenta a configuração e a versão do software.
	Definições De Fábrica	Repõe todas as definições de fábrica.

6.3 Tipos De Aquecimento




Tipo de aquecimento		Aplicação
	Ventilado + Resistência Circ	Para cozer em até duas posições de prateleira ao mesmo tempo e para secar alimentos. Defina a temperatura 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com a função: Calor superior/inferior.
	Pizza	Para cozer alimentos numa posição de prateleira com um alourado mais intenso e uma base estaladiça. Defina a temperatura 20 - 40 °C abaixo da que utiliza com a função: Calor superior/inferior.
	Calor superior/inferior (Calor Superior/Inferior)	Para cozer e assar pratos numa posição de prateleira.
	Congelados	Para confeccionar alimentos de conveniência, por exemplo, batatas fritas, batatas em cunha ou crepes estaladiços.
	Grelhador	Para grelhar alimentos planos e tostar pão.
	Grelhador Ventilado	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.
	Aquecimento Inferior	Para cozer bolos com bases estaladiças e conservar alimentos.

 Algumas funções do forno podem desligar a lâmpada automaticamente se a temperatura for inferior a 60 °C.

6.4 Especiais

Tipo de aquecimento	Aplicação
 Função Manter Quente	Para manter os alimentos quentes.
 Aquecer Pratos	Para pré-aquecer pratos para servir.
 Conservar	Para fazer conservas de legumes, por exemplo, pickles.
 Secar	Para secar frutos laminados (maçãs, ameixas, pêsegos, etc.) e legumes (tomates, curgetes, cogumelos, etc.).
 Massa De Pão	Para crescimento controlado da massa levedada antes da cozedura.
 Aquecimento A Baixa Temp.	Para preparar assados tenros e suculentos.
 Pão	Para cozer pão.
 Descongelar	Este função pode ser utilizada para descongelar alimentos como legumes e frutos. O tempo de descongelação depende da quantidade e do tamanho dos alimentos congelados.

6.5 Activar um tipo de aquecimento


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


6.6 Indicador de aquecimento

Quando activar um tipo de aquecimento, a barra acende no visor. A barra indica que a temperatura está a aumentar. Quando a temperatura for atingida, o alarme sonoro toca 3 vezes e a barra fica intermitente e depois desaparece.

6.7 Indicador De Aquecimento Rápido

Esta função diminui o tempo de aquecimento.

 Não coloque alimentos no forno quando a função Aquecimento Rápido estiver a funcionar.

Para activar a função, mantenha  ^{°C} premido durante 3 segundos. O indicador de aquecimento rápido alterna.

6.8 Calor residual

Quando desligar o forno, o visor indica o calor residual. Pode utilizar o calor para manter os alimentos quentes.

7. MODO MICRO-ONDAS



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

7.1 Recomendações para o microondas



CUIDADO!

Não permita que o forno funcione sem alimentos no interior.

- Coloque os alimentos no forno sem as embalagens. As refeições prontas embaladas podem ser colocadas no forno se as embalagens forem próprias para microondas (consulte as indicações na embalagem).
- Coloque os alimentos num prato no fundo da cavidade quando utilizar a função Microondas.

Cozinhar

- Cozinhe os alimentos com tampa. Se desejar obter uma crosta, cozinhe os alimentos sem tampa.
- Não cozinhe demasiado os pratos com potência e tempo em excesso. Os alimentos podem secar, queimar ou incendiar-se.

- Não utilize o forno para cozer ovos com casca e caracóis porque podem explodir. Perfure as gemas dos ovos estrelados antes de os reaquecer.
- Perfure várias vezes com um garfo os alimentos que tenham casca ou pele antes de os cozinhar.
- Corte os legumes em pedaços com tamanhos semelhantes.
- Mexa os preparados líquidos regularmente.
- Mexa os alimentos antes de os servir.
- Após desligar o forno, retire os alimentos e deixe-os repousar durante alguns minutos. Consulte o capítulo "Sugestões e dicas".

Descongelo

- 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.
- Remova os pedaços à medida que foram ficando descongelados.
- Para cozinhar fruta e legumes sem os descongelar antes, pode utilizar uma potência do microondas maior.

7.2 Recipientes e materiais adequados

Utilize apenas materiais e recipientes adequados para microondas quando utilizar a função de microondas. Utilize a tabela em baixo como referência.

Recipiente / Material	Microondas			Tipo de aquecimento+Microondas
	Descongelar	Aquecer	Cozinhar	
Porcelana e vidro próprios para forno, sem componentes metálicos, por exemplo, vidro à prova de calor	✓	✓	✓	✓
Vidro e porcelana não adequados para forno ¹⁾	✓	X	X	X
Vidro e vitrocerâmica fabricados em material adequado para forno/congelador	✓	✓	✓	✓
Cerâmica ²⁾ , barro ²⁾	✓	✓	✓	X

Recipiente / Material	Microondas			Tipo de aquecimento+Microondas
	Descongelar	Aquecer	Cozinhar	
Cerâmica, porcelana ou barro com fundo não vidrado ou pequenos orifícios, por exemplo, nas pegas.	X	X	X	X
Plástico resistente ao calor até 200 °C ³⁾	✓	✓	✓	X
Cartão, papel	✓	X	X	X
Película aderente	✓	X	X	X
Película própria para assados com fecho seguro para microondas ³⁾	✓	✓	✓	X
Assadeiras em metal, por exemplo, esmalte, ferro fundido	X	X	X	✓
Formas para assar, com revestimento de silicone ou laca preta ³⁾	X	X	X	✓
Tabuleiro para assar	X	X	X	✓ 4)
Prateleira em grelha	X	X	X	✓ 5)
Recipientes para utilizar em microondas, por exemplo, uma frigideira de pega amovível	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

4) Cozer num nível de prateleira.

5) Cozer num nível de prateleira.

7.3 Dicas para utilizar o microondas


Resultado	Solução
Não encontra informação sobre a quantidade de alimentos a preparar.	Procure instruções para tipos de 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.

Resultado	Solução
Os alimentos ficam demasiado secos depois da cozedura.	Selecione um tempo de cozedura menor ou uma potência do microondas menor e cubra os alimentos com materiais adequados para utilização no microondas.
Após o tempo de cozedura, as alimentos ainda não descongelaram, aqueceram ou cozeram.	Defina um tempo de cozedura maior ou selecione uma potência do microondas mais elevada. Note que os pratos mais altos requerem mais tempo de cozedura. Mexa ou vire os alimentos durante a cozedura.
Após o tempo de cozedura, os alimentos aqueceram demasiado nas extremidades, mas ainda não estão prontos no centro.	Na próxima vez, selecione uma potência menor e um tempo de cozedura maior. Mexa os líquidos, por exemplo sopa, a meio do tempo.



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 ou virar os alimentos aquecidos, sobretudo quando preparar quantidades grandes.
- O **tempo de repouso** encontra-se indicado nas tabelas. Deixe os alimentos repousar, no aparelho ou fora do mesmo, para que o calor seja distribuído de uma forma mais uniforme.
- Ajuste a potência de acordo com a quantidade de alimentos. Se utilizar um nível de potência elevado com uma pequena quantidade de alimentos, pode queimá-los ou até produzir arcos eléctricos quando utilizar os acessórios.
- No caso do arroz, obterá melhores resultados se utilizar recipientes planos e largos.



7.4 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 utilizar o tipo de aquecimento em conjunto com o modo microondas. Utilize para cozinhar alimentos mais rapidamente e alourá-los ao mesmo tempo. A potência máxima para esta função é 600 W.
Início rápido	Utilize para activar a função de Microondas com a potência máxima com um toque no símbolo  . Duração da activação: 30 segundos.


7.5 Seleccionar a função do Microondas


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






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

 Se não tocar em , 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 em qualquer símbolo 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 .



7.6 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.


 Em algumas funções, o microondas inicia assim que a temperatura seleccionada for atingida.


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

7.7 Seleccionar a função Início Rápido

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

Cada toque em  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".








7.8 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 	<p>Aquecer líquidos</p> <p>Levar à fervura no início do processo de cozedura</p> <p>Cozer legumes</p>
<ul style="list-style-type: none"> • 600 W • 500 W 	<p>Descongelar e aquecer refeições congeladas</p> <p>Aquecer pratos individuais</p> <p>Lume brando para estufados</p> <p>Cozer pratos com ovos</p>
<ul style="list-style-type: none"> • 400 W • 300 W 	<p>Continuação da cozedura de alimentos</p> <p>Cozinhar alimentos sensíveis</p> <p>Aquecer comida de bebé</p> <p>Lume brando para arroz</p> <p>Aquecer alimentos sensíveis</p> <p>Derreter queijo, chocolate ou manteiga</p>
<ul style="list-style-type: none"> • 200 W • 100 W 	<p>Descongelar carne ou peixe</p> <p>Descongelar queijo, natas, manteiga</p> <p>Descongelar fruta e bolos</p> <p>Descongelar pão</p>

8. FUNÇÕES DE RELÓGIO

8.1 Tabela das funções de relógio

Função de relógio	Aplicação
 Conta-Minutos	<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  para iniciar.</p>
 Duração	<p>Para definir a duração do funcionamento (máx. 23 h 59 min).</p>
 Fim Tempo	<p>Para definir o tempo de desactivação para um tipo de aquecimento (máx. 23 h 59 min).</p>

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).

8.2 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  para confirmar. Quando o tempo terminar, é emitido um sinal sonoro. O aparelho desactiva-se. O visor apresenta uma mensagem.
5. Prima qualquer símbolo para desligar o sinal.



8.3 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  para confirmar. Quando a função terminar, é emitido um sinal sonoro. A função permanece activa se alterar os tipos de aquecimento.

8.4 Prolongar Tempo

A função: Prolongar 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 qualquer símbolo. O visor apresenta a mensagem.
2. Prima  para activar ou  para cancelar.
3. Defina a duração da função.
4. Prima .

9. PROGRAMAS AUTOMÁTICOS



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

9.1 Receitas online

- i** Pode encontrar receitas para os programas automáticos específicos deste aparelho no nosso website. Para encontrar o Livro de Receitas adequado, anote o número PNC que se encontra na placa de características da moldura frontal da cavidade do aparelho.

9.2 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 \diamond para confirmar.
3. Seleccione a categoria e o prato. Prima \diamond para confirmar.
4. Seleccione uma receita. Prima \diamond para confirmar.

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

9.3 Cozedura Assistida com Peso Automático

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

1. Active o aparelho.
 2. Seleccione o menu: Cozedura Assistida. Prima \diamond para confirmar.
 3. Seleccione a categoria e o prato. Prima \diamond para confirmar.
 4. Toque em \wedge ou \vee para definir o peso dos alimentos. Prima \diamond para confirmar.
- O programa automático é iniciado.
5. É possível alterar o peso em qualquer momento. Prima \wedge ou \vee para alterar o peso.
 6. Quando o tempo terminar, é emitido um sinal sonoro. Prima qualquer símbolo para desligar o sinal.

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

10. UTILIZAR OS ACESSÓRIOS



AVISO!
Consulte os capítulos relativos à segurança.

10.1 Introduzir os acessórios

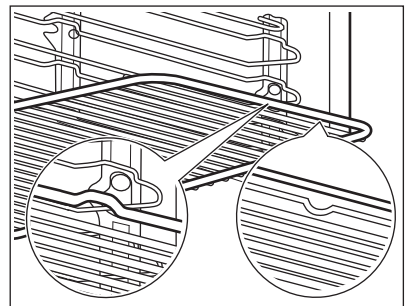
Utilize apenas materiais e recipientes adequados.



AVISO!
Consulte o capítulo "Modo de microondas".

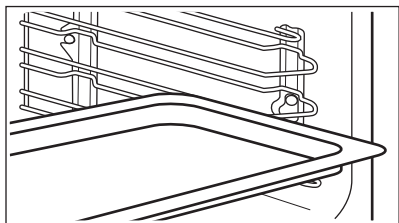
Prateleira em grelha:

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



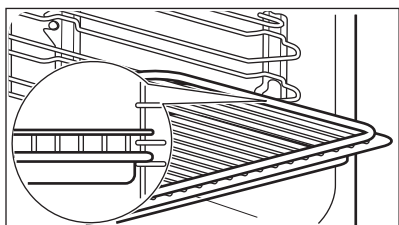
Tabuleiro para assar / Tabuleiro para grelhar:

Introduza o tabuleiro para assar / tabuleiro para grelhar entre as barras-guia dos apoios para prateleiras.



Prateleira em grelha e tabuleiro para assar / tabuleiro para grelhar em conjunto:

Introduza o tabuleiro para assar / tabuleiro para grelhar entre as barras-guia dos apoios para prateleiras e a prateleira em grelha sobre as barras directamente acima.



Um pequeno entalhe na parte inferior aumenta a segurança. Estes entalhes são também dispositivos anti-inclinação. A armação elevada à volta da prateleira impede que os recipientes deslizem para fora da prateleira.

11. FUNÇÕES ADICIONAIS

11.1 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 várias vezes até que o visor apresente: GUARDAR.
4. Prima para confirmar. O visor apresenta a primeira posição de memória livre.
5. Prima para confirmar.

6. Introduza o nome do programa. A primeira letra pisca.

7. Toque em ou para alterar a letra.

8. Prima .

A letra seguinte pisca.


9. Execute o passo 7 novamente conforme necessário.

10. Mantenha premido para guardar. É possível substituir uma posição de memória. Quando o visor apresentar a primeira posição de memória livre, toque em ou e prima 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 para confirmar.

4. Seleccione o nome do seu programa favorito.
5. Prima  para confirmar.

11.2 Utilizar o Bloqueio para crianças



Quando o Bloqueio para crianças está activo, não é possível activar o aparelho acidentalmente.




1. Toque em  para activar o visor.
2. Toque simultaneamente em  e  até o visor apresentar uma mensagem.


Para desactivar o Bloqueio para crianças, repita o passo 2.

11.3 Bloqueio De Funções

Esta função evita uma alteração accidental do tipo de aquecimento. Pode activá-la apenas quando o aparelho estiver a funcionar.



1. Active o aparelho.
2. Seleccione um tipo de aquecimento ou uma regulação.
3. Prima  várias vezes até o visor apresentar: Bloqueio De Funções.
4. Prima  para confirmar.

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


 Quando desactivar o aparelho, a função também é desactivada.

11.4 Definir + Iniciar

A função permite-lhe definir um tipo de aquecimento (ou programa) e utilizá-lo mais tarde com um toque em qualquer símbolo.

1. Active o aparelho.
2. Seleccione um tipo de aquecimento.
3. Prima  várias vezes até o visor apresentar: Duração.
4. Para definir a hora.
5. Prima  várias vezes até o visor apresentar: Definir + Iniciar.

6. Prima  para confirmar.

Prima qualquer símbolo (excepto ) 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.

11.5 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, Duração, Fim Tempo.

11.6 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 símbolo 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.

11.7 Ventoinha de arrefecimento

Quando o forno está a funcionar, a ventoinha de arrefecimento é activada

automaticamente para manter as superfícies do forno frias. Se desligar o forno, a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar até o forno arrefecer.

12. SUGESTÕES E DICAS



AVISO!

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.

12.1 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.

12.2 Cozer

- O forno pode ter um processo para cozer ou assar diferente do forno que utilizava anteriormente. Adapte as suas regulações habituais, como a temperatura, o tempo de cozedura e a posição de prateleira, aos valores das tabelas.
- Utilize a temperatura mais baixa na primeira vez.
- Se não encontrar as regulações para alguma receita específica, procure uma 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.
- Os tabuleiros podem empenar no forno durante a cozedura. Os empenos desaparecem quando os tabuleiros ficarem novamente frios.

12.3 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.
O bolo desfaz-se (mal cozido, com buracos, aguado).	A temperatura do forno é demasiado elevada.	Quando voltar a cozer, seleccione 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 batadeira eléctrica.
O bolo está demasiado seco.	A temperatura do forno é demasiado baixa.	Quando voltar a cozer, seleccione 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, seleccione uma temperatura do forno ligeiramente superior.

12.4 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	1

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Bolo Madeira/Bolo de fruta	Ventilado + Resistência Circ	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake / Pão de ló	Ventilado + Resistência Circ	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake / Pão de ló	Calor superior/inferior	160	35 - 50	2
Base para tarte - massa areada ¹⁾	Ventilado + Resistência Circ	170 - 180	10 - 25	1
Base de flan - massa batida	Ventilado + Resistência Circ	150 - 170	20 - 25	1
Apple pie / Tarte de maçã (2 formas de Ø 20 cm, desfasadas diagonalmente)	Ventilado + Resistência Circ	160	70 - 90	1
Apple pie / Tarte de maçã (2 formas de Ø 20 cm, desfasadas diagonalmente)	Calor superior/inferior	180	70 - 90	1
Cheesecake, tabuleiro ²⁾	Calor superior/inferior	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 entrançado/Coroa de pão	Calor superior/inferior	170 - 190	30 - 40	2
Stollen (bolo de Natal alemão) ¹⁾	Calor superior/inferior	160 - 180	50 - 70	2
Pão (pão de centeio) ¹⁾	Calor superior/inferior			2
primeiro		230	20	
posteriormente		160 - 180	30 - 60	
Profiteroles/éclairs ¹⁾	Calor superior/inferior	190 - 210	20 - 35	2
Torta suíça ¹⁾	Calor superior/inferior	180 - 200	10 - 20	2

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Bolo com cobertura granulada (seco)	Ventilado + Resistência Circ	150 - 160	20 - 40	1
Bolo de amêndoa amanteigado/bolos açucarados ¹⁾	Calor superior/inferior	190 - 210	20 - 30	2
Flans de fruta (massa levedada/massa batida) ²⁾	Ventilado + Resistência Circ	150 - 160	35 - 55	1
Flans de fruta (massa levedada/massa batida) ²⁾	Calor superior/inferior	170	35 - 55	1
Flans de fruta com massa areada	Ventilado + Resistência Circ	160 - 170	40 - 80	1
Bolos de massa levedada com coberturas sensíveis (ex., requeijão, natas, creme de ovos) ¹⁾	Calor superior/inferior	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 areada	Ventilado + Resistência Circ	150 - 160	10 - 20	1
Short bread / Bolachas de manteiga / Tiras de massa folhada	Ventilado + Resistência Circ	140	20 - 35	1
Short bread / Bolachas de manteiga / Tiras de pasteleria ¹⁾	Calor superior/inferior	160	20 - 30	2
Biscoitos feitos com massa batida	Ventilado + Resistência Circ	150 - 160	15 - 20	1
Pastéis feitos com claras, merengues	Ventilado + Resistência Circ	80 - 100	120 - 150	1
Maçapão	Ventilado + Resistência Circ	100 - 120	30 - 50	1
Biscoitos de massa levedada	Ventilado + Resistência Circ	150 - 160	20 - 40	1

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pastéis de massa folhada ¹⁾	Ventilado + Resistência Circ	170 - 180	20 - 30	1
Pastéis ¹⁾	Calor superior/inferior	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Bolos pequenos ¹⁾	Ventilado + Resistência Circ	160	20 - 35	3
Small cakes / Bolos pequenos ¹⁾	Calor superior/inferior	170	20 - 35	2

¹⁾ Pré-aqueça o forno.

12.5 Assados e gratinados

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Massa no forno	Calor superior/inferior	180 - 200	45 - 60	1
Lasanha	Calor superior/inferior	180 - 200	25 - 40	1
Gratinado de legumes ¹⁾	Grelhador Ventilado	210 - 230	10 - 20	1
Baguetes cobertas com queijo derretido	Ventilado + Resistência Circ	160 - 170	15 - 30	1
Assados doces	Calor superior/inferior	180 - 200	40 - 60	1
Assados de peixe	Calor superior/inferior	180 - 200	30 - 60	1
Legumes recheados	Ventilado + Resistência Circ	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Pré-aqueça o forno.

12.6 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
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

12.7 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.



AVISO!

Consulte o capítulo "Sugestões e dicas".

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 quente e esta sobre a prateleira em grelha no forno.
3. Selecciona a função: Aquecimento A Baixa Temp..

Alimento	Quantidade (kg)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Carne assada	1 - 1,5	150	120 - 150	1
Lombo de vaca	1 - 1,5	150	90 - 110	1

Alimento	Quantidade (kg)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Vitela assada	1 - 1,5	150	120 - 150	1
Bife	0,2 - 0,3	120	20 - 40	1

12.8 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
Flan de espinafres	160 - 180	45 - 60	3
Quiche Lorraine (flan salgado)	170 - 190	45 - 55	3
Flan 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.

12.9 Assar

- Para assar, utilize recipientes resistentes ao calor. Consulte as instruções do fabricante dos recipientes.
- Pode assar peças grandes de carne directamente no tabuleiro para grelhar ou na prateleira em grelha por cima do tabuleiro para grelhar.
- Coloque algum líquido no tabuleiro para grelhar, para evitar que os sucos da carne ou a gordura queimem na superfície do tabuleiro.
- Todos os tipos de carne que possam ser confeccionados com pele poderão ser assados em assadeira sem tampa.
- Se necessário, vire o assado após 1/2 - 2/3 do tempo de cozedura.
- Para manter a carne mais suculenta:
 - asse as carnes magras numa assadeira com tampa ou utilize um saco de assar.

- asse peças de carne e peixe com 1 kg ou mais.
- regue as peças grandes de carne e as aves com os respectivos

sucos várias vezes durante o assado.

12.10 Tabelas para assar

Carne de vaca

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

Porco

Alimento	Função	Quantidade (kg)	Potência (W)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pá, cachaço, pernil	Grelhador Ventilado	1 - 1,5	200	160 - 180	50 - 70	1
Rolo de carne	Grelhador Ventilado	0,75 - 1	200	160 - 170	35 - 50	1
Joelho de porco (pré-cozinhado)	Grelhador Ventilado	0,75 - 1	200	150 - 170	60 - 75	1

Vitela

Alimento	Função	Quantidade (kg)	Potência (W)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Vitela assada	Grelhador Ventilado	1	200	160 - 180	50 - 70	1
Mão de vitela	Grelhador Ventilado	1,5 - 2	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 (kg)	Potência (W)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Partes de aves	Grelhador Ventilado	0,2 - 0,25 cada	200	200 - 220	20 - 35	1
Frango, metade	Grelhador Ventilado	0,4 - 0,5 cada	200	190 - 210	25 - 40	1
Frango, galinha	Grelhador Ventilado	1 - 1,5	200	190 - 210	30 - 45	1
Pato	Grelhador Ventilado	1,5 - 2	200	180 - 200	45 - 65	1

Peixe (com vapor)

Alimento	Função	Quantidade (kg)	Potência (W)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Peixe inteiro	Calor superior/inferior	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

12.11 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
Lombo de porco	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Lombo de vitela	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)		Posição de prateleira
		1.º lado	2.º lado	
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

12.12 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
Batatas fritas, grossas ¹⁾	210 - 230	25 - 35	3
Fatias/Croquetes ¹⁾	210 - 230	20 - 35	3

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

12.13 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 descongelamento (min.)	Tempo extra de descongelamento (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	-
Morango	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	-

12.14 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.

12.15 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

12.16 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

12.17 Cozinhar no micro-ondas

Coloque o prato com os alimentos no fundo da cavidade e vire-os a meio do tempo de cozedura.

Mexa os alimentos a meio do tempo de cozedura ou descongelação.

Quando aquecer líquidos em frasco ou copo, mexa o conteúdo com uma colher para distribuir melhor o calor.

Dicas para utilizar o micro-ondas

Se não encontrar a receita que procura, procure um tipo de alimento semelhante nas tabelas.

Cubra os alimentos quando cozinhar e reaquecer.

Resultados de cozedura/descongelação	Causa possível	Solução
Os alimentos estão demasiado secos.	A potência foi demasiado elevada. O tempo foi demasiado longo. Os alimentos não estavam tapados.	Na próxima vez, seleccione uma potência menor e um tempo de cozedura maior.
Após o tempo de cozedura, os alimentos ainda não descongelaram, aqueceram ou cozeram.	O tempo foi demasiado curto.	Selecione mais tempo. Não aumente a potência do microondas.
As alimentos aqueceram demasiado nas extremidades, mas ainda não estão prontos no centro.	A potência foi demasiado elevada. Os alimentos não foram virados durante o ciclo de cozedura.	Na próxima vez, seleccione uma potência menor e um tempo de cozedura maior.

Descongelar carne

Alimento	Potência (W)	Tempo (min.)	Tempo de repouso (min.)
Bife (0,2 kg)	100	5 - 7	5 - 10
Carne picada (0,5 kg)	100	10 - 15	5 - 10

Descongelar aves

Alimento	Potência (W)	Tempo (min.)	Tempo de repouso (min.)
Frango (1 kg)	100	25 - 30	10 - 20
Peito de frango (0,15 kg)	100	3 - 5	10 - 15
Pernas de frango (0,15 kg)	100	3 - 5	10 - 15

Descongelar peixe

Alimento	Potência (W)	Tempo (min.)	Tempo de repouso (min.)
Peixe inteiro (0,5 kg)	100	10 - 15	5 - 10
Filetes de peixe (0,5 kg)	100	12 - 15	5 - 10

Descongelar produtos lácteos

Alimento	Potência (W)	Tempo (min.)	Tempo de repouso (min.)
Manteiga (0.25 kg)	100	3 - 4	5 - 10
Queijo ralado (0,2 kg)	100	2 - 3	10 - 15

Descongelar bolos/pastéis

Alimento	Potência (W)	Tempo (min.)	Tempo de repouso (min.)
Bolo lêvedo (1 unidade)	200	2 - 3	15 - 20
Cheesecake (1 unidade)	100	2 - 4	15 - 20
Bolo seco (por ex., bolo tipo pão-de-ló) (1 unidade)	200	2 - 4	15 - 20
Pão (1 kg)	200	15 - 20	5 - 10
Pão fatiado (0,2 kg)	200	3 - 5	5 - 10
Pãezinhos (4 unidades)	200	2 - 4	2 - 5

Descongelo de fruta

Alimento	Potência (W)	Tempo (min.)	Tempo de repouso (min.)
Fruta (0,25 kg)	100	5 - 10	10 - 15

Reaquecer

Alimento	Potência (W)	Tempo (min.)	Tempo de repouso (min.)
Comida de bebé em frasco (0,2 kg)	300	1 - 2	-
Leite de bebé (180 ml); coloque com uma colher no recipiente	600	0:20 - 0:40	-
Refeições prontas (0,5 kg)	600	6 - 9	2 - 5
Refeições prontas congeladas (0,5 kg)	400	10 - 15	2 - 5
Leite (200 ml)	1000	1 - 1:30	-
Água (200 ml)	1000	1:30 - 2	-
Molho (200 ml)	600	1 - 3	-
Sopa (300 ml)	600	3 - 5	-

Derreter

Alimento	Potência (W)	Tempo (min.)	Tempo de repouso (min.)
Chocolate / Cobertura de chocolate (0,15 kg)	300	2 - 4	-
Manteiga (0,1 kg)	400	0:30-1:30	-

Cozinhar

Alimento	Potência (W)	Tempo (min.)	Tempo de repouso (min.)
Peixe inteiro (0,5 kg)	500	8 - 10	2 - 5
Filetes de peixe (0,5 kg)	400	4 - 7	2 - 5
Legumes, frescos (0,5 kg + 50 ml de água)	600	5 - 15	-
Legumes, congelados (0,5 kg + 50 ml de água)	600	10 - 20	-
Batatas com casca (0,5 kg)	600	7 - 10	-

Alimento	Potência (W)	Tempo (min.)	Tempo de repouso (min.)
Arroz (0,2 kg + 400 ml de água)	600	15 - 18	-
Pipocas	1000	1:30 - 3	-

Função combinada de micro-ondas

Utilize esta função para cozinhar alimentos mais rapidamente e alourá-los ao mesmo tempo.

Funções combinadas: Grelhador e Micro-ondas.

Alimento	Recipiente	Potência (W)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	Tempo de repouso (min.)
2 metades de frango (2 x 0,55 kg)	Prato de vidro redondo, Ø 26 cm	300	220	40	2	5
Batatas gratinadas (1 kg)	Assadeira de gratinar	300	200	40	2	10
Cachaço de porco assado (1,1 kg)	Prato de vidro com passador	300	200	70	1	10

12.18 Informação para testes

Função de microondas
Testes de acordo com a norma IEC 60705.

Alimento	Potência (W)	Quantidade (kg)	Posição de prateleira 1)	Tempo (min.)	Comentários
Pão de ló	600	0.475	Inferior	7 - 9	A meio do tempo de cozedura, vire o recipiente 1/4 de volta.
Rolo de carne	400	0.9	2	25 - 32	A meio do tempo de cozedura, vire o recipiente 1/4 de volta.
Prato de ovos no forno	300	1	Inferior	18	-

Alimento	Potência (W)	Quantidade (kg)	Posição de prateleira 1)	Tempo (min.)	Comentários
Descongelar carne	100	0.5	Inferior	7 - 8	Vire a carne de cima para baixo a meio do tempo de cozedura.

1) Utilize a prateleira em grelha se não houver indicação contrária.

Função de microondas combinada
Testes de acordo com a norma IEC 60705.

Alimento	Função	Potência (W)	Quantidade (kg)	Temperatura (°C)	Posição de prateleira 1)	Tempo (min.)	Comentários
Bolo	Aquecimento ventilado + MO	100	0.7	180	2	29 - 31	A meio do tempo de cozedura, vire o recipiente 1/4 de volta.
Batatas gratinadas	Grelhador + Ventilador + MO	300	1.1	180	2	40 - 45	A meio do tempo de cozedura, vire o recipiente 1/4 de volta.
Frango	Grelhador + Ventilador + MO	200	1.1	230	1	45 - 55	Coloque a carne no recipiente de vidro redondo e vire-a de cima para baixo a meio do tempo de cozedura.

1) Utilize a prateleira em grelha se não houver indicação contrária.

13. MANUTENÇÃO E LIMPEZA



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

13.1 Notas sobre a limpeza

- Limpe a parte da frente do forno com um pano macio, água morna e um agente de limpeza suave.
- Para limpar as superfícies de metal, utilize um produto de limpeza próprio.
- Após cada utilização, limpe o interior do forno. A acumulação de gordura ou outros resíduos de alimentos pode resultar num incêndio. O risco é superior no tabuleiro para grelhados.
- Limpe os resíduos de alimentos e gordura do tecto da cavidade.
- 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.

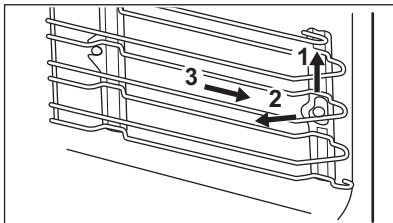
- Se tiver acessórios anti-aderentes, não os limpe com agentes de limpeza agressivos ou objetos afiados, nem na máquina de lavar loiça. Pode danificar o revestimento anti-aderente.
- Seque o forno se a cavidade tiver ficado molhada após a utilização.

13.2 Remover os apoios para prateleiras

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

Para limpar o forno, 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.

13.3 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.



AVISO!

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 de cima

1. Rode a tampa de vidro da lâmpada no sentido anti-horário e retire-a.
2. Limpe a tampa de vidro.
3. Substitua a lâmpada por uma lâmpada adequada, resistente ao calor até 300 °C.
4. Instale a tampa de vidro.

14. RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS



AVISO!

Consulte os capítulos relativos à segurança.

14.1 O que fazer se...

Problema	Causa possível	Solução
Não consegue ativar ou utilizar o forno.	O forno não está ligado à corrente elétrica ou não está ligado corretamente.	Verifique se o forno está ligado corretamente à corrente elétrica (consulte o diagrama de ligações se disponível).

Problema	Causa possível	Solução
O forno não aquece.	O forno está desativado.	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 corretas.
O forno não aquece.	A desativação automática foi acionada.	Consulte "Desativação automática".
O forno não aquece.	O Bloqueio para Crianças está ativado.	Consulte "Utilizar o Bloqueio para Crianças".
O forno não aquece.	A porta não está bem fechada.	Feche 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.
O visor apresenta um código de erro que não está nesta tabela.	Existe uma anomalia elétrica.	<ul style="list-style-type: none"> • Desligue o forno no fusível ou no disjuntor do quadro elétrico 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.
O aparelho ativa-se mas não aquece. A ventoinha não funciona. O visor apresenta "Demo".	O modo Demo está ativado.	Consulte a secção "Definições de Base" no capítulo "Utilização diária".

14.2 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.)

15. DADOS TÉCNICOS

15.1 Dados técnicos

Voltagem	220 - 240 V
Frequência	50 Hz

16. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

16.1 Poupança de energia



O forno 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 forno estiver a funcionar. Não abra a porta do forno muitas vezes durante o funcionamento. Mantenha a junta da porta limpa e certifique-se de que está bem fixa na posição correta.

Utilize recipientes de metal para melhorar a poupança de energia, mas apenas quando utilizar uma função sem micro-ondas.

Sempre que possível, não pré-aqueça o forno antes de colocar os alimentos.

No caso de cozeduras com duração superior a 30 minutos, reduza a temperatura do forno para o mínimo nos últimos 3-10 minutos, dependendo da duração da cozedura. O aquecimento residual no interior do forno concluirá a cozedura.

Utilize o aquecimento residual para aquecer outros pratos.

Quando preparar vários pratos de uma vez, reduza ao mínimo possível os intervalos entre cozeduras.

Cozinhar com a ventoinha

Sempre que possível, utilize as funções de cozedura que utilizam a ventoinha, para poupar energia.

Aquecimento residual

Em algumas funções do forno, se for ativado um programa com seleção de Duração ou Fim tempo e o tempo de cozedura for superior a 30 minutos, as resistências são desativadas automaticamente antes do fim do tempo.

A ventoinha e a lâmpada continuam ligadas.


Manter os alimentos quentes


Para utilizar o aquecimento residual para manter uma refeição quente, selecione a regulação de temperatura mais baixa possível. O visor apresenta o indicador de aquecimento residual ou a temperatura.

Cozinhar com a lâmpada desligada

Desligue a lâmpada durante a cozedura. Ligue-a apenas quando precisar.

17. 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.

www.aeg.com/shop



867 336387-D-322017



AEG