



## Instruções de utilização Aparelho de micro-ondas




Antes da montagem instalação e início de funcionamento é **imprescindível** que leia as instruções de utilização. Desta forma não só se protege como evita anomalias.

# Índice



---

<b>Medidas de segurança e precauções</b> .....	<b>5</b>
<b>Antes da primeira utilização</b> .....	<b>14</b>
<b>Instalação</b> .....	<b>15</b>
Dimensões de montagem.....	15
Ligação elétrica.....	20
<b>O seu contributo para a proteção do ambiente</b> .....	<b>21</b>
<b>Descrição do aparelho</b> .....	<b>22</b>
<b>Acessórios fornecidos em conjunto</b> .....	<b>23</b>
<b>Área de comando</b> .....	<b>24</b>
<b>Elementos de comando</b> .....	<b>25</b>
Tecla ligar/desligar  .....	25
Visor .....	25
Teclas sensoras.....	25
Teclas sensoras por cima do visor .....	25
Teclas sensoras por baixo do visor .....	26
Símbolos do visor.....	27
<b>Princípio de utilização</b> .....	<b>28</b>
Selecionar o ponto do menu e alterar o valor ou a regulação.....	28
Selecionar modo de funcionamento ou função .....	28
Interromper processo de confeção .....	28
<b>Descrição de funcionamento</b> .....	<b>29</b>
<b>Descrição da potência</b> .....	<b>30</b>
Modos de funcionamento.....	30
Funcionamento isolado do micro-ondas.....	30
Grelhar.....	30
Combinação micro-ondas com grill.....	30
Programas automáticos.....	30
<b>Instruções da louça para o micro-ondas</b> .....	<b>31</b>
Material e forma .....	31
Testar a louça .....	33
Uma tampa de proteção.....	34
<b>O primeiro funcionamento</b> .....	<b>35</b>
Corrigir a hora do dia.....	35
<b>Regulações</b> .....	<b>36</b>
Vista geral das regulações.....	36
Alterar regulações.....	37
Idioma  .....	37
Horas .....	37
Indicação.....	37
Formato hora .....	37
regular.....	37

Volume do sinal .....	37
Sinais sonoros .....	38
Som das teclas .....	38
Luminosidade do visor .....	38
Unidades .....	38
Peso .....	38
Manter quente .....	38
Quick-MO .....	38
Pipocas .....	38
Alimento no aparelho? .....	38
Segurança .....	39
Bloqueio func.  .....	39
Bloqueio de teclas .....	39
Versão do software .....	39
Distribuidor .....	39
Modo Demonstração .....	39
Regulações de fábrica .....	39
<b>Utilização</b> .....	<b>40</b>
Abrir a porta .....	40
Colocar o recipiente no forno .....	40
Base rotativa .....	40
Fechar a porta .....	40
Iniciar o processo .....	40
Alimento no aparelho? .....	41
Interromper o processo/Continuar o processo .....	41
Alterar introduções .....	41
Eliminar um processo .....	41
No final do processo .....	41
Manter quente .....	41
Programar tempos de confeitura .....	42
Escolher Quick M-O .....	42
Alterar o tempo e a potência .....	42
Bloqueio de funcionamento .....	43
Usar o temporizador .....	44
Alterar o tempo curto .....	44
Eliminar o tempo curto .....	44
Utilizar tempo curto mais processo de confeitura .....	44
<b>Funcionamento – grelhar</b> .....	<b>45</b>
Grelhar sem micro-ondas .....	45
Alterar tempo para grelhar .....	45
Combinar Grill com micro-ondas .....	46
Alterar o tempo .....	46

# Índice

---

<b>Prato Gourmet</b> .....	<b>48</b>
Indicações de utilização .....	48
Alourar/Tostar .....	48
Exemplos de aplicação .....	49
Receitas .....	49
<b>Funcionamento – Programas automáticos</b> .....	<b>52</b>
Utilizar programas automáticos .....	52
Cozinhar  .....	52
Descongela .....	53
Aquecer .....	53
Pipocas  .....	53
<b>Receitas – Programas automáticos</b> .....	<b>54</b>
<b>Aquecer</b> .....	<b>62</b>
<b>Cozinhar</b> .....	<b>64</b>
<b>Descongela</b> .....	<b>65</b>
<b>Preparar conservas</b> .....	<b>66</b>
<b>Exemplos de aplicação</b> .....	<b>67</b>
<b>Indicação para laboratórios de ensaios</b> .....	<b>68</b>
<b>Limpeza e manutenção</b> .....	<b>69</b>
Acessórios fornecidos em conjunto .....	71
<b>Que fazer quando ...</b> .....	<b>72</b>
<b>Serviço de assistência técnica</b> .....	<b>74</b>
Contacto no caso de avarias .....	74
Garantia .....	74

## Medidas de segurança e precauções

Este micro-ondas cumpre as normas de segurança em vigor. Uma utilização inadequada pode, contudo, resultar em danos pessoais e materiais.

Antes de colocar o aparelho em funcionamento, leia atentamente as instruções de utilização. As instruções contêm informações importantes sobre instalação, segurança, utilização e manutenção. Desta forma, não só se protege como evita danos no aparelho.

Conforme a norma CEI/EN 60335-1, a Miele chama expressamente a atenção para o facto de o capítulo para a instalação do aparelho, bem como as indicações de segurança e os avisos deverem ser obrigatoriamente lidos e cumpridos.

A Miele não assume responsabilidade por danos ocorridos devido à inobservância destas indicações.

Guarde as instruções de utilização para que possa consultar sempre que necessário e entregue a um eventual futuro proprietário!

### Uso adequado

▶ O aparelho de micro-ondas destina-se a ser utilizado em ambiente doméstico.

Este aparelho não se destina a ser utilizado em áreas exteriores.

▶ O micro-ondas deve apenas ser usado a uma altitude inferior a 2000 m.

▶ Utilize o aparelho de micro-ondas exclusivamente a nível doméstico para descongelar, aquecer, cozinhar e grelhar alimentos. Quaisquer outras utilizações não são permitidas.

▶ Se secar materiais inflamáveis no micro-ondas, a humidade contida nesses materiais evapora. Estes podem secar e inflamar. Não utilize o aparelho de micro-ondas para guardar ou secar materiais inflamáveis.

▶ As pessoas que, devido às suas capacidades físicas, sensoriais ou psíquicas ou ainda por inexperiência ou desconhecimento, não estejam em condições de utilizar o micro-ondas com segurança, terão de estar sob vigilância durante a utilização. Estas pessoas só podem utilizar o aparelho sem serem vigiadas se o seu funcionamento lhes foi explicado de modo que o possam utilizar com segurança. Devem ainda ter capacidade para reconhecer e compreender os possíveis perigos de uma utilização incorreta.

## Medidas de segurança e precauções

---

▶ Devido a requisitos especiais (p. ex. temperatura, humidade, resistência química, resistência ao atrito e vibração), o interior do forno está equipado com uma fonte de luz especial. Esta fonte de luz especial só pode ser utilizada para o fim previsto. Não é adequada para iluminação ambiente. A substituição só pode ser efetuada por um técnico autorizado pela Miele ou pelo serviço de assistência técnica da Miele.

▶ Este micro-ondas inclui 1 fonte de luz da classe de eficiência energética E.

### Crianças em casa

▶ Utilize o bloqueio de funcionamento para evitar que o micro-ondas seja ligado por crianças sem supervisão.

▶ As crianças menores de oito anos devem ser mantidas afastadas do micro-ondas a menos que sejam constantemente vigiadas.

▶ As crianças a partir dos oito anos de idade só podem utilizar o micro-ondas sem serem vigiadas se lhes foi explicada a forma como o podem utilizar com segurança. As crianças devem ter capacidade para reconhecer e compreender os possíveis perigos de uma utilização incorreta.

▶ As crianças não devem efetuar trabalhos de limpeza ou manutenção no aparelho sem serem vigiadas.

▶ Vigie as crianças que estejam perto do micro-ondas. Nunca permita que as crianças brinquem com o aparelho.

▶ Risco de asfixia! As crianças ao brincarem com o material da embalagem (p. ex., películas) podem correr risco de asfixia caso se envolvam ou tapem a cabeça com esse material. Mantenha o material da embalagem fora do alcance das crianças.

▶ Risco de queimaduras! A pele das crianças é mais sensível às altas temperaturas do que a dos adultos. Ao grelhar e sem funcionamento do micro-ondas, o interior, o corpo da grelha e a porta do aparelho ficam quentes! Deve impedir que as crianças toquem no micro-ondas durante o respetivo funcionamento.

▶ Risco de lesões! A porta suporta no máximo 8 kg. As crianças podem ferir-se na porta aberta. Não permita que as crianças se ponham em cima da porta aberta, se sentem ou se pendurem nela.

## Segurança técnica

- ▶ Os danos no micro-ondas podem comprometer a sua segurança. Controle-o verificando se está danificado. Nunca coloque um aparelho danificado em funcionamento.
- ▶ Se o cabo de ligação estiver danificado, somente um técnico autorizado Miele deverá efetuar a sua substituição evitando assim riscos para o utilizador.
- ▶ É possível um funcionamento temporário ou permanente num sistema de alimentação energética autossuficiente ou não-síncrono de rede (por ex. microrredes, sistemas de reserva). O pré-requisito para o funcionamento é que o sistema de alimentação elétrica esteja em conformidade com as especificações da EN 50160 ou comparável. As medidas de proteção previstas na instalação doméstica e neste produto Miele devem também ser asseguradas na sua função e modo de funcionamento em funcionamento isolado ou em funcionamento não-síncrono ou ser substituídas por medidas equivalentes na instalação. Como descrito, por ex., na publicação atual do VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ Se o aparelho estiver danificado, quando for ligado as micro-ondas podem ser prejudiciais para o utilizador. Não utilize o aparelho se
  - a porta estiver empenada,
  - as dobradiças estiverem soltas,
  - detectar orifícios ou fissuras no revestimento exterior, na porta ou nas paredes interiores do forno.
- ▶ Se eventualmente tocar em alguma peça condutora elétrica ou se efetuar alterações elétricas ou mecânicas, pode possivelmente provocar avarias no funcionamento do micro-ondas. Nunca abra o revestimento exterior do aparelho.
- ▶ Os dados sobre a ligação elétrica (tensão e frequência) mencionados na placa de características do micro-ondas devem corresponder à tensão da rede elétrica, para que sejam evitadas avarias no aparelho. Compare estes dados antes de efetuar a ligação. Em caso de dúvida, contacte um electricista.
- ▶ As tomadas múltiplas ou um cabo de extensão não garantem a segurança necessária (risco de incêndio). Não ligue o micro-ondas à corrente elétrica.

## Medidas de segurança e precauções

---

- ▶ A segurança elétrica do micro-ondas só está garantida se a ligação à corrente for efetuada por meio de uma tomada com contacto de segurança. É muito importante que esta condição base de segurança seja verificada para excluir danos provenientes da falta ou interrupção do fio de terra (por exemplo, um choque elétrico). Em caso de dúvida, solicite que um electricista verifique a instalação elétrica doméstica.
- ▶ Utilize o micro-ondas só após estar montado, para que o correto funcionamento esteja garantido.
- ▶ As reparações executadas de modo incorreto podem ter consequências graves para o utilizador. As reparações só podem ser efetuadas por um técnico autorizado pela Miele ou pelo serviço de assistência técnica da Miele.
- ▶ Perde o direito à garantia se o micro-ondas não for reparado por um técnico autorizado Miele.
- ▶ O micro-ondas deve ser completamente desligado da corrente sempre que sejam efetuados trabalhos de reparação, limpeza e manutenção. Só está desligado da corrente quando uma das seguintes condições estiverem satisfeitas:
  - A ficha estiver desligada da tomada.Não puxe pelo cabo de ligação, mas sim pela ficha para desligar o aparelho da corrente.
- Os disjuntores do quadro estiverem desligados.
- O disjuntor do quadro estiver completamente desparafusado.
- ▶ Só com peças originais é que a Miele garante o cumprimento das condições de segurança. As peças com defeito só devem ser substituídas por peças de reposição originais da Miele.
- ▶ Opere micro-ondas, que se encontrem instalados por detrás da porta do móvel, apenas com a porta aberta. Não feche a porta do móvel enquanto o micro-ondas estiver a funcionar. Por trás da porta do móvel fechada acumulam-se calor e humidade. Como resultado, o aparelho e o móvel podem ficar danificados. Feche a porta do móvel só quando a placa tiver arrefecido completamente.
- ▶ O micro-ondas não pode ser utilizada em locais móveis (p. ex., navios/barcos).



### Utilização adequada

 Risco de queimaduras decorrente do Grill.

O aparelho de micro-ondas aquece durante ao grelhar e sem funcionamento por micro-ondas. Pode queimar-se no interior do forno na resistência do grill, no alimento, nos acessórios e na porta do aparelho.

Utilize luvas de cozinha para introduzir e retirar os alimentos quentes, assim como durante trabalhos no interior do forno quente.

▶ Deixe aquecer e cozinhar os alimentos durante o tempo suficiente. O tempo necessário depende de vários fatores, como por ex. da temperatura, da quantidade, da qualidade e das características dos alimentos e de eventuais alterações que tenha efetuada à receita. Os germes eventualmente existentes nos alimentos só serão eliminados com temperaturas suficientemente elevadas ( $> 70\text{ }^{\circ}\text{C}$ ) e tempo de cozedura longo ( $> 10\text{ min}$ ). Quando tiver dúvidas se os alimentos ficam suficientemente aquecidos selecione um tempo um pouco mais prolongado. Caso tenha dúvidas se os alimentos ficaram suficientemente aquecidos, selecione um pouco mais de tempo.

▶ É importante que a temperatura nos alimentos se distribua uniformemente e também seja suficientemente elevada. Mexa ou vire os alimentos para que aqueçam uniformemente e observe os tempos de compensação indicados ao aquecer, descongelar e cozinhar. Tempos de compensação são tempos de repouso, durante os quais a temperatura se distribui uniformemente pelo alimento.

▶ Preste atenção aos tempos para cozinhar, aquecer e descongelar no micro-ondas porque estes são muito mais curtos do que seria necessário se o processo decorresse pelo método tradicional. Selecionando tempos muito longos contribui para que os alimentos sequem demasiadamente e há risco de incêndio. Risco de incêndio. Existe igualmente risco de incêndio ao secar pão, flores, ervas. Não seque nada no aparelho de micro-ondas!

▶ Almofadinhas com enchimento de sementes, granulado, gel ou outro semelhante, também podem incendiar-se mesmo ao serem retiradas do micro-ondas. Não aqueça no aparelho. Risco de incêndio!

▶ O micro-ondas não é adequado para limpeza e desinfecção de objetos. Além disso, há formação de temperaturas elevadas e existe risco de queimaduras ao retirar os objetos do forno. Risco de incêndio!

## Medidas de segurança e precauções

---

- ▶ O aparelho pode ficar danificado devido à falta de alimento ou carga errada. Por este motivo não utilize o aparelho para aquecer louça ou para secar ervas aromáticas e produtos idênticos.
- ▶ Ligue o aparelho somente depois de ter colocado o recipiente com o alimento no forno e mantenha sempre o prato rotativo encaixado no aparelho.
- ▶ Em recipientes ou garrafas fechadas, forma-se uma pressão durante o aquecimento e aqueles podem rebentar. Nunca aqueça alimentos ou líquidos em recipientes ou garrafas fechadas. Abra as tampas dos biberões **e das** tetinas.
- ▶ Ao aquecer alimentos o calor é produzido diretamente no alimento, desta forma o recipiente permanece frio. Aquece, apenas, através da transferência de calor dos alimentos. Após retirar os alimentos de dentro do forno verifique se estão com a temperatura pretendida. Ajuste de acordo com a temperatura da louça! **Preste especial atenção à temperatura da papa de bebés!** Após o aquecimento, mexa bem os alimentos, em especial os alimentos de bebés e de crianças, ou agite o frasco e prove de seguida para se certificar de que não vai provocar queimaduras.
- ▶ Ao cozinhar, em especial ao aquecer líquidos no micro-ondas, se não utilizar a vareta, pode acontecer que a temperatura de ebulição seja alcançada mas as típicas bolhas de vapor não se formem. O líquido não ferve uniformemente. Este atraso de ebulição pode originar que ao retirar o recipiente do dentro do aparelho se formem bolhas de vapor e o líquido comece a ferver. Risco de queimaduras!  
A formação das bolhas de vapor pode ser tão forte que a porta do aparelho pode abrir automaticamente. Pode haver risco de lesões e de danos materiais! Mexa o líquido antes de aquecer/cozinhar. Esperar, pelo menos, 20 segundos após o aquecimento, antes de colocar o recipiente no interior. Durante o aquecimento pode colocar uma vareta de vidro ou algo similar dentro do recipiente.
- ▶ Se os alimentos no interior do forno produzirem fumo, mantenha a porta do aparelho fechada para apagar uma eventual formação de chama.  
Interrompa o processo desligando o aparelho de micro-ondas na tecla Ligar/Desligar e retirando a ficha da tomada.  
Abra a porta do aparelho somente depois do fumo se dissipar.

## Medidas de segurança e precauções

---

- ▶ O azeite ou a gordura podem aquecer demasiado e incendiar-se. Quando estiver a cozinhar com gordura ou azeite, mantenha o micro-ondas sempre sob vigilância. Não utilize o aparelho para fritar. Nunca utilize água para apagar chamas de óleo ou gordura que se tenha incendiado. Desligue o aparelho e sufoque a chama com cuidado utilizando uma tampa por exemplo.
- ▶ Os objetos de inflamação fácil que estejam perto do micro-ondas ligado podem incendiar-se devido às temperaturas elevadas. Nunca utilize o aparelho para aquecer espaços.
- ▶ Se utilizar bebidas alcoólicas na preparação de alguns alimentos, tome cuidado pois o álcool evapora a temperaturas elevadas e pode incendiar-se nas resistências quentes. Nunca aqueça álcool no estado puro. Risco de incêndio!
- ▶ Alimentos que sejam mantidos quentes ou guardados no interior do forno podem secar e a humidade libertada pode provocar corrosão no micro-ondas. Também o painel de comandos, o tampo de trabalho ou o móvel podem ficar danificados. Tape os alimentos.
- ▶ Para evitar corrosão, limpe de imediato alimentos salgados ou líquidos que entrem em contacto com as paredes em aço inox do forno.
- ▶ O interior fica quente depois da utilização. Existe risco de queimaduras! Limpe o interior e os acessórios, assim que este arrefecer. Se esperar muito tempo a limpeza será mais difícil e em casos extremos impossível. A sujidade mais renitente até pode danificar o micro-ondas e provocar situações de perigo. Risco de incêndio!  
Consulte as indicações mencionadas no capítulo «Limpeza e manutenção».
- ▶ Risco de incêndio! A louça de plástico não adequada para o micro-ondas pode ficar danificada e danificar o micro-ondas. Não utilize recipientes de metal, papel de alumínio, talheres, louça com partes metálicas, cristais com chumbo, recipientes com rebordos em serrilha, recipientes sintéticos não resistentes a temperaturas, recipientes em madeira e cliques de papel com fio metálico no interior assim como copos de plástico com tampa de alumínio semi-descolada (consulte o capítulo «Indicações sobre a louça adequada para o micro-ondas»).  
Se utilizar estes recipientes e utensílios poderão ficar danificados e até existe risco de incêndio.

## Medidas de segurança e precauções

---

▶ As embalagens não reutilizáveis de plástico devem corresponder às características indicadas no capítulo «Indicação sobre a louça para micro-ondas / material sintético».

Mantenha o micro-ondas sob vigilância se aquecer ou cozinhar alimentos em embalagens descartáveis de plástico, papel ou outro material de inflamação fácil.

▶ As embalagens de manter quente são compostas, entre outros, por uma fina folha de alumínio. Esta película reflecte micro-ondas. As micro-ondas podem aquecer demasiadamente a camada de papel até que queime.

Não aqueça no aparelho de micro-ondas alimentos em embalagens de manter quente.

▶ Se aquecer ovos sem a casca no micro-ondas, após a cozedura a gema pode rebentar com elevada pressão. Deve picar a pele da gema várias vezes.

▶ Se cozer ovos com casca no micro-ondas, estes partem mesmo ao serem retirados do interior do forno. Ovos com a casca só podem ser cozidos em recipiente especial.

Não aqueça ovos cozidos no micro-ondas.

▶ Alimentos com pele firme ou casca, tais como tomates, salsichas, batatas e beringelas se forem aquecidos podem rebentar. Antes de os colocar no micro-ondas pique a pele várias vezes ou corte-os para que o vapor que se forma durante a cozedura possa ser libertado.

▶ Louça com pegadas altas ou tampas com pegadas redondas não é adequada para o micro-ondas. No seu interior pode depositar humidade formando-se pressão elevada que irá rebentando o corpo oco (exceção: espaços ociosos suficientemente arejados). Não utilize este tipo de louça para cozinhar. Não use, para cozinhar, louça deste tipo.

▶ Termómetros de mercúrio ou líquido não são adequados para temperaturas elevadas e quebram facilmente.

Para controlar a temperatura dos alimentos interrompa sempre o funcionamento. Para medir a temperatura dos alimentos utilize sempre um termómetro especial adequado.

▶ O vapor de um aparelho de limpeza a vapor pode atingir as peças condutoras de electricidade do micro-ondas e provocar um curto-circuito. Nunca utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho.

## Medidas de segurança e precauções

---

### **Para superfícies em aço inoxidável é válido:**

- ▶ Utilizando substâncias adesivas o revestimento das superfícies em aço inoxidável fica danificado e perde o efeito protetor contra a sujeira. Não cole autocolantes, fita adesiva ou outra substância adesiva na superfície em aço inoxidável.
- ▶ A superfície é sensível a arranhões. Mesmo os ímanes podem provocar riscos.

### **Acessórios**

- ▶ Utilize exclusivamente acessórios originais da Miele. Se forem montadas ou ligadas outras peças, fica excluído o direito à garantia.
- ▶ A Miele oferece-lhe uma garantia de entrega de até 15 anos, mas não inferior a 10 anos, para peças de substituição funcionais após o final de produção da série do seu micro-ondas.
- ▶ A grelha e o prato Gourmet fornecidos com o micro-ondas estão adaptados ao comprimento das ondas podendo, por isso, ser utilizados sem qualquer problema em funcionamento Grill com e sem micro-ondas.  
No entanto, não podem ser utilizados em conjunto, porque o prato Gourmet ficará danificado. Coloque o prato Gourmet diretamente sobre a base rotativa. Coloque o prato Gourmet sempre diretamente na base rotativa.
- ▶ O prato Gourmet fica muito quente. Segure no prato apenas com luvas de forno. Use, assim, uma base resistente a temperaturas elevadas.  
Ao grelhar, a grelha aquece bastante (com e sem micro-ondas).  
Risco de queimaduras!
- ▶ Não colocar prato Gourmet juntamente com uma tampa de proteção adequada para micro-ondas, disponível no mercado, porque a tampa irá aquecer demasiado.

## Antes da primeira utilização

Depois do transporte e após retirar o aparelho de dentro da embalagem deixe-o em repouso à temperatura ambiente durante 2 horas antes de o utilizar.

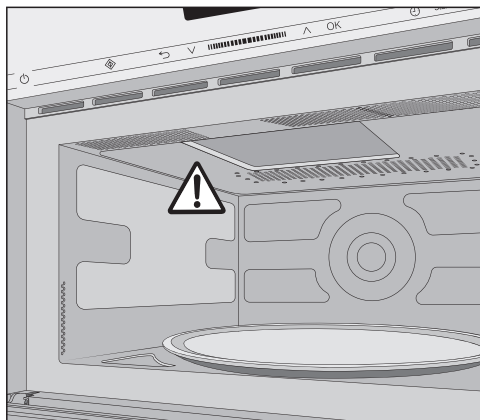
Durante este tempo ocorre uma compensação de temperatura entre o aparelho e a temperatura ambiente. Isto é importante para o funcionamento do sistema eletrónico do aparelho.

**!** Risco de asfixia através do material da embalagem.

As crianças ao brincarem com o material da embalagem (p. ex., películas) podem correr risco de asfixia caso se envolvam ou tapem a cabeça com esse material.

Mantenha o material da embalagem fora do alcance das crianças.

- Ao desembalar o aparelho, retire todos os materiais da embalagem.



Não retire a cobertura diante da abertura de saída de micro-ondas no interior do forno.

- Verifique se o aparelho está danificado.

**!** Perigo para a saúde devido a um aparelho anómalo.

Quando o aparelho está ligado podem escapar micro-ondas que são prejudiciais para o utilizador.

Não utilize o aparelho de micro-ondas se

- a porta do aparelho estiver empenada,
- as dobradiças da porta estiverem soltas,
- detetar orifícios ou fissuras na carcaça, na porta ou nas paredes do interior do forno.

- Efetue a limpeza do interior do forno e dos acessórios utilizando um pano e água quente.

No caso de uma montagem do aparelho de micro-ondas, deve ser assegurada uma saída e uma entrada de ar desobstruídas na parte da frente do aparelho.

Portanto, não fechar os orifícios de arejamento com objetos.

A porta pode ficar danificada, se transportar o aparelho de micro-ondas utilizando a pega da porta.

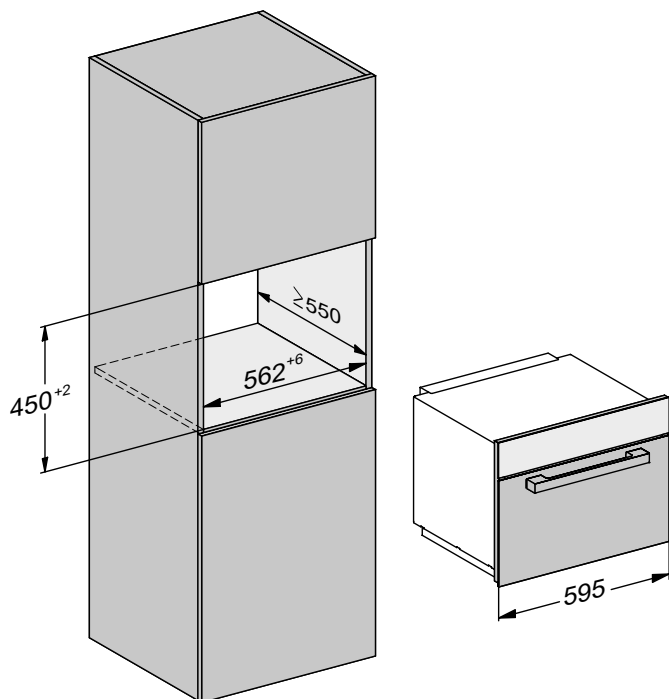
Para o transporte utilize as cavidades existentes nas laterais do aparelho.

## Dimensões de montagem

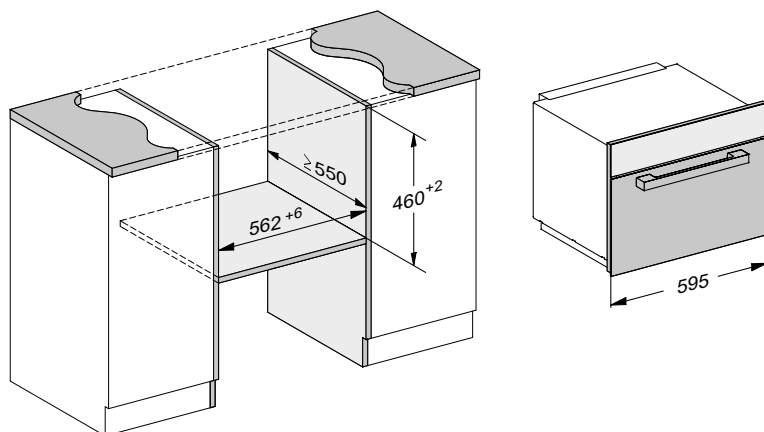
As dimensões estão indicadas em mm.

# Instalação

## Montagem em armários altos

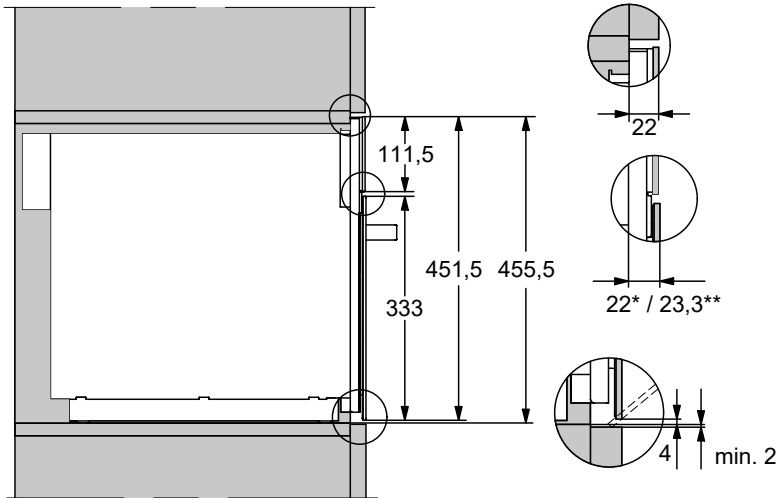


## Montagem em armários inferiores





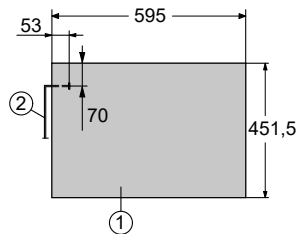
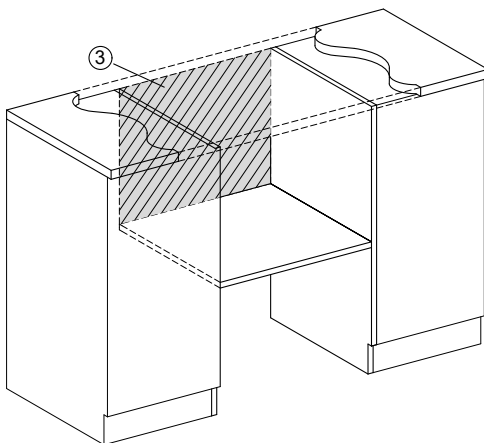
## Vista lateral



\* vidro

\*\* aço inoxidável

## Ligação do armário inferior



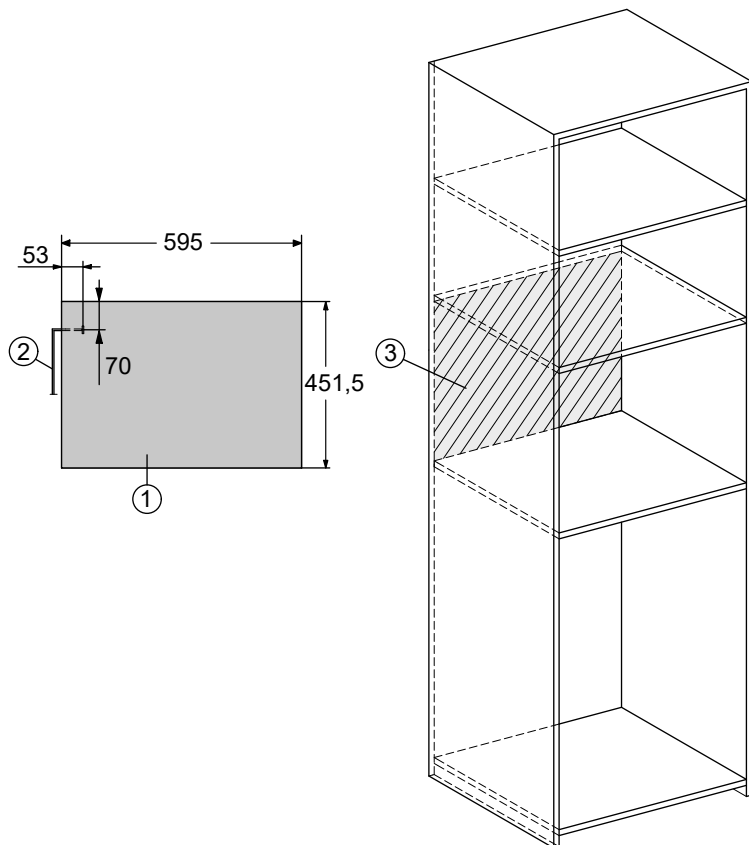
① Vista de frente

② Cabo de ligação à rede,  
comprimento = 1.600 mm

③ Sem ligação nesta área

# Instalação

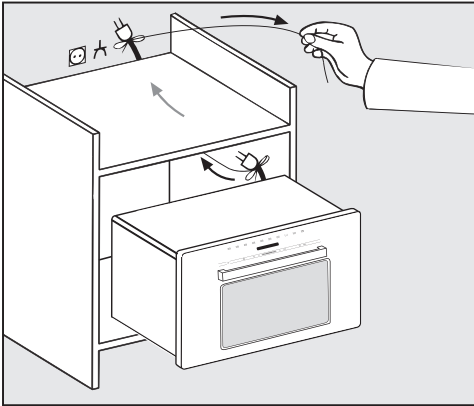
## Ligação do armário alto



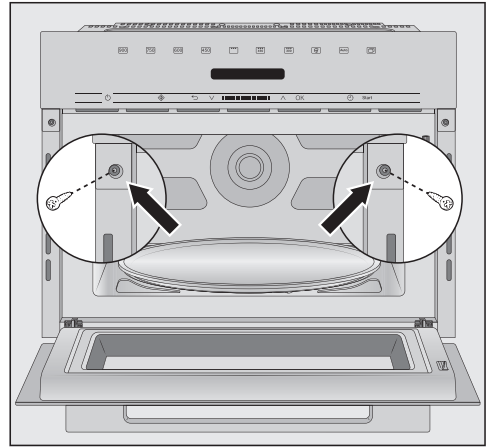
- ① Vista de frente
- ② Cabo de ligação à rede, comprimento = 1.600 mm
- ③ Sem ligação nesta área

## Efetuar a montagem

O aparelho de micro-ondas só ser utilizado depois de estar encastrado.




- Deslize o aparelho de micro-ondas para o interior do nicho. Passe o cabo com a ficha através do armário.




- Alinhe o aparelho.
- Abra a porta do aparelho e aparafuse o aparelho com os parafusos fornecidos às paredes laterais do armário.

# Instalação

## Ligação elétrica

 Risco de ferimentos devido a aparelho anómalo.  
Antes da ligação deve certificar-se de que o aparelho não está danificado.  
Nunca coloque em funcionamento um aparelho anómalo.

O aparelho está equipado com cabo e ficha prontos a ligar.

 Perigo de incêndio devido a sobreaquecimento.  
O funcionamento do aparelho em tomadas múltiplas e cabos de extensão pode sobrecarregar os cabos.  
Da mesma forma, o aparelho não deve funcionar em ligação com as chamadas fichas de economia de energia, porque estas reduzem a entrada de energia no aparelho provocando aquecimento excessivo.  
Por motivos de segurança não deve utilizar tomadas múltiplas ou cabos de extensão.  
Conecte o aparelho com o cabo original diretamente e sem elementos intermédios.

A instalação elétrica deve ser efetuada de acordo com as normas VDE 0100 e em concordância com os regulamentos locais.

Um cabo de ligação danificado só pode ser substituído por um cabo de ligação especial do mesmo tipo (pode ser obtido no serviço de assistência técnica da Miele). Por motivos de segurança, a substituição só pode ser efetuada por um técnico qualificado ou pelo serviço de assistência técnica da Miele.

Os dados necessários para a ligação estão indicados na placa de características, que se encontra na parte da frente interior do aparelho ou na parte traseira do mesmo.

Compare os dados indicados na placa de características com os da rede elétrica. Estes dados devem estar em concordância.

Em caso de dúvida, contacte um electricista.

É possível um funcionamento temporário ou permanente num sistema de alimentação energética autossuficiente ou não-síncrono de rede (por ex., redes separadas, sistemas de reserva). O pré-requisito para o funcionamento é que o sistema de alimentação elétrica esteja em conformidade com as especificações da EN 50160 ou comparável.  
As medidas de proteção previstas na instalação doméstica e neste produto Miele devem também ser asseguradas na sua função e modo de funcionamento em funcionamento isolado ou em funcionamento não-síncrono ou ser substituídas por medidas equivalentes na instalação. Como descrito, por ex., na publicação atual da VDE-AR-E 2510-2.

## Eliminação da embalagem

A embalagem é utilizada para o manuseamento e protege o aparelho contra danos que possam ocorrer durante o transporte. Os materiais da embalagem são selecionados do ponto de vista ecológico e de eliminação e são geralmente recicláveis.

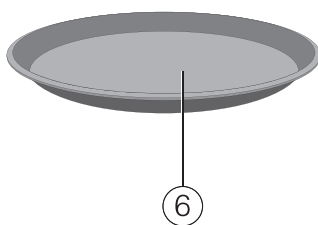
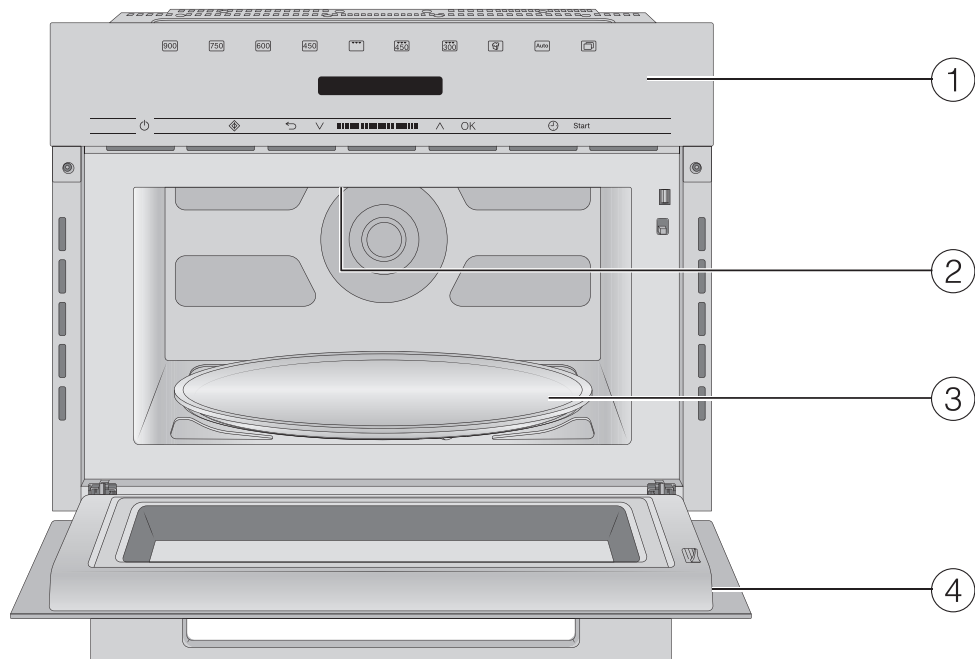
A devolução da embalagem ao ciclo de reciclagem contribui para a economia de matérias-primas. Utilize pontos de recolha de resíduos com triagem de materiais e possibilidades de devolução das embalagens. O seu distribuidor Miele aceita de volta as embalagens de transporte.

## Eliminação do aparelho em fim de vida útil



Em vez disso, utilize os pontos oficiais de recolha criados para a entrega e reciclagem gratuita de equipamentos elétricos e eletrónicos da sua junta de freguesia, de distribuidores Miele ou da Miele. A eliminação de eventuais dados pessoais do equipamento em fim de vida útil é um processo, do ponto de vista legal, da sua responsabilidade. Está legalmente obrigado a retirar de forma não destrutiva as pilhas e as baterias usadas não fechadas de forma fixa no aparelho, bem como as lâmpadas que possam ser retiradas de forma não destrutiva. Entregue-as num ponto de recolha adequado onde possam ser entregues de forma gratuita. Mantenha o seu equipamento em fim de vida útil fora do alcance de crianças, até ser transportado.

# Descrição do aparelho



- ① Área de comando
- ② Grill
- ③ Prato rotativo
- ④ Porta
- ⑤ Grelha
- ⑥ Prato Gourmet

### Grelha

A grelha é adequada para todos os modos de funcionamento com e sem micro-ondas, mas **não** para o simples funcionamento isolado do micro-ondas.

Para que a grelha não seja deixada acidentalmente no simples funcionamento isolado do micro-ondas, esta não deve ser deixada no interior.

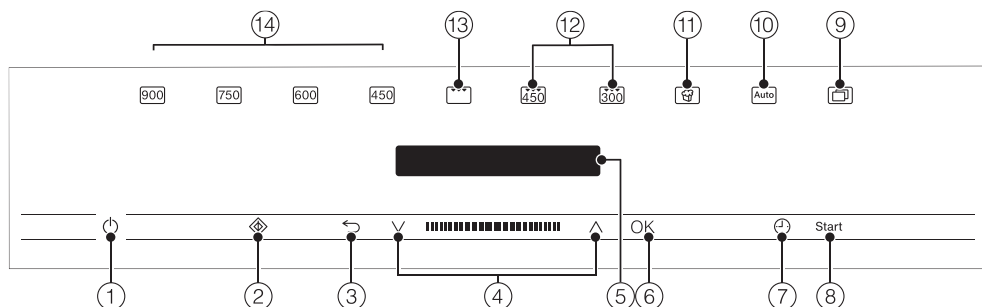
### Prato Gourmet

Trata-se de uma placa para grelhar redonda e com revestimento antiaderente. Com este prato Gourmet pode preparar, em pouco tempo, snacks doces ou salgados, bem como pequenos pratos crocantes.

**Dica:** Estes produtos e outros acessórios podem ser encomendados através da loja online Miele.

Estes produtos também podem ser adquiridos através do serviço de pós-venda da Miele (consulte as páginas finais destas instruções) ou através dos Agentes Miele.


## Área de comando



- 1 Tecla ligar/desligar ①
- 2 Tecla Quick M-O ②
- 3 Tecla ↶ para voltar atrás gradualmente e para cancelar um processo de confeitura
- 4 Área de navegação com as teclas ^ e v para percorrer as listas de seleção e para alterar valores
- 5 Visor para indicação da hora do dia e informações sobre utilização
- 6 Tecla OK para aceder a funções e memorizar regulações
- 7 Tecla ⌚ para ajustar um tempo curto ou um tempo de confeitura
- 8 Tecla Start para iniciar um processo de confeitura
- 9 Tecla [Ícone] para outros programas e regulações
- 10 Tecla [Auto] para diversos programas automáticos de confeitura
- 11 Tecla [Ícone] para pipocas
- 12 Funcionamento combinado de grill e micro-ondas
- 13 Modo de grill
- 14 Diferentes níveis de potência do micro-ondas




## Tecla ligar/desligar

A tecla ligar/desligar  está num espaço côncavo e reage ao contacto com os dedos.

Com esta tecla liga e desliga o aparelho de micro-ondas.

## Visor

No visor são exibidas a hora do dia ou diversas informações relativas aos modos de funcionamento, temperaturas, tempos de confeção, programas automáticos e regulações.

Após ligar o aparelho de micro-ondas com a tecla ligar/desligar , aparece o menu principal com a solicitação Seleccionar funcionamento.

## Teclas sensoras

As teclas sensoras reagem ao contacto com os dedos. Cada toque é confirmado com um som das teclas. Pode desativar este som das teclas seleccionando a regulação Volume do sinal e depois Som das teclas e regulando o volume completamente para baixo através das teclas de setas.

Se o visor estiver escuro, terá de ligar primeiro o aparelho de micro-ondas antes que as teclas sensoras reajam.

## Teclas sensoras por cima do visor

Aqui encontra os modos de funcionamento e as restantes funções do aparelho de micro-ondas.

### Modo de funcionamento/Função

 Nível de potência de 900 watts

 Nível de potência de 750 watts

 Nível de potência de 600 watts


 Nível de potência de 450 watts



 Grill

 Funcionamento combinado  
450 W + Grill

 Funcionamento combinado  
300 W + Grill

 Pipocas

 Programas automáticos

 Outros  
(programas e Regulações )

300 W

150 W

80 W

Grill + 150 W





Descongelar

Aquecer

Regulações 







# Elementos de comando

## Teclas sensoras por baixo do visor

Tecla sensora	Função
	Com esta tecla sensora inicia a função Quick M-O. O processo de confeção decorre com potência máxima de micro-ondas (900 W) e um tempo de confeção de 1 minuto (consulte o capítulo «Utilização», secção «Quick M-O»). Tocando várias vezes nesta tecla sensora pode aumentar o tempo de confeção gradualmente.
	Dependendo do menu onde se encontra, com esta tecla sensora volta ao menu superior ou ao menu principal. Quando está a decorrer um processo de confeção pode parar e cancelar o processo com esta tecla sensora, se pressionar a tecla sensora mais uma vez.
	Na área de navegação, através das teclas de setas ou da área entre elas, percorre as listas de seleção para cima e para baixo. O ponto do menu que pretende selecionar aparece no visor. Pode alterar os valores e as regulações através das teclas de setas ou da área entre elas.
OK	Se aparecer uma função no visor pode aceder a esta com <i>OK</i> . De seguida, pode alterar a função selecionada. Confirmando com <i>OK</i> guarda as alterações. Quando aparecer no visor uma janela de informação, confirme com <i>OK</i> .
	Com esta tecla sensora pode regular, a qualquer momento, um tempo curto (p. ex. para cozer ovos), mesmo se estiver a decorrer ao mesmo tempo um processo de confeção. Além disso, pode programar tempos de confeção com esta tecla sensora.
Start	Com esta tecla sensora inicia um processo de confeção.

## Símbolos do visor

No visor podem aparecer os seguintes símbolos:

Símbolo	Significado
	Este símbolo marca informações e indicações adicionais sobre a utilização. Confirme esta janela de informação com a tecla sensora <i>OK</i> .
	Indicação sobre os pontos do menu principal que, por questões de espaço, deixam de ser exibidos no caminho do menu.
	Algumas regulações como, p. ex., a luminosidade do visor ou o volume do sinal são reguladas através de uma barra de segmentos.
	Um visto atrás da regulação significa que esta opção está atualmente selecionada.
	O bloqueio de funcionamento está ativado (consulte o capítulo «Regulações», secção «Segurança»). O funcionamento está bloqueado.
	Tempo curto

# Princípio de utilização

---

## Selecionar o ponto do menu e alterar o valor ou a regulação

As teclas de seta  $\wedge$  e  $\vee$  e a área entre elas **||||** têm as seguintes funções:

- Selecionam um ponto do menu numa lista de seleção.
- Alteram um valor (p. ex. o peso) ou uma regulação (p. ex. o volume do sinal sonoro).
- Toque na respetiva tecla de seta ou deslize para a direita ou para a esquerda na área entre as teclas de setas, até que apareça o ponto do menu ou o valor pretendido.

**Dica:** Se mantiver as teclas de setas pressionadas, a lista de seleção ou os valores movimentam-se automaticamente de forma contínua até que soltes a tecla de seta.

- Confirme a seleção com *OK*.

A regulação atual está marcada com um  $\checkmark$ .

## Selecionar modo de funcionamento ou função

As teclas sensoras para os modos de funcionamento e funções (p. ex. regulações) encontram-se por cima do visor. Seleciona um modo de funcionamento ou função com a tecla sensora correspondente no painel de comandos (consulte os capítulos «Utilização» e «Regulações»).

- Toque na tecla sensora do modo de funcionamento ou função pretendido.

A tecla sensora no painel de comandos acende-se a cor de laranja.

- Ajuste os valores ou percorra as listas de seleção até que apareça a regulação pretendida.

## Interromper processo de confeção

Interrompe um processo de confeção com a tecla sensora acesa a cor de laranja para o modo de funcionamento ou com a tecla sensora  $\curvearrowright$ .

- Toque na tecla sensora correspondente para o modo de funcionamento ou duas vezes na tecla sensora  $\curvearrowright$  para interromper o processo de confeção.
- Caso tenha configurado um tempo de confeção seleccione *Cancelar processo* e confirme com *OK*.

O menu principal aparece.

## Descrição de funcionamento

No aparelho de micro-ondas, encontra-se um magnetrão. Este converte a energia elétrica em ondas eletromagnéticas – em micro-ondas. Estas ondas são distribuídas uniformemente para o interior do forno, sendo refletidas pelas paredes de metal do interior do forno. Desta forma as micro-ondas chegam e penetram por todos os lados nos alimentos. Acionando o prato rotativo a distribuição das micro-ondas é otimizada.

Para que as micro-ondas penetrem nos alimentos é necessário utilizar recipientes adequados para micro-ondas. As micro-ondas atravessam porcelana, vidro, papelão, plástico, mas não o metal. Por este motivo não utilize recipientes metálicos nem recipientes que tenham metal na sua composição ou decorações metálicas. O metal reflete as micro-ondas e pode provocar formação de faíscas. As micro-ondas podem não ser absorvidas.

As micro-ondas penetram diretamente nos alimentos através do recipiente adequado. Como os alimentos são compostos por muitas e pequenas moléculas, as moléculas, sobretudo as da água, são postas em forte oscilação através das micro-ondas, ou seja, aprox. 2,5 milhões de vezes por segundo. Pode ocorrer calor. Forma-se primeiro nas camadas externas do alimento, passando depois para o centro. Quanto maior quantidade de água tiver um alimento mais rapidamente ele aquece ou cozinha.

Assim, o calor é gerado diretamente nos alimentos. Existem, assim, as seguintes vantagens:-

Os alimentos podem ser cozinhados pelo sistema de micro-ondas sem ou com pouco líquido ou adição de gordura.

- Descongelar, aquecer ou cozinhar no micro-ondas é mais rápido do que num forno convencional.
  - Os nutrientes, tais como vitaminas e minerais permanecem em grande parte intatos.
  - A cor natural e o sabor dos alimentos quase que não altera.
- A emissão de micro-ondas cessa logo que interrompa o processo ou abra a porta do aparelho. A porta estando fechada e intacta, durante o funcionamento, oferece proteção suficiente.

## Descrição da potência

---

No aparelho de micro-ondas os alimentos são descongelados, aquecidos ou cozinhados num curto espaço de tempo.

Pode usar o micro-ondas das seguintes formas:

- Através da inserção de uma potência de micro-ondas e do tempo pode descongelar, aquecer ou cozinhar alimentos.
- Pode descongelar alimentos congelados pré-confecionados e, em seguida, aquecer ou cozinhar.
- O micro-ondas também pode ser utilizado como «pequeno ajudante na cozinha», por ex. para levedar massa levedada, para derreter chocolate ou manteiga, para dissolver gelatina, para preparar recheio para bolos e para preparar conservas de pequenas quantidades de fruta, legumes e carne.

## Modos de funcionamento

### Funcionamento isolado do micro-ondas

Este modo de funcionamento é adequado para descongelar, aquecer e cozinhar.

### Grelhar

é ideal para grelhar peças de carne finas, por exemplo bifes e para gratinar.



### Combinação micro-ondas com grill

é ideal para gratinar e alourar. O micro-ondas cozinha, o grill aloura.

### Programas automáticos

Existem os seguintes programas automáticos disponíveis:

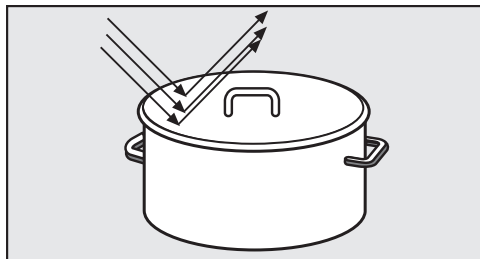
Pode escolher entre quatro categorias diferentes de programas automáticos.

- Cozinhar 
- Descongelar
- Aquecer
- Pipocas 

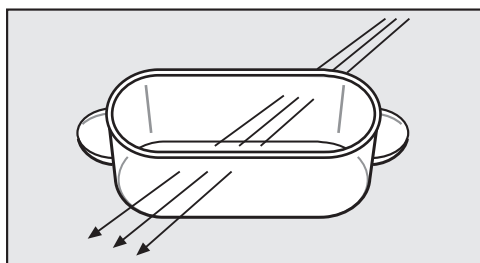
Os programas dependem do peso. Pode inserir o peso dos alimentos em gramas (g), libras (lb) ou libras/onças (lb/oz) (consulte o capítulo «Regulações», secção «Alterar regulações»).

# Instruções da louça para o micro-ondas

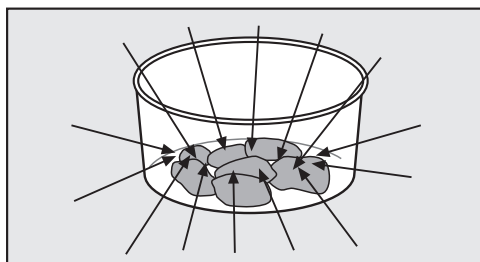
As micro-ondas



- são refletidas pelo metal.



- atravessam vidro, porcelana, plástico, papelão.



- são absorvidas pelos alimentos.

**⚠** Risco de incêndio devido a louça não adequada.

A louça não adequada para micro-ondas pode ficar danificada e danificar o aparelho de micro-ondas.

Tenha em atenção as instruções sobre a louça.

## Material e forma

O material e a forma da louça utilizada influenciam os tempos de aquecimento e de confecção. Recomendamos recipientes planos redondos ou ovais. A uniformidade ao aquecer alimentos nestes recipientes é melhor do que em recipientes quadrados ou retangulares.

**⚠** Perigo de ferimentos devido a elementos de pega e pegadas da tampa ocas.

Ao usar louça com estruturas ocas, nas quais pode entrar humidade, existe o perigo de se formar pressão com destruição por explosão das estruturas ocas em questão.

Não utilize louça com elementos de pega e pegadas da tampa ocas, a menos que os espaços ocas estejam suficientemente arejados.

## Metal

Não utilize no aparelho de micro-ondas recipientes de metal, papel-alumínio, talheres ou louça com partes metálicas (decoração, p. ex. rebordo dourado, azul cobalto). O metal reflete as micro-ondas impedindo o processo de confecção.

Não utilize copos de plástico com tampas de alumínio que não tenham sido completamente retiradas.

- Alimentos pré-confeccionados em tabuleiros de alumínio podem ser descongelados e aquecidos no aparelho. Importante: retire a tampa do tabuleiro e posicione o tabuleiro, pelo menos, a 2 cm de distância das paredes do interior do forno. O aquecimento dos alimentos ocorre apenas por cima. Se tirar o alimento do tabuleiro de alumínio e o colocar num recipiente ade-

# Instruções da louça para o micro-ondas

---

quando para micro-ondas, a distribuição de calor será, em regra geral, mais uniforme.

Ao utilizar recipientes de folha de papel de alumínio, pode ouvir estalos ou haver formação de faíscas e, por isso, não os deve colocar sobre a grelha.

- Papel-alumínio

Importante é que essa folha esteja pelo menos a 2 cm de distância das paredes do forno. Não deve tocar nas paredes!

- Espetos e molas de metal  
Estas peças de metal podem ser utilizadas desde que a peça de carne seja maior que o metal.

## Vidrado, cores

Alguns vidrados e cores contêm substâncias metálicas. Esta louça é, pois, desadequada para micro-ondas.

## Vidro

Recipientes de vidro ou de vitrocerâmica resistentes a temperaturas são adequados.

O cristal contém normalmente uma certa percentagem de chumbo podendo rachar se for utilizado no micro-ondas.  
É, pois, desadequado.

## Porcelana

Louça de porcelana é adequada para o micro-ondas.

Mas não deve ter decorações metálicas, como por ex. rebordos dourados, nem pegas altas.

## Faiança

No caso de faiança pintada só deve ser utilizada se o desenho estiver por baixo do vidrado.

A faiança pode ficar quente.  
Utilize luvas de cozinha.

## Madeira

A água presente na madeira evapora durante o processo de confeção. Assim sendo, a madeira seca e surgem fissuras.

Os recipientes de madeira são, assim, desadequados.

## Plástico

⚠ Danos devido a plástico sensível ao calor.

A louça de plástico tem de ser resistente ao calor e suportar temperaturas de, pelo menos, 110 °C. Caso contrário deforma-se e o plástico pode misturar-se com o alimento.


A louça de plástico deverá ser utilizada só para processos com o modo de funcionamento isolado do micro-ondas.

Pode utilizar sacos para cozinhar de material sintético para aquecer e cozinhar o conteúdo, se antes forem feitos pequenos orifícios nos sacos. O vapor pode sair através dos orifícios. Desta forma é evitado um aumento de pressão e que o saco rebente.

Além disso, existem sacos especiais para cozinhar a vapor que não necessitam ser perfurados. Tenha em atenção as instruções de embalagem.




# Instruções da louça para o micro-ondas

 Risco de incêndio devido a material inadequado.

Clipes de metal, assim como de plástico ou de papel com arame interior podem inflamar-se.

Evite utilizar estes clipes.

## Recipientes descartáveis

 Risco de incêndio devido a louça não adequada.


Os recipientes descartáveis de plástico, papel ou outros materiais inflamáveis podem inflamar-se.


Mantenha o aparelho sob vigilância se aquecer ou cozinhar alimentos em recipientes descartáveis de plástico, papel ou outros materiais inflamáveis.

Para bem do ambiente, abdique dos recipientes descartáveis.

## Testar a louça

Se tiver dúvidas se a louça de vidro, barro ou porcelana é adequada para micro-ondas, pode fazer o seguinte teste:

- Coloque a louça vazia no centro do interior do forno.
- Feche a porta.
- Pressione a tecla .
- Selecione o nível de potência de 900 watts.
- Com as teclas de setas  $\wedge$  e  $\vee$  introduza 30 segundos e confirme com *OK*.
- Prima a tecla start para iniciar o teste.

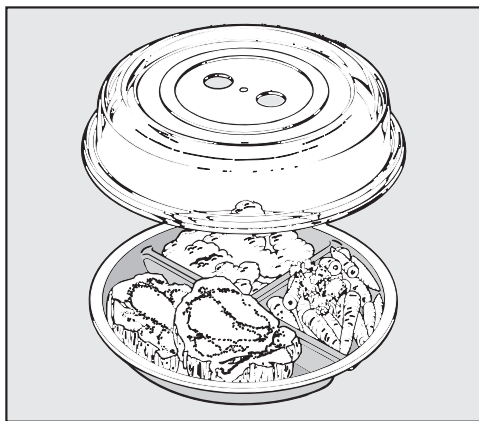
Se, durante o teste, ouvir estalidos, acompanhados de faíscas, desligue imediatamente o aparelho (pressionar a tecla  e confirmar com *OK*). A louça que provoque tal reação não é adequada para micro-ondas. Em caso de dúvida, contacte o fabricante da louça ou o fornecedor, para saber se será adequada para o micro-ondas.

Através deste teste, não consegue verificar se os espaços ocultos das peças estão suficientemente arejados.

# Instruções da louça para o micro-ondas

## Uma tampa de proteção

- impede saída excessiva de vapor de água, em especial no caso de aquecimento prolongado.
- acelera o processo de aquecimento dos alimentos.
- impede que os alimentos sequem.
- impede que o interior do forno fique sujo.



- Por este motivo, tape os alimentos no funcionamento isolado do micro-ondas com uma tampa de proteção adequada para micro-ondas.

Nas lojas da especialidade irá encontrar essas tampas de proteção.

⚠ Danos devido a plástico sensível ao calor.

O material da tampa suporta, normalmente, temperaturas até 110 °C (consulte as indicações do fabricante). A temperaturas mais elevadas, o plástico pode deformar-se e ficar agarrado aos alimentos.

Por isso, use a tampa apenas em aparelhos de micro-ondas, e apenas para o simples funcionamento isolado do micro-ondas sem prato Gourmet.

⚠ Danos devido a aberturas tapadas.

Se o recipiente tiver um diâmetro pequeno, a tampa pode estancar o recipiente e o vapor de água não pode escapar pelas aberturas laterais da tampa. A tampa fica demasiado quente e pode derreter.

Certifique-se de que a tampa não veda o recipiente.

## Não usar a tampa de proteção se

- forem aquecidos alimentos como panados.
- os alimentos devem ficar com uma crosta como, p. ex., as tostas.
- for usado o prato Gourmet.

⚠ Risco de explosão devido a acumulação de pressão.

Em recipientes ou garrafas fechadas, forma-se uma pressão durante o aquecimento e aqueles podem re-bentar.

Nunca aqueça alimentos ou líquidos em recipientes fechados, tais como frascos de comida para bebé. Abra, primeiro, o recipiente. Retire a tampa e a tetina no caso dos biberões.

# O primeiro funcionamento

Utilize o aparelho de micro-ondas apenas depois de estar encastrado.

Quando o aparelho micro-ondas é conectado à corrente elétrica fica imediatamente pronto a funcionar.


## Ecrã de boas-vindas

Surge o logótipo da Miele. Em seguida, são solicitadas algumas regulações que necessita para a primeira colocação em funcionamento do aparelho de micro-ondas.

- Siga as indicações que aparecem no visor.

## Configurar o idioma

- Selecione o idioma pretendido com as teclas de setas.
- Confirme com *OK*.


Se selecionou por engano um idioma que não entende proceda como se indica no capítulo «Regulações», secção «Idioma ».

## Configurar o país

- Selecione o país pretendido com as teclas de setas.
- Confirme com *OK*.

## Configurar a hora do dia

- Ajuste a hora do dia com as teclas de setas.
- Confirme com *OK*.

A mensagem no visor Ind. hora desligada está assinalada com um .

- Confirme com *OK*.

A informação Consumo de energia - surge no visor, porque é poupada energia caso a indicação da hora do dia esteja desligada.

- Pressione *OK*.

No visor aparece Fim do primeiro funcionamento.


- Confirme com *OK*.

No visor aparece Selecionar funcionamento.

A indicação da hora do dia está configurada de fábrica para decorrer em segundo plano. Para poupar energia, o visor fica escuro.


Pode alterar esta regulação do aparelho, se pretende visualizar sempre a hora do dia (consulte o capítulo «Regulações», secção «Alterar regulações»).

Se a hora do dia está visível, todas as teclas sensoras reagem de imediato ao toque.

Se a hora do dia estiver oculta, o aparelho está desligado. Deve ser ligado através da tecla ligar/desligar  antes de estar de novo pronto a funcionar.


**Dica:** Também pode visualizar a hora do dia no formato de 12 horas (consulte o capítulo «Regulações», secção «Hora do dia»).

## Corrigir a hora do dia

- Ligue o aparelho com a tecla ligar/desligar .

No visor aparece Selecionar funcionamento.

- Toque na tecla sensora .


- Com as teclas de setas selecione o subitem Regulações  e confirme a seleção com *OK*.

- Com as teclas de setas selecione depois o subitem Horas e confirme com *OK*.

- Selecione regular com as teclas de setas e confirme com *OK*.

A hora atual do dia está marcada a branco no visor.






- Altere a hora do dia com as teclas de setas e confirme com *OK*.

- Pressione a tecla sensora  várias vezes para aceder de novo ao primeiro nível.

No visor aparece Selecionar funcionamento.

# Regulações

## Vista geral das regulações

Ponto do menu	Regulações possíveis
Idioma 	...deutsch*, english... País
Horas	Indicação (Ind. hora desligada*, Ind. hora ligada, Desligar nocturno) Formato hora. (24 h*, 12 h) regular
Volume do sinal	Sinais sonoros  Som das teclas 
Luminosidade do visor	
Unidades	Peso (g*, lb, lb/oz)
Manter quente	ligado*, desligado
Quick-MO	Potência (...900 W*, 750 W, ...) Tempo func. (01:00*, regulável)
Pipocas	Tempo func. 03:20*, regulável entre 2:30 e 3:50 mín
Alimento no aparelho?	ligado*, desligado
Segurança	Bloqueio de teclas (desligado*, ligado) Bloqueio func.  (desligado*, ligado)
Versão do software	
Distribuidor	Modo Demonstração (desligado*, ligado)
Regulações de fábrica	não repor, repor

\* Regulação de fábrica





## Alterar regulações

Algumas regulações do seu aparelho podem ser alteradas.

As regulações individuais do aparelho que podem ser alteradas encontram-se na tabela.

As regulações de fábrica estão marcadas na tabela com uma estrela\*.

Para alterar as regulações do aparelho, proceda como se indica a seguir:




- Pressione a tecla .
- Selecione em seguida Regulações  com as teclas de setas.
- Confirme a seleção com *OK*.
- Agora através das teclas de setas pode selecionar entre as opções listadas na tabela.  
Confirme o ponto pretendido com *OK*.
- Consoante o ponto do menu pode inserir agora valores ou selecionar um dos subpontos com as teclas de setas.
- Se não alterar uma regulação e pretender passar a outra regulação, toque na tecla .
- Se não pretender alterar mais regulações toque na tecla .

As regulações alteradas são mantidas mesmo após ter havido falta de energia elétrica.

## Idioma

O país pode ser selecionado se houver diferentes países e variantes de idioma disponíveis para o idioma selecionado.

Após selecionar e confirmar, o idioma pretendido aparece de imediato no visor.

**Dica:** Se selecionou por engano um idioma que não entende, selecione . Oriente-se pelo símbolo  para voltar ao submenu Idioma .

## Horas

### Indicação

Selecione o tipo de indicação da hora do dia para o aparelho de micro-ondas desligado:

- ligado  
A hora do dia aparece sempre no visor. Todas as teclas sensoras reagem de imediato ao toque.
- desligado  
Para poupar energia, o visor fica escuro. Deve ligar o aparelho de micro-ondas antes de o poder utilizar.
- Desligar nocturno  
Para poupar energia, a hora do dia aparece no visor apenas das 5 h às 23 h. Durante o tempo restante, o visor permanece escuro. Deve ligar o aparelho de micro-ondas antes de o poder utilizar.

### Formato hora

Pode visualizar a hora do dia no formato de 24 ou de 12 horas.



### regular

Define as horas e os minutos.

Após uma falta de energia elétrica, a hora atual do dia aparece novamente. A hora do dia é memorizada durante cerca de 150 horas.

## Volume do sinal

O volume dos sons é apresentado através de uma barra de segmentos.

-   
Volume máximo
-   
O som está desligado.

# Regulações

---

## Sinais sonoros

Quando os sinais sonoros estão ligados, soa um sinal após decorrer o tempo ajustado.

## Som das teclas

Se o som das teclas estiver ligado soa um sinal ao selecionar uma tecla sensora.

## Luminosidade do visor

A luminosidade do visor é representada através de uma barra de segmentos.

- ■■■■■■■■  
luminosidade máxima
- ■■■■■■■  
luminosidade mínima

## Unidades

### Peso

Pode regular o peso dos alimentos nos programas automáticos em gramas (g), em libras (lb) ou em libras/onças (lb/oz).


### Manter quente

A função Manter quente liga-se automaticamente se a porta permanecer fechada e não for acionada qualquer tecla após decorrer um processo de confeitura com, pelo menos, 450 watts

O alimento é então mantido quente após cerca de 2 minutos com 80 watts durante, no máximo, 15 minutos.

- ligado  
A função Manter quente está ligada.
- desligado  
A função Manter quente está desligada.

## Quick-MO

Basta carregar na tecla  para que o aparelho inicie o funcionamento com a potência máxima durante 1 minuto. A potência e a duração podem ser alteradas. Assim pode ser memorizado nesta posição do programa um processo de confeitura usado frequentemente.

- Potência  
Todos os níveis de potência disponíveis podem ser selecionados.
- Tempo func.  
No nível de potência máximo podem ser programados, no máximo, 5 minutos de tempo de confeitura, e 10 minutos nos restantes níveis.

## Pipocas

Este programa é adequado para a preparação de pipocas de micro-ondas.

Pode ser alterada a regulação de fábrica de 3:20 minutos.

Pode ser ajustada entre 2:30 e 3:50 minutos.

## Alimento no aparelho?

O aparelho pode ficar danificado devido à falta de alimentos.

Se é iniciado um processo de confeitura sem que a porta tenha sido anteriormente aberta, aparece no visor a pergunta Alimento no aparelho?.

Possivelmente não existe qualquer alimento no interior do aparelho porque a porta não foi aberta durante um espaço de tempo longo (aproximadamente 20 minutos).

O processo inicia somente após a confirmação com *OK* ou após a abertura da porta.

## Segurança

### Bloqueio func.

O bloqueio de funcionamento impede a utilização não permitida do aparelho.

Mesmo com o bloqueio de funcionamento ativado pode regular de imediato um tempo curto.

O bloqueio de funcionamento é mantido mesmo após ter havido falta de energia elétrica.

- ligado  
O bloqueio de funcionamento está ativado. Antes de poder utilizar o aparelho de micro-ondas, ligue-o e toque em *OK* durante, pelo menos, 6 segundos.
- desligado  
O bloqueio de funcionamento está desativado. Pode utilizar o aparelho de micro-ondas como habitualmente.

### Bloqueio de teclas

O bloqueio das teclas impede que o processo de confeitura seja desligado ou alterado inadvertidamente. Quando o bloqueio das teclas está ativado, todas as teclas sensoras e campos no visor são bloqueados durante alguns segundos após o início de um processo de confeitura.

- ligado  
O bloqueio das teclas está ativado. Antes de poder utilizar uma função toque em *OK* durante, pelo menos, 6 segundos. O bloqueio das teclas é então desativado durante um curto período de tempo.
- desligado  
O bloqueio das teclas está desativado. Todas as teclas sensoras reagem de imediato ao serem selecionadas.

## Versão do software

A versão de software destina-se ao serviço de assistência técnica da Miele. Para a utilização doméstica não necessita destas informações.

## Distribuidor

Esta função possibilita a demonstração do aparelho de micro-ondas na loja especializada sem aquecimento. Para utilização particular, não necessita desta configuração.

### Modo Demonstração

Se ligar o aparelho de micro-ondas com o modo de demonstração ativado, surge no visor a indicação *Modo Demonstração*. O aparelho não aquece.

- ligado  
O modo de demonstração é ativado quando tocar em *OK* durante, pelo menos, 4 segundos.
- desligado  
O modo de demonstração é desativado quando tocar em *OK* durante, pelo menos, 4 segundos.  
O aparelho de micro-ondas está de novo completamente funcional.

## Regulações de fábrica

Com uma regulação pode repor todas as alterações efetuadas para o estado inicial do aparelho de micro-ondas.


- não repor  
São mantidas todas as alterações efetuadas.
- repor  
Todas as regulações são repostas para a regulação de fábrica.

# Utilização

---

## Abrir a porta

Se o micro-ondas estiver a funcionar, o funcionamento é interrompido ao abrir a porta.

 Risco de ferimentos devido a porta aberta.

A porta suporta, no máximo, 8 kg. As crianças podem ferir-se na porta aberta.

Não permita que as crianças se ponham em cima da porta aberta, se sentem ou se pendurem nela.

## Colocar o recipiente no forno

O mais favorável será colocar o recipiente ao centro do forno.

## Base rotativa

Opere o aparelho apenas com a base rotativa encaixada.

O aparelho inicia o funcionamento sempre com a função base rotativa ativada.

Não descongelar, aquecer ou cozinhar os alimentos diretamente sobre o prato rotativa. Não utilize recipientes, cuja base seja maior que a base rotativa do aparelho.

Mexa os alimentos de vez em quando ou vire-os para que o calor se distribua uniformemente.

## Fechar a porta

Se a porta tiver sido aberta durante o desenrolar de um processo, basta carregar na tecla Start para continuar.

## Iniciar o processo

A escolha de uma potência do micro-ondas é efetuada através do acionamento das respetivas teclas sensoras.

■ Toque na tecla sensora para o nível de potência pretendido.

A tecla sensora no painel de comandos acende-se a cor de laranja.

■ Através das teclas de setas ajuste o tempo de confeção pretendido e confirme a seleção com **OK**.

■ Pressione a tecla Start.

O processo de confeção está em curso.

Pode seleccionar entre 7 níveis de potência.

Quanto mais elevada for a potência, mais micro-ondas atingem os alimentos.

Para aquecer alimentos que, durante o processo de aquecimento ou de confeção, não possam ser mexidos ou virados, ou que tenham diferentes composições, deverá seleccionar uma potência de micro-ondas mais baixa.

Só assim é que o calor se distribui uniformemente em todas as partes. Uma duração correspondentemente maior leva então ao resultado de confeção pretendido.

O tempo necessário depende

- da temperatura inicial dos alimentos. Alimentos que estiveram no frigorífico necessitam de um tempo mais longo para aquecer ou cozinhar do que alimentos que estejam à temperatura ambiente.
- do tipo e qualidade dos alimentos. Legumes frescos contêm mais água do que legumes armazenados, pelo que necessitam de menos tempo de confeção.
- da frequência com que os alimentos são mexidos ou virados.



Mexendo ou virando várias vezes, o calor distribui-se uniformemente e, por conseguinte, o alimento precisa de um tempo de confeitura mais curto.

- da quantidade de alimentos.

Sendo válido: dobro da quantidade – quase o dobro do tempo

No caso de pouca quantidade de alimentos, o tempo necessário será também mais curto.

- da forma e do material da louça.

## Alimento no aparelho?

O aparelho pode ficar danificado devido à falta de alimentos.

Se a tecla Start for pressionada, sem que antes tenha aberto a porta, aparece Alimento no aparelho? no campo de exibição. Possivelmente não existe qualquer alimento no interior do aparelho porque a porta não foi aberta durante um espaço de tempo longo. O Start está bloqueado até que a porta seja aberta.

## Interromper o processo/Continuar o processo

A qualquer momento um **processo** . . . . . **pode ser interrompido:**

■ Abra a porta do aparelho.

O tempo para.

No visor aparece a mensagem Fechar a porta.

. . . **pode ser continuado:**

■ Feche a porta e carregue na tecla Start.

O processo continua.

## Alterar introduções

Se, após iniciar um processo, detetar que . . .

. . . a **potência do micro-ondas** selecionada é demasiado alta ou baixa:

■ Selecione a nova potência do micro-ondas.

. . . o **tempo** introduzido é demasiado curto ou demasiado longo:

■ Altere o tempo com as teclas de setas e continue o processo (toque na tecla Start).

## Eliminar um processo

■ Toque duas vezes na tecla ↶ ou, em alternativa, no nível de potência selecionado.

No visor aparece Cancelar processo.

■ Confirme com OK.

## No final do processo

No final do processo soa um sinal sonoro. A iluminação do interior do forno apaga-se.

O sinal é repetido algumas vezes. No visor aparece Pronto.

■ Para confirmar prima a tecla do nível de potência selecionado.

## Manter quente

A função Manter quente liga-se automaticamente se a porta permanecer fechada e não for acionada qualquer tecla após decorrer um processo de confeitura com, pelo menos, 450 watts

O alimento é então mantido quente após cerca de 2 minutos com 80 watts durante, no máximo, 15 minutos.

No campo de exibição surge Manter quente.

Se abrir a porta ou pressionar uma tecla, o processo será interrompido.

A função Manter quente não pode ser selecionada em separado.

Pode desativar esta função (consulte o capítulo «Regulações»).


# Utilização

## Programar tempos de confeitura

O resultado de confeitura pode ser influenciado negativamente se o tempo entre a introdução do alimento e a hora de início for demasiado longo. A cor de alimentos frescos pode alterar-se e estes podem até ficar deteriorados.


Selecione um tempo tão curto quanto possível até ao início do processo de confeitura.

Ao introduzir Pronto às ou Início às pode ativar ou desativar automaticamente o processo de confeitura.

- Pronto às  
Determina a hora à qual o processo de confeitura deve terminar. O aparelho de micro-ondas desliga-se automaticamente a essa hora.
- Início às  
Determina a hora à qual o processo de confeitura deve iniciar. O aparelho de micro-ondas liga-se automaticamente a essa hora.
- Introduza o alimento no interior do forno.
- Selecione o modo de funcionamento pretendido.
- Regule o tempo de confeitura e confirme com *OK*.
- Pressione a tecla .
- Com as teclas de setas selecione Pronto às ou Início às e confirme com *OK*.
- Com as teclas de setas defina a hora a que o processo de confeitura deve terminar ou iniciar e confirme com *OK*.

No visor aparece Início às e a hora de início.

## Escolher Quick M-O



Basta carregar na tecla  para que o aparelho inicie o funcionamento com a potência máxima durante 1 minuto.

- Pressione a tecla .

O tempo de confeitura de 1 minuto com potência máxima decorre sem pressionar mais nenhuma tecla.


## Alterar o tempo e a potência

Pode alterar o tempo e a potência memorizados e guardar assim uma aplicação principal.

- Selecione .
- Selecione Regulações  e confirme com *OK*.
- Selecione Quick-MO e confirme com *OK*.
- Selecione Potência.


Surge no visor Potência e por detrás a potência memorizada.


- Se pretende alterar a potência confirme com *OK*.

A potência memorizada está marcada com .

- Altere a potência com as teclas de setas e confirme a seleção com *OK*.
- Selecione então Tempo func. com as teclas de setas e, em seguida, *OK*.
- Através das teclas de setas ajuste o tempo de confeitura pretendido e confirme com *OK*.

Surge no visor Tempo func. e por detrás o tempo selecionado.

- Pressione  várias vezes para aceder de novo ao nível principal.




O nível de potência alterado, assim como o tempo aletrado estão agora memorizados e são acedidos quando a tecla  é pressionada.

Os tempos programados por si estão memorizados no caso de uma falta de energia elétrica e não devem voltar a ser inseridos.

## Bloqueio de funcionamento

O bloqueio de funcionamento impede a utilização não permitida do aparelho.

### Ativar o bloqueio de funcionamento

- Selecione .
- Selecione Regulações  e confirme com *OK*.
- Selecione Segurança e confirme com *OK*.
- Selecione Bloqueio func.  e depois *OK*.
- Selecione ligado e depois *OK*.
- Desligue o aparelho para ativar o bloqueio de funcionamento.


As funções do aparelho estão agora bloqueadas e podem ser utilizadas apenas se o bloqueio de funcionamento for cancelado.

Apenas pode ser utilizado o temporizador quando o bloqueio de funcionamento estiver ativado (consulte o capítulo «Temporizador»).

O bloqueio de funcionamento é mantido mesmo após ter havido falta de energia elétrica.

### Interromper o bloqueio de funcionamento

Pode desativar o bloqueio de funcionamento temporariamente.

- Ligue o aparelho com a tecla ligar/desligar .

No visor aparece Bloqueio func. .

- Confirme com *OK*.

No visor aparece Pressione OK durante 6 seg..

- Siga a solicitação no visor.


O tempo descontado é exibido no visor. Em seguida, o bloqueio de funcionamento está interrompido.

- Introduza o processo de confeção pretendido.

Todas as teclas e processos podem ser livremente selecionados até o aparelho ser desligado.

O bloqueio de funcionamento está de novo ativo apenas após a desativação do aparelho.

### Desativar o bloqueio de funcionamento

- Ligue o aparelho com a tecla ligar/desligar .

No visor aparece Bloqueio func. .


- Confirme com *OK*.

No visor aparece Pressione OK durante 6 seg..


- Siga a solicitação no visor.

O tempo descontado é exibido no visor. Em seguida, o bloqueio de funcionamento está interrompido.

- Selecione .

- Selecione Regulações  e confirme com *OK*.

- Selecione Segurança e confirme com *OK*.

- Selecione Bloqueio func.  e depois *OK*.

- Selecione desligado e depois *OK*.

# Utilização

---


- Desligue o aparelho.

O bloqueio de funcionamento está agora inativo. As funções do aparelho estão de novo disponíveis.

## Usar o temporizador


Para controlar processos externos como, por ex., cozer ovos, pode seleccionar tempos curtos. O tempo ajustado é descontado de segundo em segundo.

Também pode utilizar o tempo curto se simultaneamente tiver regulado tempos para ligar e desligar automaticamente um processo de confeção (p. ex. lembrar que têm de ser adicionados temperos ao alimento após uma parte do tempo de confeção).

- Toque na tecla .

No visor aparece Tempo curto.

- Através das teclas de setas insira o tempo curto pretendido e confirme com *OK*.

Acende  no visor e o tempo é descontado.

Após decorrer o tempo soa um sinal sonoro.

 pisca e o tempo é incrementado.

Desta forma, fica a saber desde quando é que o tempo curto ajustado está a decorrer.

- Toque na tecla  para parar o processo.

## Alterar o tempo curto

- Pressione a tecla .

No visor aparece alterar. O tempo curto a decorrer para.

- Confirme com *OK*.

- Através das teclas de setas corrija o tempo e confirme com *OK*.

O tempo curto é retomado.

## Eliminar o tempo curto

- Pressione a tecla .

No visor aparece alterar. O tempo curto a decorrer para.

- Selecione apagar com as teclas de setas e confirme com *OK*.

O tempo curto está eliminado.

## Utilizar tempo curto mais processo de confeção

Enquanto está em curso um processo de confeção também pode ser ajustado o tempo curto que irá decorrer em segundo plano.

- Pressione a tecla  durante o processo de confeção.

- Selecione Tempo curto com as teclas de setas e confirme com *OK*.

- Através das teclas de setas insira o tempo curto pretendido e confirme com *OK*.

- Toque na tecla .

No visor são visíveis, lado a lado, o tempo de confeção decorrido e o tempo curto decorrido.

## Funcionamento – grelhar


O Grill pode ser usado em 4 regulações, ou seja, funcionamento isolado e 3 combinações com micro-ondas, com as quais o Grill é combinado com uma determinada potência de micro-ondas.

Se o tempo total para grelhar for < 15 min, ligue o Grill aprox. 5 minutos antes.

Após metade do tempo para grelhar decorrer, deve virar as fatias de carne/postas de peixe para que grelhem uniformemente de ambos os lados. Fatias e peças finas deve virar apenas uma vez, peças maiores, redondas, têm de ser viradas várias vezes.

Os tempos para grelhar podem ser apenas de caráter orientativo, porque ao grelhar os tempos dependem da qualidade e espessura do alimento e da condição desejada.


Ao grelhar diretamente sobre a grelha, é conveniente colocar um tabuleiro resistente ao calor, adequado para micro-ondas por baixo da grelha para apurar a gordura que se solta dos alimentos.

 Danos devido a sobreaquecimento.

O prato Gourmet incluso não é adequado para recolher a gordura. O prato vazio será, assim, sobreaquecido. Isto danifica o revestimento.

Em vez disso use um tabuleiro resistente ao calor, adequado para micro-ondas.

- Coloque o alimento num recipiente adequado.
- Coloque a grelha e um tabuleiro resistente ao calor, adequado para micro-ondas ou o recipiente com o alimento sobre o prato rotativo.

 Risco de queimaduras devido a louça quente.  
Durante o funcionamento a grelha e a louça ficam quentes.  
Utilize luvas de cozinha.


Tanto o recipiente como a grelha são de limpeza fácil se, logo que o processo terminar, forem colocados em água com um pouco de detergente.

Na área da grelha, o teto do forno fica com a cor azulada com o tempo. No entanto, estes vestígios inevitáveis não prejudicam o funcionamento do aparelho.

### Grelhar sem micro-ondas

Este modo de funcionamento é ideal para grelhar peças de carne finas, por ex. bifés ou salsichas.

- Pressione a tecla .

A tecla  no painel de comandos acende-se a cor de laranja.

Surge no visor Tempo func. e 00:00 min..

- Através das teclas de setas ajuste o tempo de confeção pretendido e confirme a seleção com *OK*.

- Pressione a tecla *start*.

O processo de confeção está em curso. No final do processo soa um sinal sonoro.

### Alterar tempo para grelhar

O tempo para grelhar pode ser alterado durante o funcionamento.

- Pressione uma tecla de seta.

O processo é interrompido.

- Altere o tempo através das teclas de setas.
- Continue o processo pressionando a tecla *Start*.

## Funcionamento – grelhar

### Selecionar hora de início ou hora de fim

O tempo para grelhar pode decorrer num momento pré-selecionado e terminar após a duração definida.

- Pressione a tecla

A tecla no painel de comandos acende-se a cor de laranja.

Surge no visor Tempo func. e 00:00 min..

- Através das teclas de setas ajuste o tempo de confeção pretendido e confirme a seleção com **OK**.

- Pressione de seguida a tecla

Surge no visor Tempo func. e a duração definida para o processo de grelhar.

- Com as teclas de setas selecione entre as opções Início às e Pronto às.

Com Início às, determina a hora à qual o processo de grelhar deve iniciar.  
Com Pronto às, determina a hora à qual o processo de grelhar deve terminar.

Em alternativa pode seleccionar neste ponto também Tempo curto se pretende iniciar um tempo curto adicionalmente ao processo de grelhar para um processo em separado.

- Confirme a seleção com **OK**.

Surge no visor Início às ou Pronto às, consoante o que seleccionou.  
Além disso, a hora está iluminada em destaque.

- Com as teclas de setas selecione a hora de início ou a hora de fim pretendida e, em seguida, pressione **OK** para confirmar.

No visor aparece Início às e a tecla acende.

O processo de grelhar inicia no momento pré-selecionado.

No final do processo soa um sinal sonoro.

### Combinar Grill com micro-ondas

Este modo de funcionamento é adequado para gratinar e alourar. O micro-ondas cozinha, o grill aloura.

O Grill pode ser combinado com 3 níveis diferentes de potência de micro-ondas e, de facto: 150, 300 e 450 watts. Durante o funcionamento não é possível qualquer mudança entre estes 3 níveis de combinação sem interromper o processo.

As combinações e situam-se diretamente no painel de comandos, a combinação encontra-se por baixo de .

- Selecione a combinação pretendida pressionando a tecla , ou , se pretende seleccionar .

A tecla correspondente no painel de comandos acende-se a cor de laranja.

Surge no visor Tempo func. e 00:00 min..

- Através das teclas de setas ajuste o tempo de confeção pretendido e confirme a seleção com **OK**.

- Pressione a tecla start.

O processo de confeção está em curso. No final do processo soa um sinal sonoro.

### Alterar o tempo

O tempo pode ser alterado durante o funcionamento.

- Pressione uma tecla de seta.

O processo é interrompido.

- Altere o tempo através das teclas de setas.

- Continue o processo pressionando a tecla start.

### Selecionar hora de início ou hora de fim

O tempo de confeitura pode decorrer num momento pré-selecionado e terminar após a duração definida.

- Selecione o modo de funcionamento de combinação pretendido.

A tecla correspondente no painel de comandos acende-se a cor de laranja.

Surge no visor Tempo func. e 00:00 min..

- Através das teclas de setas ajuste o tempo de confeitura pretendido e confirme a seleção com *OK*.

- Pressione de seguida a tecla .

Surge no visor Tempo func. e a duração definida para o processo de grelhar.

- Com as teclas de setas selecione entre as opções Início às e Pronto às.

Com Início às, determina a hora à qual o processo deve iniciar.  
Com Pronto às, determina a hora à qual o processo deve terminar.

Em alternativa pode seleccionar neste ponto também Tempo curto se pretende iniciar um tempo curto adicionalmente ao processo de confeitura para um processo em separado.

- Confirme a seleção com *OK*.

Surge no visor Início às ou Pronto às, consoante o que seleccionou.

Além disso, a hora está iluminada em destaque.

- Com as teclas de setas selecione a hora de início ou a hora de fim pretendida e, em seguida, pressione *OK* para confirmar.


No visor aparece Início às e acende a tecla do modo de funcionamento selecionado.

O processo de confeitura inicia no momento pré-selecionado.


No final do processo soa um sinal sonoro.

# Prato Gourmet

## Indicações de utilização

 Risco de queimaduras devido a louça quente.  
O prato Gourmet fica muito quente. Por isso, segure no prato quente apenas com luvas de cozinha. Para pouso utilize uma base resistente à temperatura.


## Antes da primeira utilização

Antes da primeira utilização encha o prato com 400 ml de água e junte 3 a 4 colheres de vinagre ou sumo de limão, selecione 450 W + Grill  deixe aquecer durante 5 minutos.

O revestimento do prato Gourmet contribui para que os alimentos se soltem facilmente do prato e para uma limpeza fácil.


O revestimento é sensível a riscos e cortes.  
A utilização de objetos metálicos ou afiados danificam o revestimento. Por este motivo, não deve cortar os alimentos diretamente sobre o prato. Utilize para mexer ou virar os alimentos talheres de madeira ou em material sintético.


## Alourar/Tostar

 Perigo de incêndio devido a sobreaquecimento.  
Os óleos e as gorduras podem inflamar-se caso sejam sobreaquecidos. Quando estiver a cozinhar com gorduras ou óleos mantenha o prato gourmet sempre sob vigilância.

- Use pouca gordura ou óleo para cozinhar. Graças ao revestimento antiaderente pode preparar refeições de baixo teor calórico.
- Prepare os alimentos de modo que possam ser colocados de imediato no prato quente após o aquecimento.
- Coloque o prato Gourmet diretamente sobre o prato rotativo.

As faíscas podem danificar o prato e o interior do forno.  
Não coloque o prato sobre a grelha e verifique se está a, pelo menos, 2 cm de distância da parede do interior do forno, para que não haja formação de faíscas.

- Aqueça o prato a 450 W + Grill  durante, no máx., 5 minutos.


 Danos devido a sobreaquecimento.  
Não sobreaquecer o prato vazio. O revestimento ficaria danificado. Por isso, não coloque o prato por baixo da grelha durante o processo de grelhar para aparar a gordura.







Se utilizar óleo para assar pode aquecer o óleo juntamente com o prato ou juntar ao prato depois de quente.  
A manteiga deve ser colocada só depois de o prato estar quente, porque a manteiga é mais sensível à temperatura do que o óleo e ficaria muito escura. Deve secar sempre muito bem a carne, as aves, o peixe e os legumes antes de os colocar no prato Gourmet.

Os ovos podem rebentar.  
Não utilize o prato Gourmet para cozinhar ou aquecer ovos cozidos previamente.



## Exemplos de aplicação

Colocar o prato Gourmet sobre a base rotativa e aquecê-lo a 450 W + Grill  durante 5 minutos.

- Filetes de peixe (ultracongelados), 150 g + 2 c. de sopa de azeite , cada lado 3 – 4 Min.
- Hambúrguer, 2 unidades + 2 c. de sopa de azeite , cada lado 3 – 4 Min.
- Croquetes (ultracongelados), 10 - 12 unidades + 2 c. de sopa de azeite , 6 a 8 min., virar de vez em quando
- Bifes do lombo, aprox. 200 g , aprox. 5 min. de cada lado (dependendo do grau de cozedura)
- Pizza (ultracongelada), 300 g, , 7 – 9 Min.
- Pizza, fresca, sem pré-aquecimento , aprox. 15 Min. (dependendo do recheio)

## Receitas

Os tempos de preparação indicados são tempos totais que correspondem ao tempo de preparação mais o tempo de confeção. O tempo de repouso ou para marinar os alimentos são indicados à parte.

## Tosta Mista (3 doses)

Tempo de preparação: 10 – 15 minutos

### Ingredientes

6 fatias de pão de forma  
30 g de manteiga derretida  
75 g de queijo Emmental, ralado  
3 fatias de fiambre

### Preparação

Barrar as fatias de pão com manteiga. Colocar uma fatia de queijo e uma fatia de fiambre em cada uma das três fatias de pão de forma. Colocar as três fatias de tostas com a parte barrada com manteiga sobre o fiambre. Colocar as tostas no prato Gourmet que foi pré-aquecido a 450 W + Grill durante aprox. 5 minutos. Colocar sobre o prato rotativo, deixar alourar selecionando 450 W + Grill durante aprox. 3 minutos para cada lado. Um recheio diferente pode ser composto por atum e rodelas de cebola ou fatias de ananás, queijo e presunto.

## Prato Gourmet

---

### Prato de legumes (3 doses)

Tempo de preparação: 25 – 35 minutos

#### Ingredientes

2 cebolas  
2 c. de sopa de azeite  
100 g de cogumelos ostra ou champignons, lavados  
150 g de cenouras pequenas (ultracongeladas) ou cortadas às rodelas  
100 g de pedacinhos de brócolos  
1 pimento encarnado ou 100 g de tiras de pimento encarnado (ultracongelado)  
1 tomate  
Sal, pimenta  
30 g de parmesão ralado

#### Preparação

Cortar as cebolas às rodelas finas, cortar os pimentos ao meio e depois em quatro, limpar o interior e cortar às tiras. Cortar tomate em cubos. Colocar o prato Gourmet sobre o prato rotativo e aquecer selecionando 450 W + Grill durante aprox. 5 minutos. Juntar azeite e anéis de cebola. Colocar sobre o prato rotativo, deixar alourar selecionando 450 W + Grill durante aprox. 2 minutos para cada lado. Juntar os cogumelos, as cenouras, os brócolos, os pimentos às tiras, os tomates aos cubos e os condimentos. Cozinhar aprox. 6 minutos com 450 W + Grill. Sirva polvilhado com queijo parmesão.

### Lombo de porco «Lukullus» (2 doses)

Tempo de preparação: 15 – 20 minutos

#### Ingredientes

1 lombo de porco (aprox. 400 g)  
4 fatias de bacon  
Sal, pimenta  
10 g de manteiga  
200 g de cogumelos às rodelas  
200 ml de natas  
2 c. de sopa de conhaque

#### Preparação

Cortar o lombo de porco em quatro fatias. Condimentar cada fatia com sal e pimenta, envolver numa tira de bacon e fixar com um palito. Colocar o prato Gourmet sobre o prato rotativo e aquecer selecionando 450 W + Grill durante aprox. 5 minutos. Inserir a manteiga, colocar as fatias. Colocar sobre o prato rotativo, deixar alourar selecionando 450 W + Grill durante aprox. 3 minutos para cada lado. Retirar a carne, tapar e manter quente. Juntar os cogumelos, as natas e o conhaque ao molho, selecionar a temperatura máxima e aprox. 4 minutos de tempo. Servir para a carne.

### Lombo de porco «picante»

Tempo de preparação: 10 – 12 minutos

#### Preparação

Cortar 1 lombo de porco em 4 fatias. Cozinhar quatro fatias de lombo de porco no prato Gourmet pré-aquecido, selecionando 450 W + Grill e 4 minutos de tempo. Juntar depois 50 ml de vinho branco, 125 ml de natas, 2 c. de sopa de farinha e 150 g de queijo Roquefort, mexer e cozinhar durante mais 3 minutos.

### Cubos de frango picante (3 doses)

Tempo de preparação: 25 – 35 minutos

#### Ingredientes

600 g de peito de frango ou peru  
2 c. de sopa de azeite  
2 c. de sopa de vinho branco  
2 c. de sopa de sumo de maçã  
1 c. de sopa de sumo de limão  
Sal, pimenta preta  
1/2 c. de chá de caril em pó  
1 pitada de rosmaninho, moído  
1 c. de chá de gengibre, moído  
1 pitada de pimenta de Caiena  
1/2 c. de chá de Tabasco  
20 g de manteiga

#### Preparação

Cortar o lombo em cubos com aprox. 2 x 2 cm. Misturar os restantes condimentos, exceto a manteiga e regar os cubos. Misturar e deixar repousar aprox. 30 minutos. Colocar o prato Gourmet sobre a base rotativa. Aquecer aprox. 5 minutos com 450 W + Grill. Juntar a manteiga e depois os cubos de carne escorridos. Colocar o prato sobre a base rotativa e cozinhar a 450 W + Grill durante aproximadamente 4 minutos, virar e continuar o processo durante mais 4 minutos. Se houver muita formação de molho e por isso a carne fica só levemente acastanhada, retire eventualmente um pouco de molho.

### Filetes de salmão «ao natural» (2 doses)

Tempo de preparação: 5 – 10 minutos

#### Ingredientes

2 filetes de salmão (com 150g)  
1 c. de sopa de sumo de limão  
Sal, Pimenta branca



#### Preparação



Salpicar os filetes com o sumo de limão e deixar 10 minutos em repouso. Colocar o prato Gourmet sobre o prato rotativo e aquecer selecionando 450 W + Grill durante aprox. 5 minutos. Secar os filetes condimentados e coloca-los sobre o prato Gourmet pressionando-os levemente. Colocar sobre o prato rotativo, deixar alourar selecionando 450 W + Grill durante aprox. 1 1/2 - 2 minutos para cada lado. Servir os filetes acompanhados com arroz, molho holandês ou manteiga derretida e uma folha de salada fresca.


## Funcionamento – Programas automáticos

Todos os programas automáticos dependem do peso.

Pode inserir o peso dos alimentos em gramas (g), libras (lb) ou libras/onças (lb/oz) (consulte o capítulo «Regulações», secção «Alterar regulações»).

- Cozinhar 
- Descongelar
- Aquecer
- Pipocas 


Os programas de confeção e o programa de pipocas são acedidos através das teclas sensoras  ou .

Os programas automáticos das categorias Descongelar e Aquecer são acedidos através da tecla sensora  e podem então ser seleccionados com as teclas de setas.

### Utilizar programas automáticos

- Selecione o programa automático pretendido e confirme com *OK*.
- Introduza o peso do alimento e confirme com *OK*.
- Com as teclas de setas selecione entre as opções Iniciar de imediato, Início às e Pronto às.
- Siga as indicações no visor, como por exemplo Virar o alimento ou Remover os alimentos.
- Preste atenção ao tempo em relação à temperatura ambiente (tempo de compensação), para que o calor se distribua uniformemente nos alimentos.

### Cozinhar

 Danos devido a plástico sensível ao calor.

O material da tampa de protecção suporta, normalmente, temperaturas até 110 °C (consulte as indicações do fabricante). A temperaturas mais elevadas, o plástico pode deformar-se e ficar agarrado aos alimentos.

Utilize uma tampa de protecção somente para o simples funcionamento isolado do micro-ondas.

Nunca utilize uma tampa quando o Grill estiver ligado, ou seja nos programas assinalados com \*.

- Bacon
  - Batatas
  - Pedacos de frango \*
  - Frango em molho
  - Filetes de peixe
  - Filetes peixe em molho
  - Batatas congeladas \*
  - Sopa
  - Legumes
  - Gratinado ultra-congel. \*
  - Pizza fina \*
  - Pizza alta \*
  - Alim. pré-coz. cong.
  - Legumes ultra-congel.
  - Sobremesa de frutas
  - Gratinados \*
  - Frango assado \*
  - Peixe gratinado \*
  - Peixe grelhado \*
  - Espetadas \*
  - Carne em molho
  - Arroz
  - Ensopado
- \* às vezes com conexão do grill

## Descongelar

Existem 13 programas disponíveis para a descongelação de diferentes grupos de alimentos. O tempo de compensação é de aproximadamente 10 minutos para cada um.

- Pão
- Bolos
- Coxas de frango
- Pratos combinados
- Filetes de peixe
- Frutas
- Carne
- Carne picada
- Aves
- Sopa
- Carne em fatias
- Legumes
- Peixe

## Aquecer

Existem 8 programas automáticos disponíveis para o aquecimento de diferentes grupos de alimentos. O tempo de compensação é de aproximadamente 2 minutos para cada um.

- Gratinados
- Frango em molho
- Pratos combinados
- Filetes peixe em molho
- Sopa
- Carne em molho
- Ensopado
- Legumes

## Pipocas

Este programa automático é adequado para a preparação de pipocas de micro-ondas.

As pipocas de micro-ondas são comercializadas em diferentes embalagens. Este programa está definido para uma embala-

gem com aprox. 100 g. A indicação de tempo pode ser alterada dentro de um determinado intervalo, no caso de embalagens diferentes (consulte o capítulo «Regulações», secção «Alterar regulações»).

Mas a indicação de tempo para o programa a decorrer não pode, contudo, ser alterada.


O programa não é adequado para fazer pipocas com milho para pipocas ou com grãos de milho.

Utilize este programa automático somente para fazer pipocas que tenham indicação explícita na embalagem que são próprias para serem preparadas no micro-ondas.

- Coloque a embalagem de acordo com as indicações mencionadas sobre o prato rotativo.

Se o saco tocar na parede interna e ficar preso, pode ocorrer acumulação de calor.


Assegure-se de que o saco pode inflar sem obstáculos.

- Toque em .

Após um curto período de tempo, o programa inicia. Começa de imediato se pressionar a tecla start.

Rapidamente irá ouvir os primeiros grãos de milho a estalarem.

- Pare o programa antes do final do tempo, quando os ruídos estaladiços se tornarem cada vez mais raros. No entanto, verifique as indicações mencionadas na embalagem.

 Risco de queimaduras devido a saco quente.

O saco está muito quente.

Remova-o, por isso, com cuidado.

## Receitas – Programas automáticos

Aqui são adicionadas algumas propostas de receitas para os programas automáticos da categoria «Cozinhar **Auto**», que pode completar ou variar.

Se as indicações de peso para os respetivos programas forem excedidas, o alimento poderá não cozinhar suficientemente.

Respeite as indicações de peso.

### Legumes

#### Preparação

Coloque os legumes lavados e preparados num recipiente. De acordo com a frescura e teor de humidade junte 3–4 colheres de sopa de água e um pouco de sal ou outro tempero. Insira o peso incluindo a água e cozinhe num recipiente tapado. Após cerca de metade do tempo de confeção soa um sinal a lembrar que deve virar ou mexer o alimento.

Ao preparar legumes com molho deve seleccionar o peso incluindo os restantes ingredientes. Por favor, respeite o peso máximo.

### Cenouras em natas e cerefólio (2 doses)

Tempo de preparação: 25–35 minutos

#### Ingredientes

350 g de cenouras, lavadas  
5 g de manteiga  
50 ml de caldo de legumes (instantâneo)  
75 g de crème fraîche  
1 c. de sopa de vinho branco  
Sal, pimenta  
1 pitada de açúcar  
1/2 c. de chá de mostarda  
1–2 c. de sopa de cerefólio, fresco, picado ou  
1 c. de sopa de cerefólio, seco e picado  
Aprox. 1 c. de sopa de maisena

#### Preparação

Cortar as cenouras em tiras (espessura aprox. 3–4 mm) ou às rodelas (3–4 mm). Misturar a manteiga, o caldo, o crème fraîche e os restantes ingredientes e colocar tudo num recipiente juntamente com as cenouras. Cozinhar tapado, mexer aquando do sinal sonoro do aparelho.

Regulação: **Auto** Legumes

Peso: 525 g

Nível: prato rotativo

### Batatas

Com este programa, pode cozinhar todo o tipo de batatas.

#### Preparação

Insira o peso das batatas e do líquido. Colocar as batatas para cozer num recipiente, juntar um pouco de sal e cozinhar tapado.

No caso de cozer as batatas com a casca, junte 1 colher de sopa de água por batata. Pique a pele das batatas com um garfo ou um palito e cozinhe tapado.

### Batatas douradas (3 doses)

Tempo de preparação: 25–35 minutos

#### Ingredientes

500 g de batatas descascadas  
1 cebola, picada finamente  
10 g de manteiga  
1–2 c. de sopa de caril em pó  
250 ml de caldo de legumes (instantâneo)  
50 ml de natas  
125 g de ervilhas (ultracongeladas)  
Sal, pimenta

#### Preparação

Cortar as batatas em cubos grandes (aprox. 3 x 3 cm) ou utilizar batatas pequenas. Juntar todos os ingredientes num recipiente suficientemente grande e misturar. Cozinhar tapado e após o sinal sonoro do aparelho mexer tudo muito bem e continuar a cozinhar.

Regulação: **Auto** Batatas

Peso: 800 g

Nível: prato rotativo

### Arroz

Através deste programa pode cozinhar arroz no micro-ondas.

### Preparação

Insira o peso do arroz seco.

Verter água a ferver sobre o arroz seco, na proporção de 1 parte de arroz para 2 partes de água.

Cozinhe o arroz tapado.

### Gratinado de legumes (4 doses)

Tempo de preparação: aprox. 40 minutos

### Ingredientes

400 g de couve-flor ou brócolos

400 g de cenouras

### Para o molho de queijo

20 g de margarina

20 g de farinha

300 ml de caldo de legumes (instantâneo)

200 ml de leite

100 g de queijo Emmental fundido, ralado

50 g de queijo Gouda, ralado

Pimenta, sal, noz-moscada,

1 c. de sopa de salsa, picada

### Preparação

Cortar a couve-flor ou os brócolos em pedacinhos, e as cenouras às rodela finas (3 mm). Deitar numa assadeira (aprox. 24 cm de diâmetro) e misturar. Aquecer a margarina, juntar a farinha, e continuar a mexer juntando o caldo e o leite. Juntar o queijo Emmental e deixar cozinhar lentamente até o queijo se fundir. Temperar com sal, pimenta e noz-moscada e juntar a salsa. Deitar o molho sobre os legumes e polvilhar com o queijo Gouda, cozinhar destapado.

Regulação:  Gratinados

Peso: 1.500 g

Nível: prato rotativo

### Gratinado de batatas e queijo (4 doses)

Tempo de preparação: 45 minutos

### Ingredientes

Para o gratinado

600 g de batatas, farinhentas

75 g de queijo Gouda, ralado

Para a cobertura

250 g de natas

Sal, pimenta preta, noz-moscada

Manteiga

Para polvilhar

75 g de queijo Gouda, ralado

Para a forma

1 dente de alho

### Acessórios

Assadeira, adequada para micro-ondas, resistente a temperaturas, Ø 26 cm

### Preparação

Esfregar alho na assadeira.

Para a cobertura, misturar as natas, o sal, a pimenta e a noz-moscada.

Descascar as batatas, cortar em rodela finas de 3–4 mm. Misturar as batatas com o queijo Gouda e a cobertura e colocar tudo na assadeira.

Polvilhar com o queijo Gouda e levar ao forno sem tapan.

Regulação:  Gratinados

Peso: 1000 g

Nível: prato rotativo

## Receitas – Programas automáticos

---

### Espetadas de lombo (8 espetadas)

Tempo de preparação: 25–35 minutos + 1 hora de tempo de repouso

#### Ingredientes

1 lombo de porco, aprox. 300 g  
1 pimento vermelho  
2 cebolas

#### Para marinar

8 c. de sopa de óleo alimentar  
Pimenta, sal, colorau doce, malagueta em pó  
8 espetos de madeira

#### Preparação

Cortar o lombo de porco em 16 pedaços. Lavar o pimento e cortar em pedaços pequenos. Cortar as cebolas em oito. Inserir nas espetadas alternadamente carne, pimento e cebola. Para a marinada misturar bem todos os ingredientes e pincelar as espetadas. Deixar em repouso durante cerca de uma hora. Colocar as espetadas sobre a grelha e inserir juntamente com o tabuleiro resistente ao calor, adequado para micro-ondas. Após cerca de metade do tempo para grelhar (ao sinal), vire as espetadas.

Regulação:  Espetadas

Peso: cada espeto com aprox. 100 g

Nível: grelha e forma no prato rotativo

### Espetadas de frango (8 espetos)

Tempo de preparação: 25–35 minutos + 1 hora de tempo de repouso

#### Ingredientes

4 pedaços de peito de frango com aprox. 120 g  
4 fatias de ananás (lata)  
16 metades de alperces (lata)

#### Para marinar

4 c. de sopa de óleo alimentar  
4 c. de sopa de óleo de sésamo  
Pimenta, sal  
 $\frac{1}{2}$  c. de chá de colorau, picante  
 $\frac{1}{2}$  c. de chá de caril em pó  
Um pouco de malagueta em pó  
Conforme a preferência, gengibre, triturado ou coentros, moídos

8 espetos de madeira

#### Preparação

Cortar cada peito de frango em 4 pedaços. Cortar o ananás em quartos. Escorrer bem as metades dos alperces. Para a marinada, misturar todos os ingredientes.

Inserir nos espetos de madeira alternadamente os pedaços de frango, ananás e alperces, pincelar com a marinada e deixar cerca de 1 hora em repouso. Colocar as espetadas sobre a grelha e inserir juntamente com o tabuleiro resistente ao calor, adequado para micro-ondas. Após cerca de metade do tempo de confeção (ao sinal) vire as espetadas.

Regulação:  Espetadas

Peso: cada espeto com aprox. 100 g

Nível: grelha e forma no prato rotativo



### Pernas de frango

#### Preparação

Como de costume, pincelar as pernas de frango com manteiga ou óleo e temperar. Colocar sobre a grelha e inserir juntamente com o tabuleiro resistente ao calor, adequado para micro-ondas. Após cerca de metade do tempo de confeitura (ao sinal) virar as pernas de frango e acabar de cozinhar.

Regulação:  Pedações de frango

### Frango grelhado

#### Preparação

Cortar o frango ao meio. Como de costume, pincelar com manteiga ou azeite e temperar. Colocar as metades sobre a grelha com a parte cortada voltada para cima e inserir juntamente com o tabuleiro resistente ao calor, adequado para micro-ondas. Após cerca de metade do tempo de confeitura (ao sinal) virar as metades de frango e acabar de cozinhar.

Regulação:  Frango assado

### Para grelhar aves

#### Preparação

Para obter uma cor rosada ao grelhar aves recomendamos juntar uma mistura de colorau e caril. A par do sabor a pele fica com uma tonalidade castanha dourado, apelativa, devido aos temperos.

### Caril de peixe (4 doses)

Tempo de preparação: 35–45 minutos

#### Ingredientes

300 g de pedaços de ananás  
1 pimento vermelho  
1 banana pequena  
500 g de filetes de cantarilho  
3 c. de sopa de sumo de limão  
30 g de manteiga  
100 ml de vinho branco  
100 ml de sumo de ananás  
Sal, açúcar, malagueta  
2 c. de sopa de maisena

#### Preparação

Cortar os filetes de peixe aos cubos, colocar num recipiente e salpicar com o sumo de limão. Corte os pimentos em quartos, retire-lhes as partes brancas e as sementes, e corte em tiras bem finas. Descascar as bananas e cortar às rodelas. Juntar o pimento e o ananás ao peixe e misturar tudo. Juntar a manteiga. Misturar o vinho, o sumo, os condimentos e a maisena e juntar ao peixe. Misturar tudo bem e cozinhar tapado.

Regulação:  Filetes peixe em molho

Peso: aprox. 1.200 g

Nível: prato rotativo

## Receitas – Programas automáticos

---

### Peixe com crosta (2 doses)

Tempo de preparação: 25–35 minutos

#### Ingredientes

400 g de filetes de cantarilho  
3 c. de sopa de sumo de limão  
Sal, pimenta branca  
50 g de manteiga  
2 c. de chá de mostarda  
1 cebola, picada finamente  
40 g de queijo Gouda, ralado  
20 g de pão ralado  
2 c. de sopa de endro, picado

#### Preparação

Salpicar os filetes de peixe com o sumo de limão e deixar 10 minutos em repouso. Untar uma forma retangular com um pouco de manteiga. Secar um pouco o peixe, temperar com sal e pimenta e colocar na forma. Misturar a manteiga derretida (450 W, 40–50 se) com a mostarda, a cebola, o queijo Gouda, o pão ralado e o endro e pincelar o peixe. Alourar.

Regulação:  Peixe gratinado

Peso: aprox. 600 g

Nível: prato rotativo

### Gratinado de cantarilho e tomate (4 doses)

Tempo de preparação: 35–45 minutos

#### Ingredientes

500 g de filetes de cantarilho  
2 c. de sopa de sumo de limão  
500 g de tomate  
Sal de ervas e especiarias  
2 c. de chá de orégãos, picados  
150 g de queijo Gouda, ralado

#### Preparação

Cortar os filetes em pedaços, salpicar com o sumo de limão e deixar aprox. 10 minutos em repouso. Cortar o tomate em cubos e colocar numa assadeira com o peixe e metade do queijo. Temperar e mexer bem com sal de especiarias e orégãos. Polvilhar com o resto do queijo e levar ao forno sem tapan.

Regulação:  Peixe gratinado

Peso: aprox. 1.150 g

Nível: prato rotativo

### Trutas grelhadas (4 doses)

Tempo de preparação: 25–30 minutos

#### Ingredientes

4 trutas com 250 g  
4–8 c. de sopa de salsa picada  
Sal, pimenta, sumo de limão  
Flocos de manteiga

#### Preparação

Lavar as trutas, temperar por dentro e por fora e rechear com as ervas. Colocar as trutas sobre a grelha ligeiramente untada, pincelar com manteiga amolecida e levar ao forno juntamente com o tabuleiro resistente ao calor, adequado para micro-ondas.

Regulação:  Peixe grelhado

Peso: aprox. 1.000 g

Nível: grelha e forma no prato rotativo

### Bacon

Com este programa pode preparar bacon estaladiço no aparelho de micro-ondas.

#### Preparação

Colocar uma folha de papel de cozinha sobre um prato adequado para micro-ondas.

Colocar o bacon sobre o papel e cobrir com outra folha de papel de cozinha. Aceder ao programa **Bacon**, inserir o número de fatias e iniciar o programa.

### Peito de frango com mostarda (4 doses)

Tempo de preparação: 30 minutos

#### Ingredientes

250 g de crème fraîche  
1 dente de alho, esmagado  
4 c. de sopa de mostarda, doce  
1½ c. de chá de sal  
½ c. de chá de salva  
4 bifes de peito de frango (cerca de 200 g), prontos a cozinhar

#### Acessórios

Assadeira, adequada para micro-ondas

#### Preparação

Para o molho, misturar crème fraîche, o alho, a mostarda, o sal e a salva.

Colocar os bifes de peito de frango na assadeira e distribuir o molho por cima deles. Depois de tapado iniciar o programa.

De acordo com a instrução no visor Virar o alimento virar os bifes de peito de frango e regar com molho. Continuar a cozinhar tapado.

Regulação:  Frango em molho

Peso: 1100 g

Nível: prato rotativo

#### Dica

Em alternativa, pode utilizar mostarda em grão.

## Receitas – Programas automáticos

---

### Minestrone (4 doses)

Tempo de preparação: 40 minutos

#### Ingredientes

50 g de toucinho  
1 cebola  
150 g de aipo  
2 tomates  
150 g de cenouras  
100 g de feijão, verde, ultracongelado  
100 g de ervilhas, ultracongeladas  
50 g de massa (massa búzios)  
1 c. de sopa de mistura de ervas italianas, ultracongelada  
100 ml de caldo de legumes  
100 g de queijo duro (parmesão), em pedaços

#### Acessórios

Recipiente de vidro com tampa, adequado para micro-ondas

#### Preparação

Cortar o toucinho e a cebola em cubos. Cortar o aipo e os tomates em cubos. Cortar as cenouras às rodelas. Colocar tudo num recipiente de vidro.

Juntar o feijão, as ervilhas, a massa e as ervas com o caldo e mexa. Depois de tapado iniciar o programa.

Mexer a sopa de vez em quando e continuar a cozinhar tapado.

Ralar o parmesão e polvilhar sobre a sopa.

Regulação:  Sopa

Peso: 1000 g

Nível: prato rotativo

#### Dica

Também pode utilizar 150 g de batatas em cubos em vez da massa.

### Ensopado de couve branca (4 doses)

Tempo de preparação: 45 minutos

#### Ingredientes

200 g de carne picada, de vaca  
 $\frac{1}{2}$  c. de chá de sal  
 $\frac{1}{2}$  c. de chá de colorau, doce  
Pimenta  
1 cebola  
250 g de batatas  
100 g de alho-francês  
250 g de couve branca  
250 g de beterraba  
250 ml de caldo de carne  
 $1\frac{1}{2}$  c. de chá de sal  
2 c. de sopa de vinagre de vinho tinto  
150 g de crème fraîche  
1 c. de sopa de salsa, picada

#### Acessórios

Taça, adequada para micro-ondas

#### Preparação

Amassar a carne picada com o sal, o colorau e a pimenta. Formar pequenas almôndegas e colocá-las na taça.

Cortar a cebola e as batatas aos cubos. Cortar o alho-francês às rodelas. Cortar a couve branca. Ralar a beterraba.

Colocar uma camada de legumes por cima das almôndegas. Adicionar o caldo de vaca e o sal. Cozinhar tapado conforme o programa.

Incorporar o crème fraîche e a salsa. Temperar com vinagre de vinho tinto.

Regulação:  Ensopado

Peso: 1600 g

Nível: prato rotativo

### Königsberger Klopse (almôndegas alemãs) (4 doses)

Tempo de preparação: 30 minutos

#### Para as almôndegas

40 g de pão ralado  
110 ml de água  
1 cebola, picada finamente  
250 g de carne picada, de porco  
250 g de carne picada, de vaca  
1 ovo, tamanho M  
1 c. de chá de sal  
Pimenta

#### Para o molho

40 g de manteiga, amolecida  
40 g de farinha de trigo, tipo 405  
500 ml de caldo de carne, frio  
2 c. de sopa de natas  
1 c. de sopa de alcaparras  
1 c. de chá de limão

#### Acessórios

Assadeira, adequada para micro-ondas

#### Preparação

Misturar o pão ralado com a água e mexer.

Adicionar as cebolas e a carne picada ao pão ralado. Amassar com o ovo, o sal e a pimenta, formando uma massa de carne. Formar 8 almôndegas e colocá-las na assadeira.

Misturar a manteiga e a farinha e adicionar às almôndegas em pequenas porções.

Adicionar o caldo de carne. Cozinhar tapado conforme o programa.

Mexer o molho com cautela até ficar sem grumos aquando do sinal sonoro. Temperar com as natas, as alcaparras e o limão e continuar a cozinhar.

Regulação:  Carne em molho

Peso: 1400 g

Nível: prato rotativo

### Pizza ultracongelada

Com os programas Pizza fina e Pizza alta pode cozer pizza congelada pré-preparada.

O programa Pizza fina é adequado para pizzas pré-cozidas, finas, o programa Pizza alta é adequado para pizzas mais grossas, cuja massa deve ainda levedar no interior do forno.

Selecionar o programa adequado consoante a pizza.

### Filetes de peixe

Temperar a gosto os filetes de peixe prontos a cozinhar, colocar numa assadeira adequada para micro-ondas, cobrir com película para micro-ondas ou uma tampa adequada para micro-ondas, inserir o peso e cozinhar tapado.

### Compota de frutos de baga (4 doses)

Tempo de preparação: 15–20 minutos

#### Ingredientes

400 g de frutos de baga diversos (p. ex. morangos, framboesas), frescos ou congelados  
50 ml de calda de morangos  
1–2 c. de sopa de maisena  
20 ml de licor de groselha

#### Preparação

Colocar os frutos de baga com 100 ml de água e a calda de morangos numa tampa.

Mexer a maisena com 2 c. de sopa de água e o licor, juntar aos frutos de baga e cozinhar conforme o programa.

Regulação:  Sobremesa de frutas

Peso: 500 g

Nível: prato rotativo


#### Dica

Fica ótimo com molho de baunilha ou gelado de baunilha.

## Aquecer

Para aquecer alimentos selecione a seguinte potência de micro-ondas:


Bebidas	900 watts
Alimentos	600 watts
Comida para bebés, comida para crianças	450 watts

 Risco de queimaduras devido a comida muito quente.

A comida para bebés e crianças não deve aquecer em demasia.


Aqueça, por isso, só durante 1/2 até 1 minuto com 450 watts.

### Recomendações para aquecer

 Risco de explosão devido a acumulação de pressão.

Em recipientes ou garrafas fechadas, forma-se uma pressão durante o aquecimento e aqueles podem rebentar.

Nunca aqueça alimentos ou líquidos em recipientes fechados, tais como frascos de comida para bebé. Abra, primeiro, o recipiente. Retire a tampa e a tetina no caso dos biberões.

 Risco de ferimentos devido a alimentos/líquidos derramados.

Ao cozinhar, em especial ao aquecer líquidos com micro-ondas, pode acontecer que a temperatura de ebulição seja alcançada mas as típicas bolhas de vapor não se formem. O líquido não ferve de forma uniforme. Este chamado atraso do ponto de ebulição pode originar que, ao retirar o recipiente ou em caso de impacto, se formem subitamente bolhas de vapor e, por conseguinte, a ebulição explosiva repentina. A formação das bolhas de vapor pode ser tão forte que a porta do aparelho pode abrir automaticamente.

Evite um atraso do ponto de ebulição, mexendo o líquido antes de aquecer. Espere, pelo menos, 20 segundos após o aquecimento, antes de colocar o recipiente no interior do forno. Durante o aquecimento pode também colocar uma vareta de vidro ou algo similar, dentro do recipiente.

Os ovos podem rebentar.

Não aqueça no micro-ondas ovos cozidos mesmo que já não tenham a casca.

Certifique-se de que os alimentos são sempre suficientemente aquecidos.

Caso tenha dúvidas se os alimentos ficaram suficientemente aquecidos, reajuste um pouco mais de tempo.

Mexer ou virar de vez em quando as quantidades grandes de alimentos durante o aquecimento. Mexer a partir das camadas exteriores em direção ao centro porque os rebordos aquecem mais rapidamente.

## Após aquecer

Cautela ao retirar a louça. Pode estar quente.

As micro-ondas não aquecem a louça (exceção: faiança refratária) mas o seu aquecimento é provocado pela transmissão de calor dos alimentos.

Deixe o alimento em repouso à temperatura ambiente durante alguns minutos após ser aquecido para que o calor se distribua uniformemente dentro do alimento. As temperaturas equilibram-se.



Risco de queimaduras devido a alimentos muito quentes.

Os alimentos podem estar muito quentes após serem aquecidos.

Após o aquecimento deve mexer ou agitar os alimentos, em especial a comida para bebés e crianças e verificar a temperatura de consumo.

# Cozinhar

Coloque o alimento num recipiente adequado para o micro-ondas e tape-o.


Para cozinhar é conveniente selecionar primeiro uma potência de 900 watts até levantar fervura e para continuar o processo selecione depois 450 watts.

Para cozinhar **arroz doce** e **sêmola**, selecione primeiro 900 watts e depois 150 watts.

## Recomendações para cozinhar

Os tempos de confeção para legumes dependem da qualidade. Legumes frescos contêm mais água e, por isso, cozinham-se mais rapidamente. No caso de legumes armazenados junte um pouco de água.


Alimentos que estiveram no frigorífico necessitam de um tempo mais longo para cozinhar do que alimentos que estejam à temperatura ambiente.

 Perigo para a saúde devido tempo de confeção demasiado curto.

Principalmente os alimentos que se deterioram com facilidade como, p. ex., o peixe, devem ser cozinhados durante tempo suficiente.


Preste impreterivelmente atenção ao tempo de confeção indicado ao cozinhar este tipo de alimentos.

No caso de **alimentos com pele rija ou casca** como, p. ex., tomates, salsichas, batatas e beringelas, deve picar a pele ou a casca várias vezes para que o vapor formado possa sair e os alimentos não rebentem.

 Risco de ferimentos devido a ovos com casca.

Se cozer ovos com casca, estes podem partir mesmo após serem retirados do interior do aparelho.

Ovos com a casca só podem ser cozidos no micro-ondas em recipiente especial.

 Risco de queimaduras devido a ovos sem casca.

Se aquecer ovos sem a casca, após a cozedura a gema pode rebentar com elevada pressão.

Os ovos sem casca podem ser cozidos se picar a pele da gema várias vezes.


## Depois de cozinhar

Cuidado ao manusear os recipientes!  
Pode estar muito quente.

As micro-ondas não aquecem o recipiente (exceção: o barro) mas, o seu aquecimento é provocado pela transmissão de calor dos alimentos.

Deixe o alimento em repouso à temperatura ambiente durante alguns minutos após a cozedura para que o calor se distribua uniformemente. As temperaturas equilibram-se.




 Perigo para a saúde devido a re-congelação.

Os alimentos que foram descongelados perdem valor nutricional e ficam deteriorados se voltarem a ser congelados.

Os alimentos que foram descongelados não devem voltar a ser congelados. Consuma-os tão rápido quanto possível. Estes alimentos descongelados depois de cozinhados podem voltar a ser congelados.

- 80 watts  
para descongelar alimentos muito sensíveis como, por exemplo, natas, manteiga, tartes de manteiga ou natas, queijo.
- 150 watts  
para descongelar outros alimentos.

Retire o alimento congelado da embalagem e coloque-o num recipiente adequado para o micro-ondas e descongele destapado. Após decorrer metade do tempo de descongelação deve virar, cortar ou mexer os alimentos.

 Perigo para a saúde devido a risco de salmonelas.

Ao descongelar aves deve existir o máximo de limpeza.

Não utilizar o líquido de descongelamento.

A carne, as aves e o peixe não necessitam de estar completamente descongelados se forem cozinhados de seguida. É suficiente se os alimentos estiverem ligeiramente descongelados. A superfície fica suficientemente macia para assimilar os condimentos.

## Descongelar e preparação final

Pode descongelar e aquecer e/ou cozinhar alimentos congelados.

Selecione, primeiro, 900 watts e, por fim, 450 watts.

Retire o alimento da embalagem e coloque-o num recipiente adequado para o micro-ondas e/ou com tampa. Aquecer e/ou cozinhar. Exceção: os hambúrgues devem ser cozinhados destapados.

Sopa e legumes devem ser mexidos várias vezes. Fatias de carne devem ser separadas e viradas após metade do tempo decorrer. Virar o peixe após metade do tempo decorrer.

Após a descongelação e o aquecimento e/ou cozedura, deixe o alimento em repouso à temperatura ambiente durante alguns minutos para que o calor se distribua uniformemente.

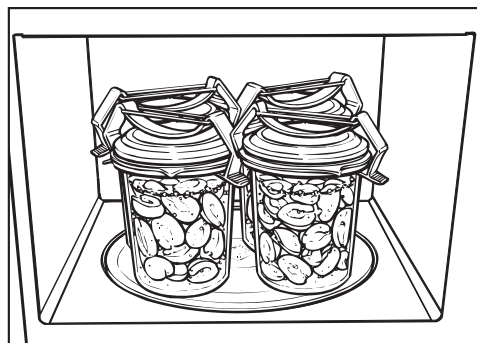
## Preparar conservas

No micro-ondas pode preparar conservas de pequenas quantidades de fruta, legumes e carne diretamente em frascos adequados para micro-ondas, que pode obter em lojas da especialidade. Prepare os frascos como de costume. Os frascos não devem ser enchidos mais do que 2 cm abaixo do rebordo superior.

Feche os frascos para conservas adequados para micro-ondas apenas com molas adequadas para micro-ondas ou com fita adesiva transparente.

Não utilize molas de metal ou frascos com tampas roscadas, assim como latas, para evitar a formação de faíscas.

O mais favorável será preparar em simultâneo e no máximo quatro frascos de  $\frac{1}{2}$ l cada um.



- Coloque os copos na base rotativa.
- Selecione 900 watts de potência para que o conteúdo entre em ebulição.
- da temperatura do conteúdo dos frascos.
- da quantidade de frascos.

Tempo necessário para obter uma ebulição uniforme com aparecimento de bolhas de ar no caso de

1 frasco	aprox. 3 minutos
2 frascos	aprox. 6 minutos
3 frascos	aprox. 9 minutos
4 frascos	aprox. 12 minutos

Para as frutas e pepinos, este tempo é suficiente para a preparação.

Para legumes e logo que a ebulição se inicie, reduza a potência para os 450 watts e para cozinhar

- Cenouras, aprox. 15 minutos
- Ervilhas, aprox. 25 minutos.

### No final da preparação

Retire os copos do interior do forno, mantenha-os cobertos com um pano durante aprox. 24 horas num local isento de correntes de ar.

Retire as molas ou a fita autocolante e verifique se todos os frascos estão bem fechados.

## Exemplos de aplicação

Alimento	Quantidade	Potência do micro-ondas (Watt)	Tempo (min)	Indicações
Derreter manteiga/margarina	100 g	450	1:00–1:10	Derreter destapado
Derreter chocolate	100 g	450	3:00–3:30	Derreter destapado, mexer de vez em quando
Dissolver gelatina	1 pacote + 5 c. de sopa de água	450	0:10–0:30	Dissolver destapado, mexer de vez em quando
Preparar recheio para bolos	1 pacote + 250 ml de líquido	450	4–5	Aquecer destapado, mexer de vez em quando
Massa levedada	Massa de 100 g de farinha	80	3–5	Levedar em recipiente tapado
Aumentar beijinhos de chocolate	20 g	600	0:10–0:20	Em prato destapado
Aromatizar molho de salada	125 ml	150	1–2	Aquecer ligeiramente e destapado
Colocar citrinos em banho-maria	150 g	150	1–2	Em prato destapado
Fazer uma dose de gelado	500 g	150	1–3	Em recipiente destapado
Pelar tomates	3 unidades	450	6–7	Cortar os tomates em cruz no pedúnculo, aquecer tapados em pouca água e pelar. Os tomates podem ficar muito quentes.
Preparar doce de morango	300 g de morangos, 300 g de açúcar cristalizado	900	7–9	Misturar a fruta com o açúcar, cozinhar em recipiente alto tapado
Descongelar pão e cozer	2 unidades	150+Grill Grill	1–2 4–6	Descongelar destapado sobre a grelha, voltar após metade do tempo decorrer

Os valores indicados são de caráter orientativo.

## Indicação para laboratórios de ensaios

Alimentos de teste de acordo com a norma EN 60705	Potência do micro-ondas (Watt) + Grill/Programa automático	Tempo (mín)/Peso	Tempo de compensação* (min)	Nota
Creme de ovos, 1000 g	300	38–40	120	Louça, consulte a norma, dimensões do rebordo superior (25 x 25 cm)
Bolo de areia, 475 g	600	7–7:30	5	Louça, consulte a norma, diâmetro exterior no rebordo superior 220 mm, cozinhar destapado
Massa de carne picada, 900 g	600 450	4 17	5	Louça, consulte a norma, dimensões do rebordo superior 250 mm x 124 mm, cozinhar destapado
Batatas gratinadas, 1.100 g	Gratinados	1.100 g	5	Louça, consulte a norma, diâmetro exterior no rebordo superior 220 mm, cozinhar destapado
Frango, 1.200 g de peso ultracongelado, descongelado e cortado ao meio	Frango assado	1.200 g	2	Grelha, por baixo tabuleiro resistente ao calor, adequado para micro-ondas, colocar inicialmente as superfícies cortadas para cima, virar a meio do tempo de confeção
Descongelar carne (carne picada), 500 g	300 150	3 6:30	10	Louça, consulte a norma, descongelar destapado, voltar após metade do tempo decorrer
Framboesas, 250 g	150	7	3	Louça, consulte a norma, descongelar destapado

\* Durante este tempo de compensação deixe o alimento em repouso à temperatura ambiente para que a temperatura se distribua uniformemente nos alimentos.

Antes de iniciar a limpeza deve desligar o micro-ondas da corrente elétrica, desligando por exemplo a ficha da tomada.

Nunca utilize um aparelho de limpeza a vapor para limpar o aparelho. O vapor pode atingir as peças condutoras de electricidade do micro-ondas e provocar um curto-circuito.

### Interior do forno, interior da porta

⚠ Risco de queimaduras devido ao interior do forno quente.

Imediatamente após o uso o interior do forno ainda pode estar muito quente para a limpeza.

Limpe o interior do forno, assim que este arrefecer.

⚠ Risco de incêndio devido sujidade intensa.

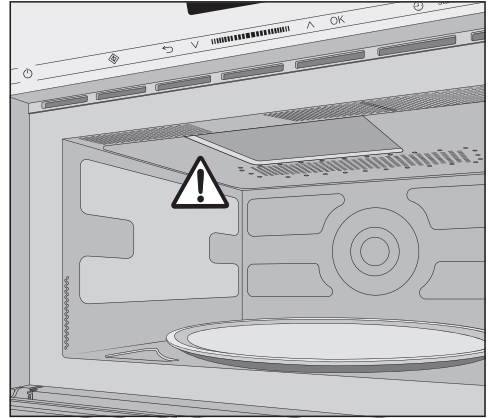
A sujidade mais intensa pode, em determinadas circunstâncias, danificar o aparelho e provocar situações de risco devido ao perigo de incêndio.

Não espere demasiado tempo para efetuar a limpeza, para que a limpeza não seja desnecessariamente dificultada e seja impossível de efetuar em casos extremos.

Pode limpar o interior do forno e o interior da porta com um produto de limpeza suave ou com um pouco de detergente de lavar a louça em água. Depois, secar com um pano macio.

Em caso de sujidade, coloque um copo com água no interior do forno e aqueça-o durante 2 ou 3 minutos, até que ferva. O vapor deposita-se no interior do forno

e amolece a sujidade. Agora você pode limpar a sujidade, possivelmente com um pouco de detergente da louça.



Não retire a cobertura situada no interior do forno, na zona de saída de micro-ondas.

Não introduza objetos ou água através dos orifícios de arejamento do aparelho.

Limpe o interior do forno somente com um pano húmido para que não penetre água para o interior através das aberturas existentes.

Não utilize produtos abrasivos porque o material ficará riscado.

Qualquer cheiro no interior do forno será neutralizado se colocar um copo de água com um pouco de sumo de limão deixando ferver durante alguns minutos no aparelho.

## Limpeza e manutenção

**⚠ Perigo para a saúde devido a um aparelho anómalo.**

Se a porta do micro-ondas estiver danificada não o utilize sem que seja reparada por um técnico de assistência autorizado pela Miele. Quando o aparelho está ligado podem escapar micro-ondas que são prejudiciais para o utilizador.

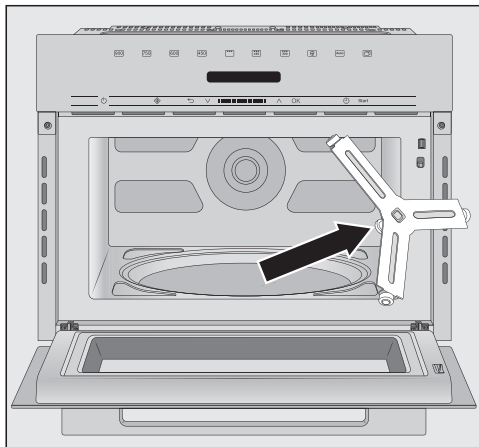
Mantenha a porta sempre limpa e efetue um controlo regular para detetar possíveis danos. Não utilize o aparelho de micro-ondas se

- a porta do aparelho estiver empennada,
- as dobradiças da porta estiverem soltas,
- detetar orifícios ou fissuras na carcaça, na porta ou nas paredes do interior do forno.

**Para limpar o interior do forno pode:**



- Retirar a base rotativa e lavá-la na máquina de lavar louça ou manualmente com água e um pouco de detergente.



- Lave o anel situado por baixo da base rotativa assim como a base do forno. A base rotativa roda, caso contrário, com deficiência.
- Mantenha a superfície de contacto entre a base rotativa e o anel sempre limpos.

**Não rode a cruzeta rotativa manualmente porque o motor de accionamento poderá ficar danificado.**

## Frente do aparelho

Não introduza objetos ou água através dos orifícios de arejamento.

Se a sujidade ficar acumulada durante muito tempo possivelmente não poderá ser eliminada e a cor das superfícies pode alterar-se.

Remova a sujidade da frente do aparelho preferencialmente de imediato.

Todas as superfícies são sensíveis a riscos. No caso de frascos de vidro, os arranhões podem provocar a quebra dos frascos em determinadas circunstâncias.

A cor das superfícies pode alterar-se caso entre em contacto com produtos de limpeza inadequados.

Siga as instruções de limpeza.

## Para evitar danos nas superfícies, não utilize na limpeza

- produtos de limpeza que contenham sódio, amoníaco, ácidos ou cloro;
- produtos anticalcário;
- produtos abrasivos, como p. ex. pó para polimento, agente de polimento, esfregões;
- produtos que contenham dissolventes;
- produtos para limpar aço inoxidável;
- detergentes de máquinas de lavar louça;
- sprays para limpeza de fornos;
- produtos para limpeza de vidros;
- esfregões ou escovas abrasivas e duras, p. ex. esponjas com esfregão;
- esponja mágica;
- raspadores metálicos afiados.

## Acessórios fornecidos em conjunto

### Grelha

Lavar a grelha após ser utilizada. A grelha pode ser lavada na máquina de lavar louça. A sujidade que tenha ficado agarrada não deve ser limpa com um produto para limpeza de inox.

### Prato Gourmet

Efetue a limpeza do forno, logo que tenha arrefecido.

Não lavar o prato na máquina de lavar louça.

Após cozinhar os alimentos com um cheiro mais intenso deite no prato Gourmet água com sumo de limão e leve ao micro-ondas durante 2– 3 minutos selecionando a potência máxima e no final passe por água limpa.

## Que fazer quando ...

Consegue resolver por si próprio a maioria das anomalias e erros que podem ocorrer durante o funcionamento diário. Em muitos casos, pode economizar tempo e custos, pois não necessita de recorrer ao serviço de assistência técnica.

Em [www.miele.pt/service](http://www.miele.pt/service) pode obter informações relativas à resolução autónoma de anomalias.

As tabelas apresentadas seguintes devem ajudá-lo a detetar as causas de uma anomalia ou de um erro, apresentando as respetivas soluções.

Problema	Causa e solução
<b>Não é possível iniciar um processo.</b>	<p>Verifique</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ se a porta do aparelho está fechada.</li><li>■ se o bloqueio de funcionamento está ativado (consulte o capítulo «Operação», secção «Bloqueio de funcionamento»).</li><li>■ se surge <i>Alimento no aparelho?</i> no campo de exibição. A porta não foi aberta durante um longo período de tempo (aprox. 20 minutos) (consulte o capítulo «Operação», secção «Alimento no aparelho?»).</li><li>■ se a ficha do aparelho está bem encaixada.</li><li>■ se os fusíveis do quadro elétrico da habitação dispararam porque o aparelho, a tensão da rede doméstica ou outro aparelho estão com anomalia (retire a ficha da tomada, contacte um electricista ou o serviço de assistência técnica Miele, consulte o capítulo «Serviço de assistência técnica»).</li></ul>
<b>Após um processo de confeção é possível ouvir um ruído de funcionamento.</b>	<p>Não se trata de qualquer anomalia. Após um processo de confeção, o ventilador de arrefecimento permanece em funcionamento ainda durante algum tempo, para que a humidade não se deposite no interior do forno, no painel de comandos ou no armário. Desliga-se automaticamente.</p>
<b>O indicador está escuro.</b>	<p>As horas desapareceram.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Desligue o aparelho através da tecla LIGAR/DESLIGAR ①.</li></ul>
<b>A base rotativa roda com dificuldade.</b>	<p>A área da base rotativa pode estar suja.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Verifique se existe sujidade entre as rodas da base giratória e a base do forno.</li><li>■ Verifique se a superfície de contacto entre a base rotativa e o anel se encontram limpos.</li><li>■ Limpe a área da base rotativa.</li></ul>



Problema	Causa e solução
<p><b>Após decorrer o tempo selecionado os alimentos não descongelam, aquecem ou ficam cozinhados suficientemente.</b></p>	<p>O tempo e o nível de potência não foram selecionados adequadamente.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Verifique se selecionou o grau de potência adequado para o tempo selecionado. Quanto mais reduzido o nível de potência, mais longo o tempo.</li> <li>■ Verifique se o processo foi interrompido e não voltou a ser iniciado.</li> </ul>
<p><b>O micro-ondas funciona mas a iluminação interior do forno não funciona.</b></p>	<p>A lâmpada está fundida. Pode utilizar o aparelho como é habitual mas a lâmpada de iluminação está avariada.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Contacte o serviço de assistência técnica caso pretenda substituir a lâmpada de iluminação.</li> </ul>
<p><b>Ouve ruídos anormais durante o funcionamento do micro-ondas.</b></p>	<p>Os alimentos são tapados com película de alumínio.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Remova a película de alumínio.</li> </ul> <p>Se são produzidas faíscas devido à utilização de louça metálica.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Consulte o capítulo «Indicações sobre a louça».</li> </ul>
<p><b>As horas no visor não correspondem.</b></p>	<p>Após uma falha de rede, as horas têm de ser reguladas de novo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Acerte as horas</li> </ul>
<p><b>A comida arrefece muito rapidamente.</b></p>	<p>Devido às características das micro-ondas, o calor forma-se primeiro na parte exterior e penetrando depois para o interior dos alimentos.</p> <p>Se os alimentos forem aquecidos com uma potência elevada, poderá acontecer que já estejam quentes em volta mas ao centro ainda não. Através dos tempos de compensação os alimentos ficam mais quentes no centro do que em volta.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Por isso, ao aquecer alimentos de várias qualidades selecione uma potência mais baixa e um tempo mais longo.</li> </ul>
<p><b>O aparelho de micro-ondas desliga-se durante o processo de confeção, aquecimento e descongelamento.</b></p>	<p>A circulação do ar pode ser insuficiente.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Verifique se a entrada ou saída de ar está obstruída. Remova os objetos.</li> </ul> <p>Em caso de sobreaquecimento e por motivos de segurança, o micro-ondas pode desligar automaticamente. Espere algum tempo até que arrefeça e volte a ligar o micro-ondas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Depois de uma fase de arrefecimento, pode continuar a cozinhar.</li> </ul> <p>O aparelho volta a desligar-se.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Contacte o serviço de assistência técnica.</li> </ul>

## Serviço de assistência técnica

---

Em [miele.pt/service](http://miele.pt/service) pode obter informações relativas à resolução autónoma de anomalias e às peças de substituição da Miele.

### Contacto no caso de avarias

Pode reservar o serviço de assistência técnica da Miele online em [www.miele.pt](http://www.miele.pt).

Os dados de contacto do serviço de assistência técnica da Miele encontram-se no final do presente documento.

O serviço de assistência técnica irá precisar do identificador de modelo e do número de fabrico (fabr./N.º de série, N.º). Estes dados encontram-se na placa de características.

### Garantia

O presente produto está sujeito à garantia legalmente prevista pelo Decreto-lei n.º 84/2021, de 18 de outubro, que regula os direitos do consumidor na compra e venda de bens, conteúdos e serviços digitais, ou por qualquer outra disposição legal que modifique ou substitua aquele diploma.

**Miele Portuguesa, Lda.**

Av. do Forte, 5  
2790-073 Carnaxide

**Contactos:**

Telf.: 214248100

**Apoio ao cliente**

[info@miele.pt](mailto:info@miele.pt)

**Serviço técnico**

[miele.pt/service](http://miele.pt/service)

**Website**

[miele.pt](http://miele.pt)

**Miele Experience Center em Carnaxide**

Av. do Forte, 5  
2790-073 Carnaxide  
Telf.: 214248400

Sede Alemanha:  
Miele & Cie. KG  
Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh  
Alemanha

M 7244 TC

pt-PT

M.-Nr. 11 195 210 / 07